

SYLLABUS 2020

Titre certifié Niveau 6

« Manager en Hôtellerie Internationale »



Mise à jour juin 2020

**TITRE CERTIFIE NIVEAU 6 - MANAGER EN HÔTELLERIE INTERNATIONALE
PROGRAMME DE BACHELOR (3 ANS)**

BACHELOR 1ère année				BACHELOR 2ème année				BACHELOR 3ème année			
MATIERES	COEFF	VOLUME	ECTS	MATIERES	COEFF	VOLUME	ECTS	MATIERES	COEFF	VOLUME	ECTS
UE1 OUTILS DE MANAGEMENT				UE1 OUTILS DE MANAGEMENT				UE1 MANAGEMENT ET MARKETING			
LES FONDAMENTAUX DE LA COMPTABILITE ET DE LA GESTION	3	36	8	LA GESTION FINANCIERE	3	45	6	INTRODUCTION AU CONTRÔLE DE GESTION	4	52	8
LES FONDAMENTAUX DU MARKETING	2	18	4	LE MARKETING STRATEGIQUE	2	27	4	MARKETING III	3	26	6
LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT DES RH	2	18	4	LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES	2	27	4	RESSOURCES HUMAINES III	3	26	6
LES OUTILS BUREAUTIQUES	2	18	4	EXCEL AVANCE	2	18	4	FISCALITE	3	26	4
ECONOMIE D'ENTREPRISE	2	18	4	DROIT DES AFFAIRES APPLIQUE A L'HOTELLERIE	3	36	6	COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	--	12	--
DD ET RSE	--	6	2	COMMUNIQUER EFFICACEMENT	2	13,5	4				
INTERCULTURALITE MARCO POLO STAGE INTERNATIONAL	--	6	--	ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE	1	13,5	2				
UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL				UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL				UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL			
CULTURE PROFESSIONNELLE	1	18	2	VEILLE DOCUMENTAIRE ET SRATEGIQUE	1	13,5	2	GEOPOLITIQUE	1	13	2
IMAGE DE SOI ET USAGES PROFESSIONNELS	1	18	2	NUTRITION ET SOCIETE	1	9	2	VINS, BIERES & SPIRITUEUX	1	13	2
REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE	1	9	1	ECONOMIE DU TOURISME	2	13,5	2	TOURISME ET VOYAGES	2	26	4
LES BASES DE LA NUTRITION	1	9	1	CRUS DES VINS DU MONDE	1	9	2	NEGOCIATION	1	26	3
CRUS DES VINS	2	18	2	PROJET DD/RSE	--	10	2				
CONFERENCES ET VISITES	--	15	--	TABLES RONDES : hôtellerie restauration haut de gamme	--	6	--				
UE3 LANGUES				UE3 LANGUES				UE3 LANGUES			
ENGLISH F & B	3	54	6	ENGLISH FOR HOSPITALITY	3	45	6	COMMUNICATION IN ENGLISH III	6	52	6
LANGUES ETRANGERES 2	2	18	2	LANGUES ETRANGERES 2	2	18	4	ESPAGNOL III (au choix)	2	26	2
PROGRAMME VOLTAIRE	--	20	--								
UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
INITIATION PRATIQUE RESTAURANT	--	5	--	EXPERIMENTATION PRATIQUE et E-LEARNING (3)	3	350	3	APPLICATIONS PRATIQUES (5)	3	280	8
INITIATION PRATIQUE CUISINE	--	5	--								
TABLES RONDES F&B	--	9	2								
TABLES RONDES ENVIRONNEMENT HOTELIER	--	9	2								
EXPERIMENTATION PRATIQUE-E LEARNING (1)	5	350	5								
UES PERIODE EN ENTREPRISE				UES PERIODE EN ENTREPRISE				UES HOTELLERIE			
STAGE PROFESSIONNEL NATIONAL (2)	--	560	9	STAGE PROFESSIONNEL A L'INTERNATIONAL (4)		560	6	PROMOTION DE L'ENTREPRISE	1	26	3
				RAPPORT DE STAGE (M1)	2	--	1				
								UE6 ATELIERS PROFESSIONNELS			
								INFORMATIQUE III	2	26	4
								PROJET DE CARRIERE	--	6	--
								MANAGEMENT INTERCULTUREL	1	26	2
TOTAL	27	1237	60	TOTAL	30	1214	60	TOTAL	33	662	60

(1) : 10 semaines FPP (base 35h / semaine)

(2) : 16 semaines minimum de stage (base 35h / semaine)

(3) : 10 semaines FPP (base 35h / semaine)

(4) : 16 semaines minimum de stage (base 35h / semaine)

(5) : 8 semaines FPP (base 35h / semaine)

METHODOLOGIE D'ÉVALUATION

Le catalogue de cours Vatel propose des matières de management et des matières liées à la connaissance du secteur d'activité et des pratiques professionnelles. Chaque matière doit **obligatoirement** faire l'objet d'une évaluation.

Les différents types d'évaluation prévus :

- Le devoir surveillé
- Le devoir maison
- Le test flash
- Les partiels
- Les examens finaux : les écrits, le grand oral.

Les évaluations ne sont pas les mêmes en fonction de la durée et des objectifs pédagogiques de chaque cours. Le devoir surveillé, le devoir maison, le test flash sont considérés comme du contrôle continu. Les partiels et les examens finaux comme des examens dotés d'un coefficient.

Pour chaque type d'évaluation voici les formats recommandés ainsi que les objectifs pédagogiques associés :

- **Le devoir surveillé (DS)** doit être construit pour une durée de 1h à 2h maximum. L'objectif pédagogique est de vérifier que l'étudiant a bien compris et retenu les notions essentielles du cours. Le DS a lieu à l'école pendant des plages horaires définies à cet effet par chaque école. L'objectif est de pousser les étudiants à travailler régulièrement, le DS vérifie donc les connaissances régulièrement acquises en cours.
- **Le contrôle flash** 10 à 15 minutes maximum. Idéalement programmé à la fin d'un cours, plutôt vers la fin de l'ensemble des séances mais pas sur la dernière séance de façon à ce que l'intervenant puisse rendre l'évaluation et faire une correction commentée aux étudiants. Il vise à vérifier l'acquisition des notions essentielles du cours.
- **Le devoir maison** : il est demandé par l'intervenant, si possible avant le dernier cours à l'exception des modules sous forme de séminaires comme le développement durable, RSE. La durée moyenne pour effectuer le travail doit être définie par l'intervenant et donnée aux étudiants à titre indicatif. Les étudiants doivent déposer leur travail sur Moodle, l'intervenant le récupère et doit faire un retour aux étudiants lors d'une des séances suivantes.
- **Le partiel** : il se déroule sur 1h à 4h maximum. Il est prévu dans les EDT par chaque école. L'objectif pédagogique est de tester les capacités d'un étudiant à mener une réflexion et à apporter des solutions à une problématique donnée sur la matière concernée. Il s'agit donc d'un sujet de réflexion sur toute la période du semestre et non pas d'une vérification de connaissances, objet des devoirs maison, tests flashs et devoirs surveillés.

