

DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management en Evènementiel et Banqueting

Licence Pro Organisation et Gestion des Établissements Hôteliers et de Restauration



ECTS
180 crédits



Durée
1 année



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
d'Évreux

Présentation

Infos pratiques

Établissement(s) partenaire(s)

Lycée des métiers de l' Hôtellerie - Restauration
et de l' Alimentation Georges Baptiste

<https://georgesbaptiste.fr/>

Programme

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Management en Évènementiel 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		
Entrepreneuriat	Matière	10h	10h		
UE7 Projet	UE				5
Projet Tutoré	Projet Tutoré				5
UE8 Stage	UE				15
Stage	Stage				15