

DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

Licence Pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration



Niveau d'études
visé
BAC +3



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
d'Évreux

Parcours proposés

- › Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management des Unités de Production et de Service
- › Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management d'Hébergement International et Structures Touristiques
- › Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management en Evènementiel et Banqueting

Présentation

Infos pratiques

Lieu(x)

 Évreux

Campus

 Campus d'Évreux

Programme

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management des Unités de Production et de Service

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management des Unités de Production et de Service

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Ressources Humaines	UE	30h	50h		9
Gestion des ressources humaines	Matière	10h	10h		
Management d'équipes	Matière	10h	10h		
Droit du travail	Matière	10h	15h		
Environnement juridique	Matière		15h		
UE2 Gestion et informatique	UE		70h		7
Gestion opérationnelle	Matière		25h		
Gestion et contrôle des coûts	Matière		20h		
Gestion fiscale	Matière		10h		
Outils informatiques de gestion	Matière		15h		
UE3 Anglais	UE		55h		6
Anglais tourisme	Matière		20h		
Anglais négociation commerciale	Matière		20h		
Préparation aux certifications	Matière		15h		
UE4 Marketing	UE	10h	70h		8
Connaissance environnement touristique	Matière		20h		
Marketing enquête	Matière	10h	10h		
Marketing opérationnel	Matière		20h		
Marketing stratégie	Matière		20h		
UE5 Démarche qualité	UE		60h		6
Methodologie	Matière		10h		
Business éthique RSE	Matière		20h		
Valorisation sur les réseaux sociaux	Matière		15h		
Gestion santé, sécurité et environnement	Matière		15h		
UE6 Connaissance de l'entreprise	UE	10h	30h		4
Gestion de projet	Matière		20h		
Entrepreneuriat	Matière	10h	10h		
UE7 Projet	UE				5
Projet Tutoré	Projet Tutoré				5

UE8 Stage	UE	15
Stage	Stage	15

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management d'Hébergement International et Structures Touristiques

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management d'Hébergement International et Structures Touristiques

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Ressources Humaines	UE	30h	40h		7
Gestion des ressources humaines	Matière	10h	10h		
Management d'équipe	Matière	10h	10h		
Droit du travail	Matière	10h	10h		
Environnement juridique	Matière		10h		
UE2 Gestion et informatique	UE		90h		9
Gestion opérationnelle	Matière		20h		
Gestion et contrôle des coûts	Matière		20h		
Gestion fiscale	Matière		10h		
Choix des investissements	Matière		10h		
Yield Management	Matière		10h		
Outils informatiques de gestion	Matière		20h		
UE3 Anglais	UE		60h		6
Anglais Tourisme	Matière		20h		
Anglais Négociation commerciale	Matière		15h		
Anglais conversation	Matière		10h		
Préparation aux certifications	Matière		15h		
UE4 Marketing touristique	UE	10h	70h		8
Connaissance Environnement touristique	Matière		20h		
Marketing enquête	Matière	10h	10h		
Marketing opérationnel	Matière		20h		
Marketing stratégie	Matière		20h		
UE5 Démarche Qualité	UE		45h		6
Business éthique RSE	Matière		15h		
Système d'information hôtelier	Matière		20h		
Methodologie	Matière		10h		
UE6 Connaissance de l'entreprise	UE	10h	30h		4
Gestion de projet	Matière		20h		
Entrepreneuriat	Matière	10h	10h		
UE7 Projet	UE				5

Projet Tutoré	Projet Tutoré	5
UE8 Stage	UE	15
Stage	Stage	15

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management en Evènementiel et Banqueting

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management en Evènementiel et Banqueting

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Ressources Humaines	UE	30h	55h		9
Gestion des ressources humaines	Matière	10h	10h		
Management d'équipe	Matière	10h	10h		
Droit du travail	Matière	10h	10h		
Environnement juridique	Matière		10h		
RSE	Matière		15h		
UE2 Gestion et informatique	UE		70h		7
Gestion opérationnelle	Matière		20h		
Gestion et contrôle de coûts	Matière		20h		
Maîtrise des outils numériques	Matière		20h		
Methodologie	Matière		10h		
UE3 Anglais	UE		45h		5
Anglais négociation commerciale	Matière		15h		
Situation professionnelle	Matière		15h		
Préparation aux certifications	Matière		15h		
UE4 Marketing	UE	10h	60h		8
Connaissance du secteur	Matière		10h		
Marketing d'enquête	Matière	10h	10h		
Marketing opérationnel	Matière		20h		
Marketing stratégique	Matière		20h		
UE5 Approche alimentaire et logistique	UE		50h	25h	7
Connaissance produits et arts de la table	Matière		10h		
Créativité alimentaire	Matière			25h	
Sécurité alimentaire	Matière		10h		
Logistique opérationnelle	Matière		10h		
Relation fournisseur et prestataires	Matière		10h		
Contrôle de la qualité	Matière		10h		
UE6 Connaissance de l'entreprise	UE	10h	30h		4
Gestion de projet	Matière		20h		

	Matière	10h	10h	
Entreprenariat				
UE7 Projet	UE			5
Projet Tutoré	Projet Tutoré			5
UE8 Stage	UE			15
Stage	Stage			15