Les examens finaux :

- **Les examens écrits de M3** sont des examens qui regroupent plusieurs matières. Ces examens valident 3 ans d'étude à Vatel, ils doivent permettre de mesurer la capacité d'un étudiant à appréhender un sujet dans sa globalité, tout en faisant référence à l'ensemble des connaissances acquises en M1, M2 et M3. Ils se déroulent sur 2 à 3 heures. L'objectif est de vérifier la capacité d'un étudiant à traiter d'une problématique transverse à plusieurs matières et à y apporter des solutions structurées concrètes et réalistes.
- **Le grand oral** : Il sert à évaluer les étudiants à l'oral sur une étude de cas. L'étudiant doit répondre à 2 questions sur une thématique de RH-management, marketing-communication ou gestion de la relation client. L'étudiant sera évalué sur sa capacité à appréhender une situation d'entreprise concrète et à apporter des solutions réalistes et réalisables à la situation décrite. L'étudiant sera également évalué sur son comportement à l'oral : présentation physique, capacité à s'exprimer clairement à l'oral, à répondre aux questions et à échanger avec le jury.

SYLLABUS 2020

PROGRAMME DE 1^{ERE} ANNEE



LES FONDAMENTAUX DE LA COMPTABILITE ET DE LA GESTION

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Acquérir les bases de gestion qui permettront l'apprentissage d'analyse financière et budgétaire approfondie
- Appliquer ses connaissances en mathématiques (variation, pourcentage...) à des cas concrets en gestion.

Compétences à acquérir :

- Savoir calculer et analyser les indicateurs commerciaux d'un hôtel-restaurant.
- Savoir utiliser les données comptables produites par un hôtel-restaurant pour la gestion opérationnelle d'un établissement.
- Etre capable de proposer des solutions à la maîtrise des coûts.

Résumé :

Les étudiants sont initiés aux concepts de la comptabilité et de la gestion et appréhendent les premiers outils d'analyse. Ils découvrent les indicateurs commerciaux et les bases de la comptabilité pour permettre enfin une analyse d'un compte de résultat et de l'activité d'un établissement hôtelier.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période

Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

- Partiel 1 : vérification de l'acquisition des principes de base
- Partiel 2 : application pratique et évaluation de la capacité de l'étudiant à faire des propositions d'amélioration pour la gestion d'un établissement.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

LES INDICATEURS COMMERCIAUX

- Les indicateurs commerciaux (bases)
- Préparation d'un tableau de bord

LES BASES DE LA COMPTABILITE

- Introduction à la comptabilité
- Concepts de base
- Suivi de construction d'un compte annuel
- Les travaux d'inventaire
- Synthèse

L'ANALYSE DU COMPTE DE RESULTAT

- La capacité d'autofinancement (CAF)
- Analyse du résultat à travers les Soldes Intermédiaires de Gestion

LE TABLEAU DE BORD

- Introduction
- Coûts
- Marges
- Construction du tableau de bord

LES FONDAMENTAUX DU MARKETING

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Prendre connaissance des bases fondamentales du marketing
- Découvrir et comprendre l'approche marketing

Compétences à acquérir :

- Etre capable de comprendre ce qu'est le marché
- Appréhender le marketing

Résumé :

Les étudiants sont initiés aux concepts marketing et appréhendent les premiers outils d'analyse. Ils passeront au fil des séances de la découverte des différents types de marketing, puis de la démarche marketing à l'analyse de marché afin de comprendre en quoi le marketing s'insère dans la stratégie de l'entreprise hôtelière.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période - Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Historique et définition
- Concepts clés et vocabulaire marketing
- Rôle du marketing dans l'entreprise
- Les métiers du marketing

LE MARCHE

- Notion et définition
- Les marchés internationaux

PRESENTATION DES OUTILS MARKETING

- Les études de marché
- Les études opérationnelles

LE MARKETING DES SERVICES

- Les particularités du service
- Les particularités du marketing des services
- La servuction
- Le marketing des services à l'international

LES TYPOLOGIES DE MARKETING

- Le marketing digital
- Le marketing sensoriel
- Le neuro- marketing

LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Prendre connaissance des bases fondamentales de la gestion des ressources humaines
- Découvrir la fonction RH
- Apprendre des techniques de travail en groupe.

Compétences à acquérir :

- Etre capable de comprendre la fonction RH et son rôle dans l'entreprise hôtelière
- Comprendre les enjeux du management

Résumé :

Les étudiants sont initiés aux techniques de travail de groupe et au concept de management. Ils se familiariseront au fil des séances avec le management des équipes. Les étudiants apprendront à utiliser les outils du management.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période - Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LE GROUPE ET LE TRAVAIL DE GROUPE

- Le groupe : fonctionnement
- Le travail de groupe efficace

LES RESSOURCES HUMAINES ET LA FONCTION RH DANS L'ENTREPRISE

- Définition de la fonction RH dans sa dimension sociale.
- Organisation de la fonction et des services RH
- Attribution de la fonction

LE MANAGEMENT HUMAIN

- Rôle de la hiérarchie dans une entreprise
- Les organigrammes
- Définition et rôle du manager dans l'entreprise

LES DIFFERENTS STYLES DE MANAGEMENT

- L'histoire des différents courants de pensée managériale
- Les différents types de Management :

LES NOUVELLES FORMES D'ENTREPRISE ET LES NOUVELLES FORMES DE MANAGEMENT

LES OUTILS BUREAUTIQUES

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maîtriser les éléments clés de Word
- Découvrir les fonctions de bases d'Excel
- Etudier les fonctions de PowerPoint
- S'initier à Publisher

Compétences à acquérir :

- Word : Être capable de rédiger et présenter des rapports de stage, savoir traiter le publipostage, les formulaires ainsi que l'utilisation intelligente du Quickpart
- Excel : Appréhender les fonctions de base et savoir les utiliser : Somme et fonctions associées, Dates.
- PowerPoint : Savoir-faire un diaporama pour une présentation orale
- Règles de bases des courriels professionnels.
- Publisher : savoir utiliser les fonctionnalités de base.

Résumé :

Les étudiants apprennent à maîtriser Word afin d'être capable de rédiger un rapport de stage et un mémoire. Ils découvrent les fonctions de bases d'Excel qu'ils approfondiront les années d'études suivantes. Enfin, ils passent en revue les fonctions essentielles de PowerPoint nécessaires pour être capable de faire une présentation en classe ou en entreprise. Ils découvriront également les fonctionnalités de bases de Publisher.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun pour Excel et Publisher - Notions de bases pour Word et PowerPoint

Evaluation :

2 partiels sur l'année + 2 devoirs maison par période à programmer et à récupérer sur la plateforme numérique.

Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Bases du matériel actuel
- Evolutions en cours et à venir

MICROSOFT WORD

- Les sections
- Les tableaux et glossaire
- Le publipostage
- Mode plan et table de matières

MICROSOFT EXCEL

- Manipulations de bases
- Dates et pourcentages
- Fonction SI

MICROSOFT POWER POINT

- Les bases de PPT
- Le PPT comme outil de présentation orale

CORRESPONDANCE PROFESSIONNELLE

INITIATION PUBLISHER

ECONOMIE D'ENTREPRISE

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maitriser l'environnement économique des entreprises hôtelières
- Maitriser les concepts économiques permettant une lecture aisée de la presse économique

Compétences à acquérir :

- Connaître les critères de classements des hôtels
- Avoir des notions sur les autres hébergements touristiques
- Connaître les composantes du micro et macro environnement
- Savoir proposer les choix de financement à court et long terme face à une situation donnée

Résumé :

Dans le cadre de ce cours les étudiants appréhendent les mécanismes économiques liés à l'entreprise. Ils apprendront à définir ces mécanismes afin de mieux les analyser et les comprendre. Ce cours permet de faire en partie un lien sous un angle économique avec les cours de gestion.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Connaissances des mécanismes économiques de bases. Curiosité et lecture de l'actualité économique

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Définitions de l'économie d'entreprise
- La diversité des entreprises hôtelières
- Les autres types d'hébergement

LES PARTENAIRES DE L'ENTREPRISE

- Les partenaires commerciaux
- Les partenaires financiers

LE FINANCEMENT DE L'ENTREPRISE

- Le financement interne
- Le financement externe
- Choix du financement

ANALYSE SECTORIELLE

- Analyse de la concurrence
- Orientations stratégiques des entreprises

DEVELOPPEMENT DURABLE ET RSE *

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

**RSE : Responsabilité sociétale ou sociale des entreprises.*

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maitriser les concepts de base du développement durable.
- Comprendre les enjeux sociétaux du DD et de la RSE.
- Positionner l'étudiant comme un acteur du DD.

Compétences à acquérir :

- Connaître le vocabulaire et analyser les enjeux liés au DD et à la RSE
- Etre capable d'identifier et de mettre en œuvre des actions individuelles ou collectives de DD.

Résumé :

Dans le cadre de ce cours les étudiants appréhendent le vocabulaire les enjeux du développement durable ainsi que les applications potentielles.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Le cours de développement durable, responsabilité sociétale des entreprises sera organisé sous forme d'un séminaire d'une durée de 6 heures sur une journée entière.

Il sera essentiellement basé sur des échanges avec les étudiants. L'objectif sera de donner des définitions concrètes et précises du DD et de la RSE ainsi que de mesurer les enjeux sociétaux et de faire prendre conscience aux étudiants de leur importance.

Evaluation : Un devoir maison.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

LE CONTEXTE DU DEVELOPPEMENT DURABLE DANS LE TOURISME

- Le contexte touristique
- Les enjeux
- Les acteurs du développement durable

APPLICATION EN ENTREPRISE AU TRAVERS DE LA RSE

- Définition et stratégie RSE
- Les niveaux de responsabilité de l'entreprise

CAS PARTICULIER DU SECTEUR DU TOURISME

INTERCULTURALITE

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Comprendre l'importance de l'interculturalité dans l'accueil client.
- Donner les clefs d'une intégration réussie en stage à l'international.
- Permettre aux étudiants de faire un choix pour la deuxième année entre le stage à l'international ou une année en programme Marco Polo.

Compétences à acquérir :

- Connaître les enjeux et les particularités d'une équipe interculturelle.
- Être capable de se mouvoir avec aisance dans un contexte international.

Résumé :

Dans le cadre de ce cours les étudiants devront acquérir les clefs d'une bonne intégration à l'étranger : stages et programme d'échange.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Ce cours devra être dispensé en Anglais dans les écoles francophones.

Le cours d'interculturalité, sera organisé sous forme d'un séminaire d'une durée de 6 heures sur une journée en face à face pédagogique.

Il sera basé sur des échanges avec les étudiants. L'objectif sera de donner les bases de la notion d'interculturalité dans le travail, de présenter le stage à l'international et de présenter le programme Marco Polo.

A l'issue de ce cours de présentation l'étudiant sera en mesure de faire un choix pour son orientation de deuxième année.

PLAN SYNTHETIQUE

DEFINITIONS

- Intérêt de l'interculturel dans les métiers de l'hôtellerie pour les clients et les équipes
- L'internationalisation et la globalisation des fonctions hôtelières.

LES CODES CULTURELS ET LES FACTEURS DE DIFFERENCIATION POUR COMPRENDRE LE CLIENT ET LES EQUIPES

- La religion
- La famille
- L'histoire
- Le choc des générations
- La menace identitaire

L'EXPERIENCE INTERNATIONALE

- Points de référence et relativité des cultures
- Les clés d'une rencontre réussie

PRESENTATION DU PROGRAMME MARCO POLO

PREPARER SON STAGE A L'INTERNATIONAL

CULTURE PROFESSIONNELLE

BACHELOR 1 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Avoir des connaissances de bases en culture gastronomique et hôtelière
- Appréhender l'histoire du secteur professionnel de l'hôtellerie restauration
- Comprendre l'industrie d'aujourd'hui par son histoire

Compétences à acquérir :

- Savoir définir l'art de recevoir à la française
- Connaître les différents types de services au fil du temps
- Connaître les nouveaux courants de la gastronomie du XXIème siècle
- Savoir appréhender l'évolution des modes de réservation dans l'hôtellerie aujourd'hui

Résumé :

Les étudiants étudieront sous un angle culturel et historique l'évolution de l'hôtellerie – restauration. Ce cours doit donc permettre aux étudiants, à travers les différents thèmes culturels abordés, d'appréhender l'univers dans lequel ils se destinent à faire carrière. Le but poursuivi n'est pas d'entrer dans les détails techniques, qui seront vus tout au long du cursus, mais d'évoquer les concepts, leur définition et de susciter la discussion sur leur existence et leur bien fondé.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Connaissances en Histoire de fin d'études secondaires. Intérêt pour la culture.

Les thèmes sont à aborder sous formes de mini conférences / débats permettant de transmettre les données historiques et culturelles de manière précise et de susciter le débat sur leurs évolutions au fil des ans et sur les nouvelles tendances.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

LA GASTRONOMIE ET LA RESTAURATION

- Evolution des manières de la table et modes de services
- Les différents types de restauration
- Panorama de la gastronomie française et internationale
- Evolution des tendances en fonction des attentes des clients

L'HOTELLERIE

- La réservation d'une chambre au fil du temps
- Audit qualité
- Les nouvelles formes d'hôtellerie

IMAGE DE SOI ET USAGES PROFESSIONNELS

BACHELOR 1 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Acquérir la maîtrise de son image en situation professionnelle
- Comprendre l'importance d'une présentation irréprochable dans le secteur de l'hôtellerie

Compétences à acquérir :

- Savoir mieux se connaître
- Avoir une apparence soignée
- Maîtriser sa communication verbale et non verbale
- Savoir adapter son savoir-être dans le monde professionnel.

Résumé :

Les étudiants sont initiés à l'importance de l'image qu'ils projettent dans leur milieu professionnel. Ils prennent conscience de l'importance de la communication non verbale. Les principes fondamentaux de l'hygiène corporelle sont rappelés. Les étudiants seront sensibilisés au savoir-être en milieu professionnel.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

La pédagogie doit être basée sur des mises en situation et des jeux de rôles afin d'illustrer les thèmes et en expliquer l'intérêt dans les métiers de l'hôtellerie. Le lien avec les expériences de pratiques professionnelles est primordial afin qu'ils puissent appliquer les règles le plus rapidement possible dans une situation professionnelle concrète et réelle. Les étudiants doivent prendre conscience qu'une bonne présentation est impérative dans les métiers de l'hôtellerie restauration et que le savoir-être est un gage d'employabilité.

L'utilisation de la vidéo est encouragée.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION AU CONCEPT D'IMAGE DE SOI

- Définitions des concepts
- Lien avec l'apparence, la connaissance de soi, sa relation aux autres.

LA PRESENTATION PHYSIQUE

- Mieux de connaître physiquement
- Se mettre en valeur
- Soigner son apparence vestimentaire dans le secteur de l'hôtellerie

LA COMMUNICATION NON VERBALE

- L'importance de la communication non-verbale
- Mise en valeur par les gestes
- Les gestes à éviter

LA COMMUNICATION VERBALE

- Fondements de la communication interpersonnelle
- Politesse et discrétion

L'HYGIENE CORPORELLE

- Soins des cheveux et soins du visage
- Hygiène bucco-dentaire
- Hygiène des mains
- Hygiène du corps

SAVOIR-ETRE PROFESSIONNEL

- Les rapports interpersonnels
- L'adaptation à la structure

TECHNOLOGIES ET SAVOIR-ETRE PROFESSIONNEL

HYGIENE ET SECURITE

BACHELOR 1 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maitriser les règles d'hygiène alimentaire de base
- Connaître les règles HACCP

Compétences à acquérir :

- Etre capable de proposer des solutions adaptées en cas d'écarts par rapport aux exigences en termes d'hygiène.

Résumé :

Le cours s'articule autour de l'hygiène alimentaire. Les connaissances abordées à propos de l'hygiène alimentaire sont nécessairement vérifiées lors des premières semaines de pratique.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : 1 partiel sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

HYGIENE - LA NOTION DE SECURITE ALIMENTAIRE

- Définition et enjeux
- La méthode HACCP

HYGIENE - LA PREVENTION DES RISQUES

- La prévention de la contamination bactérienne
- La prévention de la multiplication bactérienne
- La prévention des toxi-infections alimentaires collectives
- Les contrôles en restauration
- La responsabilité de l'exploitant
- Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Les pratiques en période spécifiques d'épidémie ou de pandémie.

LES BASES DE LA NUTRITION

BACHELOR 1 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maitriser les règles de bases de l'équilibre alimentaire.

Compétence à acquérir :

- Savoir analyser une carte de restaurant par le biais de la diététique.

Résumé :

Les étudiants s'initient à l'équilibre alimentaire et sont capables d'analyser une carte de restaurant.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Connaissances compétences acquises en pratique et en stage. Maitrise des règles de l'équilibre alimentaire.

Une mise en situation réelle est nécessaire pour rendre la matière utile et attractive. Les étudiants doivent travailler sur des cartes de restaurant et résoudre des cas concrets.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Lien entre alimentation et la santé
- Les maladies de civilisation
- Réaliser un menu équilibré

LES NOUVELLES TENDANCES DE L'ALIMENTATION

- Les aliments oubliés
- Les tendances sociétales

CRUS DES VINS

BACHELOR 1 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Avoir une culture générale sur le vin
- S'initier à la sommellerie

Compétences à acquérir :

- Connaitre les principaux cépages et leurs influences sur les appellations
- Etre capable de conseiller un client sur les accords mets et vins
- Etre capable d'expliquer la particularité d'un vin spécial

Résumé :

Les étudiants découvrent et appréhendent l'univers du vin et prennent conscience de la place de cette boisson dans les repas et de l'importance des alliances mets et vins. Ils sont sensibilisés à la dégustation des vins.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Les cours peuvent être illustrés par un temps de dégustation de vins. Le temps de dégustation doit être limité à une fois par mois, pendant ½ heure et 2 vins maximum doivent être goûtés et commentés.

Evaluation : 1 partiel sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION : GENERALITES

LE VIGNOBLE

- Présentation des vignobles
- De la vigne au verre

LE VIN A TABLE

- Les harmonies mets et vins
- La commercialisation du vin à table

CONFERENCES ET VISITES

BACHELOR 1 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Découvrir les hôtels et les professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration

Résumé :

Ce module de cours doit permettre aux étudiants de visiter des établissements hôteliers et de rencontrer des professionnels de l'hôtellerie –restauration afin de découvrir le secteur d'activité auquel ils se destinent.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Aucune

Toutefois, un compte rendu sera préparé par un groupe d'étudiants après chaque visite.

PLAN SYNTHETIQUE

Visites d'hôtels de 3, 4, et 5 étoiles (+ palaces si possible)

Vidéos ou visio-conférences de personnalités marquantes du secteur de l'hôtellerie restauration sur des thématiques diverses.

ENGLISH FOOD & BEVERAGE

BACHELOR 1 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maitriser les bases de la langue anglaise (niveau B1/B2 du Cadre Européen Commun de référence pour les Langues - CECRL)
- Maitriser les différences linguistiques et culturelles entre les différents pays anglophones
- Maitriser le vocabulaire spécifique du restaurant et de la réception hôtelière
- Savoir comment postuler à un stage à l'international

Compétences à acquérir :

- Améliorer son niveau d'anglais
- Prendre plaisir à parler et ne plus avoir peur
- Savoir réserver une table dans un restaurant
- Savoir expliquer une carte de restaurant
- Savoir réserver une chambre d'hôtel et assurer la réception de clients

Résumé :

Les étudiants apprennent à maîtriser le vocabulaire professionnel de la restauration ainsi que de la réception d'hôtel. Ils sont initiés aux différences culturelles et linguistiques entre les pays anglophones.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Niveau fin d'études secondaires (B1 CECRL)

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé par période et tests « flash » à l'oral - Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LE RESTAURANT

- La réservation
- La réception
- Le service
- L'ambiance

LA CUISINE

- L'organisation de la cuisine
- Les aliments et plats
- Les ustensiles et outils de cuisine

L'HEBERGEMENT

- L'hôtel
- La réception

Les cours doivent être illustrés par des documents authentiques sur lesquels travaillent les étudiants. Néanmoins, on ne peut que conseiller l'achat d'une grammaire anglaise ainsi que d'un lexique professionnel.

LANGUE ETRANGERE 2 (ESPAGNOL/ALLEMAND/ITALIEN)

BACHELOR 1 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Maitriser les bases de la langue espagnole (niveau A2 du Cadre E)
- Découvrir les différences de langage entre les différents pays hispanophones (Espagne / Amérique Latine)
- Maitriser le vocabulaire spécifique du restaurant et de la réception hôtelière

Compétences à acquérir :

- Savoir réserver une table dans un restaurant
- Savoir expliquer une carte de restaurant
- Savoir réserver une chambre d'hôtel et assurer la réception de clients

Résumé :

Les étudiants apprennent à maîtriser le vocabulaire professionnel de la restauration ainsi que de la réception d'hôtel. Ils sont initiés aux différences culturelles et linguistiques entre l'Espagne et les pays d'Amérique Latine. Enfin, ils passent en revue le vocabulaire technique de la cuisine.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Niveau fin d'études secondaires (A1 / A2 CECRL)

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé par période et tests « flash » à l'oral - Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LE RESTAURANT

- La réservation

- La réception
- Le service
- L'ambiance

LA CUISINE

- L'organisation de la cuisine
- Les aliments et plats
- Les ustensiles et outils de cuisine

L'HEBERGEMENT

- L'hôtel
- La réception

PROGRAMME VOLTAIRE

BACHELOR 1 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Perfectionner et/ou améliorer son expression et orthographe françaises.

Compétences à acquérir :

- Maitriser l'expression et l'orthographe françaises utilisées dans le cadre professionnel.
- Maitriser les expressions et les usages d'envoi d'e-mail professionnels.

Résumé :

Les étudiants devront passer un test de positionnement sur la plateforme : Projet Voltaire. En fonction des erreurs détectées par le logiciel, un parcours individuel et ciblé sera proposé à l'étudiant.

Lors du parcours individuel et personnalisé, les étudiants travaillent en autonomie depuis leur tablette, ordinateur ou smartphone. L'objectif est de passer les tests de niveau et de progresser régulièrement.

Pour obtenir de réels progrès, 20h de travail sont préconisées.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Le coordinateur du projet Voltaire enverra des évaluations régulières aux étudiants, qui les réaliseront pour une date précise. La note obtenue aux différentes évaluations sera additionnée à **la note du rapport stage de M1 pour obtenir une moyenne.**

TABLES RONDES : F&B

BACHELOR 1 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Préambule :

La liste des sujets des tables rondes constitue un cadre de référence des thématiques utiles à aborder elle n'est cependant pas exhaustive. Les intervenants pourront y ajouter des thèmes qu'ils jugent intéressants d'aborder lors de la première année d'étude à Vatel.

Objectifs des tables rondes :

- Comprendre les bases de l'environnement professionnel de la restauration.
- Connaître et expérimenter les postes nécessaires au fonctionnement de l'activité de restauration.

Compétences à acquérir :

- Etre capable d'occuper les différents postes de bases d'un restaurant et d'un département F&B.
- Comprendre les enjeux des postes en contact avec la clientèle.

Résumé : Les étudiants sont sensibilisés à l'importance de la connaissance de l'ensemble des postes dans les métiers de la restauration. Ils appréhendent l'organisation humaine au sein des restaurants et des départements F&B au sein d'hôtels. Ils mesurent l'importance des interactions entre les différents services d'un restaurant.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Un devoir surveillé sur les tables rondes F&B.

PLAN SYNTHETIQUE

TABLE RONDE 1 : COMPRENDRE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL F&B

L'intervenant devra donner des arguments aux étudiants pour comprendre et expliquer l'importance de l'expérimentation pratique dans le cursus.

Objectifs :

- Décrypter l'expérimentation pratique et lui donner du sens.
- Comprendre l'exigence des métiers du secteur.

Contenu de la séance :

LA STRUCTURE DES METIERS DE LA RESTAURATION : LIEN AVEC L'EXPERIMENTATION PRATIQUE

- Les différents organigrammes
- Les fonctions et les postes dans la restauration.
- Les organisations, chaînes et groupes.

LES DIFFERENTS ROLES ET FONCTIONS EN CUISINE

- L'importance de l'expérimentation des postes en cuisine
- *Comprendre les contraintes des postes en cuisine*
- *Les enjeux de la relation entre la salle et la cuisine*

L'EXPERIMENTATION PRATIQUE

- Analyse des difficultés rencontrées lors de la pratique
- L'expérimentation pratique sur le cv

TABLE RONDE 2 : L'EXPERIMENTATION DES DIFFERENTS POSTES EN RESTAURATION

L'intervenant devra rappeler que la pratique fait partie de l'enseignement et devra valoriser l'investissement individuel nécessaire dans les différents postes occupés en pratique pour progresser et alimenter le projet professionnel.

Objectif :

- Comprendre et identifier les compétences clés des postes de la restauration (banquets, séminaires, cuisine...) en lien avec la pratique.

Contenu :

UN DES ROLES DU SERVICE A TABLE : LA CONNAISSANCE DE LA CARTE ET LES MENUS

- La carte comme vitrine d'un restaurant et outil de communication
- Analyse de cartes et menus

LES DIFFERENTS ROLES ET FONCTIONS EN BANQUETING

- La typologie des services de banqueting
- Les séminaires
- Les évènements

TABLE RONDE 3 : LA RELATION – CLIENT DANS LA RESTAURATION : UN METIER « TERRAIN »

Objectifs :

- Faire comprendre aux étudiants l'exigence des métiers de l'accueil dans la restauration.
- Permettre aux étudiants d'améliorer leurs compétences dans les métiers de l'accueil.

L'intervenant devra alimenter les débats avec des exemples de situations vécues pendant l'expérimentation pratique et permettre aux étudiants d'analyser leurs points forts, leurs points faibles en vue de la construction de leurs projets professionnels. L'intervenant devra insister sur l'expérimentation pratique pour une montée en compétence progressive au service du projet professionnel.

Contenu :

L'EXPRESSION DU BESOIN DU CLIENT

CONSEILLER LE CLIENT

ANALYSER SA RELATION-CLIENT

TABLES RONDES : HOTELLERIE

BACHELOR 1 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Préambule :

La liste des sujets des tables rondes constitue un cadre de référence des thématiques utiles à aborder elle n'est cependant pas exhaustive. Les intervenants pourront y ajouter des thèmes qu'ils jugent intéressants à aborder lors de la première année d'étude à Vatel.

Objectifs des tables rondes :

- Comprendre les bases de l'environnement professionnel de l'hôtellerie.
- Connaître et expérimenter les postes nécessaires au fonctionnement de l'activité hôtelière.

Compétences à acquérir :

- Connaître et comprendre l'organisation des différents postes dans un hôtel.
- Comprendre les enjeux des postes en contact avec la clientèle.

Résumé : Les étudiants sont sensibilisés à l'importance de la connaissance de l'ensemble des postes dans les métiers de l'hôtellerie. Ils appréhendent l'organisation humaine au sein d'hôtels. Ils mesurent l'importance des interactions entre les différents services d'un hôtel.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Un devoir surveillé sur les tables rondes Hôtellerie.

PLAN SYNTHETIQUE

TABLE RONDE 1 : COMPRENDRE L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL HOTELIER 3H

Objectifs :

- Décrypter l'expérimentation pratique et lui donner du sens.
- Comprendre l'exigence des métiers du secteur.

Contenu :

ORGANISATION ET SERVICES EN HOTELLERIE

- Organisation générale de l'hôtellerie
- La fonction réservation
- L'accueil du client

TABLE RONDE 2 : L'EXPERIMENTATION DES DIFFERENTS POSTES EN HOTELLERIE 3H

Objectif :

- Comprendre et identifier les compétences clés des postes dans l'hôtellerie.

Contenu :

LES DIFFERENTS ROLES ET POSTES CLES DANS L'HOTELLERIE

- Le room-service
- Les petits déjeuners
- Les espaces détente

L'EXPERIMENTATION PRATIQUE (SUIVANT LA STRUCTURE)

- Analyse des difficultés rencontrées lors de la pratique
- L'expérimentation pratique sur le cv
- Témoignages de Vatiéens (vidéo) en quoi l'expérimentation pratique les aide au quotidien dans leur fonction ?

TABLE RONDE 3 : LA RELATION – CLIENT DANS L’HOTELLERIE : UN METIER « TERRAIN »

Objectifs :

- Faire comprendre aux étudiants l’exigence des métiers de l’hôtellerie.
- Permettre aux étudiants d’améliorer leurs compétences dans les métiers de l’accueil.

L’intervenant devra alimenter les débats avec des exemples de situations vécues pendant l’expérimentation pratique et permettre aux étudiants d’analyser leurs points forts, leurs points faibles en vue de la construction de leurs projets professionnels. L’intervenant devra insister sur l’expérimentation pratique pour une montée en compétence progressive au service du projet professionnel.

Contenu :

L’EXPRESSION DU BESOIN DU CLIENT

LA FIDELISATION DES CLIENTS DANS L’HOTELLERIE

ANALYSER SA RELATION-CLIENT

INITIATION PRATIQUE RESTAURANT

BACHELOR 1 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Donner aux étudiants les principes théoriques de base de l'accueil dans un restaurant.
- Donner aux étudiants les principes théoriques de base du service à table.
- Permettre aux étudiants d'interroger les professionnels sur les situations d'entreprise.

Compétences à acquérir :

- Appréhender et comprendre les principes des bases de l'accueil et du service au restaurant pour les appliquer pendant la pratique.

Résumé :

Les étudiants découvrent et appréhendent l'univers du service au restaurant et prennent conscience de la place de cette boisson dans les repas et de l'importance des alliances mets et vins. Ils sont sensibilisés à la dégustation des vins.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Les cours d'initiation à la pratique au restaurant doivent permettre aux étudiants de disposer de bases solides sur les principes essentiels de l'accueil et du service au restaurant. Ils devront pouvoir s'y référer tout le long de leurs études à Vatel. Le cours constitue leur première approche théorique du métier.

Evaluation : un contrôle flash oral pendant les périodes de pratique.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION : CADRE GENERAL

LA PREPARATION DE L'ACCUEIL DES CLIENTS

LE SERVICE EN BANQUETS

LE SERVICE DES PARTICULIERS

LE DEBARRASSAGE ET LE RANGEMENT

INITIATION PRATIQUE CUISINE

BACHELOR 1 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Donner aux étudiants les principes de fonctionnement d'une cuisine de restaurant.
- Permettre aux étudiants d'interroger les professionnels sur des situations professionnelles.
- Permettre aux étudiants de comprendre le fonctionnement d'une cuisine de restaurant.

Compétences à acquérir :

- Appréhender et comprendre les principes de fonctionnement du travail en cuisine.
- Comprendre le lien entre les équipes de service en salle et la cuisine.
- Etre capable de réaliser les tâches de base en cuisine.

Résumé :

Les étudiants découvrent et appréhendent l'univers du travail en cuisine.

Ils mesurent l'importance de la relation entre la salle et la cuisine. Ils apprennent les bases de la cuisine en théorie : comment sortir un plat de la cuisine dans un délai correct.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : un contrôle flash oral pendant les périodes de pratique.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION : CADRE GENERAL

LA PREPARATION DU SERVICE

LES GESTES DE BASES EN CUISINE

LES DEMANDES SUR MESURE

LA FIN DE SERVICE

FORMATION PRATIQUE PROFESSIONNELLE

BACHELOR 1 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Préambule :

Les étudiants Vatel suivent un programme dans lequel les enseignements de la pratique professionnelle correspondent à la moitié des enseignements du programme.

Objectif de la pratique :

- Les semaines d'expérimentation pratique doivent permettre aux étudiants de vérifier la théorie enseignée par une mise en situation professionnelle sur une base d'alternance.
- Comprendre et acquérir les connaissances de base en cuisine, service en salle et hôtellerie.

Compétences à acquérir :

- En cuisine acquérir le vocabulaire et les techniques de base en cuisine et pâtisserie
- En salle acquérir les techniques de base du service savoir servir un client.
- En réception, savoir accueillir et renseigner un client.

Résumé : Les étudiants alternent les enseignements théoriques et les enseignements pratiques. Lors des périodes d'enseignements pratiques ils occupent des fonctions dans des structures d'application : hôtels, restaurants, brasseries... ou auprès de partenaires professionnels lorsque l'école ne dispose pas de structures d'application.

Les étudiants occupent des postes de commis en cuisine de salle et de réceptionniste en hôtellerie.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation de la pratique :

La pratique est évaluée par les responsables des différentes structures d'application chaque fin de semaine. Les fiches d'évaluation sont disponibles à cet effet.

E-LEARNING

BACHELOR 1 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Préambule :

Les étudiants Vatel suivent un programme dans lequel les enseignements de la pratique correspondent à 50% des enseignements du programme.

Les modules de e-learning sont mis à la disposition des étudiants sur la plateforme Moodle et viennent compléter l'expérience vécue pendant les semaines de pratique.

Objectif du e-learning

- Consolider les connaissances acquises lors de l'expérimentation pratique par une approche théorique en autonomie.

Compétences à acquérir :

- Comprendre et vivre les différents postes et situations professionnelles du secteur d'activité.
- Comprendre les enjeux des postes en contact avec la clientèle dans les différents métiers du secteur de l'hôtellerie restauration.

Résumé : Les étudiants alternent les enseignements théoriques et les enseignements pratiques. Lors des périodes d'enseignements pratiques ils occupent des fonctions dans des structures d'application : hôtels, restaurants, brasseries... ou auprès de partenaires professionnels lorsque l'école ne dispose pas de structures d'application.

Les étudiants disposeront de modules de cours à suivre pendant les périodes d'expérimentation pratique. Les responsables de la pratique devront consacrer une partie du temps de debriefing pour reprendre les thématiques des modules de cours et les illustrer par des exemples « terrain » les situations décrites dans les formations.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation du e-learning : Les modules de e-learning sont évalués par les quiz.

SYLLABUS 2020

PROGRAMME DE 2^{EME} ANNEE



LA GESTION FINANCIERE

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Être capable de comprendre une situation financière
- Maitriser les outils d'analyse de l'activité de l'entreprise hôtelière et de sa situation financière

Compétences à acquérir :

- Savoir analyser l'activité à partir d'un tableau de bord
- Être capable d'estimer la rentabilité financière d'une entreprise
- Maitriser le financement de l'activité
- Savoir gérer les stocks

Résumé :

Les étudiants approfondissent leurs connaissances en gestion et sont capables d'analyser la santé financière d'un établissement. Ils analysent en détail la problématique de la rentabilité de l'entreprise et apprennent à maitriser le bilan fonctionnel et les ratios financiers. La gestion des stocks est totalement maitrisée.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Les étudiants doivent être capables de lire un compte de résultat et un bilan et maitriser les Soldes Intermédiaires de Gestion. Ils maitrisent les travaux d'inventaire (amortissements et stocks).

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LA RENTABILITE DE L'ACTIVITE

- Charges fixes et variables
- Le seuil de rentabilité
- La gestion prévisionnelle

L'ANALYSE FINANCIERE : LE BILAN FONCTIONNEL

- Elaboration
- Analyse du bilan fonctionnel
- Comment améliorer les indicateurs et les ratios – Méthodologie d'analyse

GESTION DES STOCKS

- Délai de rotation
- Méthodes empiriques

LES MODES DE FINANCEMENT DE L'ACTIVITE

LE MARKETING STRATEGIQUE

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Appréhender les outils de marketing stratégique
- Maitriser les tenants et aboutissants de l'étude de marché de manière approfondie

Compétences à acquérir :

- Connaître le comportement du consommateur et toutes les variables qui peuvent l'influencer
- Maitriser les techniques d'étude de marché et être capable d'en analyser les résultats

Résumé :

Les étudiants mettent en application les outils qu'ils ont appréhendés en première année et approfondissent la démarche marketing. Ils apprennent à connaître le consommateur et son comportement. Enfin ils s'initient aux éléments du closing commercial et au mécanisme du yield management.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Les étudiants doivent connaître les outils et concepts de marketing de base étudiés en première année.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LE CONSOMMATEUR

- Influence sur ses choix
- Les autres variables d'influence
- Le processus d'achat

LES ETUDES DE MARCHÉ

- Introduction
- Les techniques qualitatives
- Les techniques quantitatives
- Développement du qualitatif/quantitatif

SEGMENTATION ET CIBLAGE DE LA CLIENTELE NATIONALE ET INTERNATIONALE

- La segmentation
- Le ciblage
- Spécificités de la segmentation et du ciblage en hôtellerie-restauration

LE CLOSING COMMERCIAL

- Les principaux indicateurs commerciaux en hôtellerie-restauration
- Les principaux ratios face à la concurrence
- Le closing commercial

LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Connaître le processus de recrutement d'un salarié
- Connaître les obligations et les droits des salariés
- Savoir comment évaluer et motiver un salarié
- Comprendre les composantes de la rémunération

Compétences à acquérir :

- Maitriser le processus et les points clés du recrutement
- Maitriser la relation contractuelle
- Maîtriser la politique de rémunération

Résumé :

Dans le cadre de ce cours, les étudiants apprennent à maîtriser la relation employé / employeur en fonction du contexte de leur pays d'études et par leur prisme culturel. Ils sont initiés au fait que d'un pays à l'autre et d'une législation à l'autre les règles peuvent changer. A l'issue de cet apprentissage, les mécanismes d'intégration, d'appréciation et de rémunération du salarié sont acquis.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Avoir compris le rôle de la fonction RH. Connaître les bases de la procédure de recrutement. Les étudiants doivent impérativement avoir effectué leur stage de M1 qui doit leur servir de repère en ce qui concerne la relation employeur / employé pour ce cours.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LE RECRUTEMENT : OU ET COMMENT TROUVER DES TALENTS ?

- Le recrutement : phase opérationnelle
- L'entretien de recrutement
- Le contrat de travail
- Gestion du temps de travail dans l'entreprise

LA REMUNERATION DES SALARIES

- Composantes de la rémunération
- Le salaire comme outil de motivation

LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

- La fidélisation des salariés
- L'accompagnement du salarié en entreprise

EXCEL AVANCE

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Être capable de comprendre l'apport d'Excel dans les travaux de gestion et d'analyse de données
- Maitriser l'automatisation des calculs par l'utilisation des formules et de fonctions Excel
- Maitriser les tableaux de données

Compétences à acquérir :

- Savoir mettre en œuvre les formules
- Savoir illustrer des séries de chiffres
- Savoir utiliser les fonctions principales d'Excel (conditions, recherches dans un tableau, totalisations conditionnelles...)
- Comprendre la notion de tableau de données
- Savoir construire un tableau croisé dynamique
- Savoir utiliser les macros

Résumé :

Les étudiants approfondissent leurs connaissances en informatique et notamment sur le logiciel Excel. Ils apprennent à maîtriser des fonctions avancées permettant l'automatisation des calculs. Ils appréhendent les tableaux de données et les tableaux croisés dynamiques.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Notions de bases pour Excel, mise en forme de tableaux, notions de formule de calcul et de fonctions.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs maison minimum par période à programmer et à déposer sur la plateforme Moodle - Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION : RAPPEL MISE EN FORME ET MISE EN PAGE DE TABLEAUX EXCEL

LES FONCTIONS CONDITIONNELLES

- Formules complexes avec SI et opérateurs logiques ET, OU
- Fonctions NB, NBVAL, NB.SI, SOMME.SI

RECHERCHE DANS UN TABLEAU – CONSOLIDATION

- Fonction RECHERCHE (RECHERCHEV, RECHERCHEH) et Fonction INDEX+EQUIV
- Liaison de données et consolidation de tableaux

VALIDATION DES DONNEES

- Validation des données saisies
- Mise en œuvre de listes déroulantes

FORMULES DE MANIPULATION DE DATES ET HEURES DANS EXCEL

- Les formats de cellules pour afficher les dates et les heures
- Les Fonctions :

FORMULES DE MANIPULATION DE TEXTE DANS EXCEL

MISE EN ŒUVRE DE GRAPHIQUES SIMPLES.

TABLEAUX DE DONNEES

- Présentation
- Fonctions avancées
- Tableaux croisés dynamiques

MACROS ET FONCTIONS EN VBA

- Notions – définitions
- Contrôles graphiques simples (boutons) associées à des macros simples en VBA.
- Création de fonctions simples en VBA (IF...THEN...ELSE)

DROIT DES AFFAIRES APPLIQUE A L'HOTELLERIE¹

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Être capable de comprendre l'environnement juridique de l'entreprise hôtelière
- Découvrir les contrats liés au secteur
- Comprendre les mécanismes de la responsabilité civile de l'hôtelier

Compétences à acquérir :

- Maitriser la technique contractuelle liée à l'hôtellerie
- Maitriser les formes juridiques d'exploitation
- Maitriser la réglementation en vigueur

Résumé : Les étudiants s'initient à la culture juridique dans le domaine des affaires et du secteur hôtelier. S'ils ne sont pas susceptibles de devenir de véritables juristes, ce cours doit leur permettre de comprendre les notions-clés qui encadrent leur activité professionnelle et d'acquérir une culture juridique solide ainsi que le vocabulaire nécessaire pour échanger avec les professionnels.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période.

¹ Les thèmes abordés sont impératifs. Le contenu des thèmes est à adapter en fonction du droit local.

PLAN SYNTHETIQUE

L'EXPLOITATION DE L'ENTREPRISE HOTELIERE

- Notions générales
- Règlementations liées à l'activité
- Formes d'exploitation

LES CONTRATS DANS L'HOTELLERIE-RESTAURATION

- La notion de contrat
- Les contrats spéciaux
- La responsabilité contractuelle

LA RESPONSABILITE CIVILE DE L'HOTELIER

- Responsabilité de l'hôtelier en cas de vol
- Responsabilité de l'hôtelier en cas de dommages aux biens
- Responsabilité de l'hôtelier en cas d'accident

LES PARTENAIRES JURIDIQUES DE L'ENTREPRISE ET LEUR ROLE

COMMUNIQUER EFFICACEMENT

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Acquérir aisance et maîtrise de sa communication en situation professionnelle

Compétences à acquérir :

- Savoir parler distinctement
- Savoir prendre la parole au moment opportun
- Savoir faire preuve d'éloquence
- Maîtriser le vocabulaire adéquat en fonction des situations
- Savoir poser sa voix
- Savoir organiser et maîtriser son discours

Résumé :

Ce cours permet aux étudiants de prendre conscience de l'importance de leur communication orale en milieu professionnel. Ils apprennent à adapter le ton de leur voix et le registre de langues en fonction des situations auxquelles ils sont confrontés. Ils sont familiarisés à la prise de parole et tentent de vaincre leur potentielle timidité et leur peur de parler devant un public.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Evaluation par un partiel et la réalisation de dossiers (vidéo, représentation théâtrale)

PLAN SYNTHETIQUE

THEMES A ABORDER : SAVOIR S'EXPRIMER A L'ORAL AVEC AISANCE

- Savoir vaincre sa timidité : exercice de respiration et relaxation / théâtre
- Maîtriser son vocabulaire et libérer son expression / théâtre
- Savoir utiliser un registre de langues adéquat (s'adapter aux clients d'hôtels, au personnel d'un établissement)
- Adapter le ton de sa voix aux diverses situations / théâtre – jeux de rôles
- Savoir prendre la parole en public / gommer ses tics de langage et gestuel
- Savoir organiser son discours en situation professionnelle (entraînement à mener une réunion ou intervenir en réunion)

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

BACHELOR 2 : UE1 OUTILS DE MANAGEMENT

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Appréhender les grands mécanismes économiques mondiaux

Compétences à acquérir :

- Savoir faire la différence entre libéralisme et interventionnisme
- Comprendre la problématique des politiques monétaires
- Maitriser les aspects de l'inflation et de ses conséquences
- Avoir un point de vue historique des grandes crises économiques mondiales

Résumé :

Les étudiants appréhendent l'environnement économique mondial qui les entoure, dans lequel ils vivent et dans lequel ils travailleront. Ils sont initiés aux principes fondamentaux de l'économie et aux mécanismes essentiels qui entourent la vie des affaires.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Bases en économie (niveau fin d'études secondaires)

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum par période

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Définitions
- Les grandes politiques économiques

LA MONNAIE

- Rôles de la monnaie
- Les monnaies et la mondialisation

LES PRIX ET L'INFLATION

- Définitions
- Causes et conséquences de l'inflation

LES CRISES ECONOMIQUES

- Les crises historiques
- Les crises récentes
- L'état actuel et les perspectives de l'économie mondiale ?

VEILLE DOCUMENTAIRE & STRATEGIQUE

BACHELOR 2 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Être capable de mettre en place une veille concernant l'actualité professionnelle.
- Avoir une parfaite connaissance de l'actualité du secteur de l'hôtellerie restauration localement, nationalement et au niveau international.
- Donner une méthodologie de recherche et de veille documentaire.

Compétences à acquérir :

- Etre capable de trouver l'information
- Etre capable de construire une revue de presse
- Développer son esprit de synthèse
- Développer son esprit critique

Résumé :

Les étudiants doivent avoir une connaissance approfondie de l'actualité du secteur de l'hôtellerie restauration dans lequel ils évoluent et évolueront. Ils apprennent à chercher l'information, à l'analyser et à en faire une synthèse. Ce cours leur permet de mettre en relation les compétences et connaissances acquises dans les autres cours avec l'actualité de l'industrie.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : L'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences visées en 1^{ère} année est nécessaire à une bonne compréhension de l'actualité.

Evaluation : Evaluation par deux partiels et réalisation de devoir maison sous forme de dossiers semestriels.

PLAN SYNTHETIQUE

Les thèmes abordés suivent l'actualité (et de ce fait sont libres) mais impérativement et cumulativement traités :

- Aux niveaux local, national et international
- En hôtellerie, en restauration, en tourisme
- Dans la presse écrite générale, économique et professionnelle
- Sur les sites internet professionnels dédiés
- Sur les réseaux sociaux professionnels

Chaque thème doit susciter le débat. Le lien avec les autres matières enseignées et compétences acquises est nécessaire et impératif (théorie, pratique et stage).

Une méthodologie de la revue de presse doit être donnée aux étudiants afin de cadrer le travail. Leur esprit critique, de synthèse et leur curiosité doivent être aiguisés.

NUTRITION ET SOCIETE

BACHELOR 2 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Etre capable de proposer des alternatives aux différents publics d'un restaurant ayant des impératifs alimentaires
- Avoir connaissance des tendances du marketing agro-alimentaire.

Compétence à acquérir :

- Comprendre et s'adapter aux nouvelles tendances gastronomiques.

Résumé :

Les étudiants apprennent à commercialiser de manière concrète les nouvelles tendances gastronomiques, en fonction des impératifs de divers publics et apportent une analyse concrète aux thèmes et concepts qui ont pu être abordés en « culture professionnelle » ou « veille documentaire et stratégique ».

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Connaissances et compétences acquises en pratique et en stage. Maitrise des règles de l'équilibre alimentaire.

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

CONNAISSANCE DES ALIMENTS ET DE LEUR IMPACT

- L'index glycémique des aliments
- Le degré de transformation des aliments
- Le lien entre alimentation et santé mentale
- Le microbiote et ses implications dans la nutrition
- Le PNNS : Programme national nutrition santé : les consommateurs avisés

ADAPTER SA CARTE DE RESTAURANT EN FONCTION DES IMPERATIFS

- Les impératifs médicaux
- Les impératifs religieux
- Les impératifs de lieu

ECONOMIE DU TOURISME

BACHELOR 2 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Avoir une vision globale de l'économie du tourisme dans le monde actuel
- Comprendre les facteurs influençant l'économie touristique.

Compétences à acquérir :

- Connaître les acteurs du tourisme
- Etre capable d'étudier une structure touristique locale
- Maitriser le lien et l'influence entre le tourisme et l'hôtellerie
- Savoir identifier et comprendre les facteurs d'influence sur le tourisme pour prendre des décisions

Résumé :

A l'issue de ces cours, les étudiants maîtrisent les grandes tendances économiques du secteur du tourisme en France. Ils appréhendent le produit touristique et comprennent comment sa commercialisation entretient des liens étroits avec l'hôtellerie. Ce cours devra également prévoir un aspect régional voire local du tourisme. Chaque école demandera à ses intervenants de développer une section sur le tourisme régional ou local, en abordant des initiatives touristiques ou sites remarquable à proximité.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé et un travail à la maison.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Définitions

LE PRODUIT TOURISTIQUE

- La demande
- L'offre

LA DISTRIBUTION TOURISTIQUE

- L'avènement des ventes de produits touristiques en ligne
- Agences et TO traditionnels
- La mode du « brader pour mieux vendre »

LES FACTEURS D'INFLUENCE SUR L'ECONOMIE TOURISTIQUE D'UNE ZONE GEOGRAPHIQUE

TOURISME ET CULTURE REGIONALE

CRUS DES VINS DU MONDE

BACHELOR 2 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Découvrir les vins du monde
- Appréhender le marché mondial du vin.

Compétences à acquérir :

- Connaître les principaux cépages mondiaux et leurs influences sur les appellations
- Etre capable de conseiller un client sur les accords mets et vins
- Etre capable d'expliquer la particularité d'un vin spécial

Résumé :

Les étudiants découvrent les vins présents sur le marché mondial et prennent conscience que les vins locaux ou français ne sont pas les seuls disponibles sur le marché. Ils acquièrent au fil des séances une approche géographique des vignobles et les connaissances suffisantes pour orienter le choix des clients vers des produits parfois méconnus.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Connaissances acquises en première année

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum et 2 contrôles « flash » par période.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

Les grandes régions viti-vinicoles en Europe et dans le monde

DECOUVERTE DES VINS D'AMERIQUE – DES VINS FRANÇAIS POUR LES ECOLES DE LA ZONE AMERIQUE

- Vins des Etats Unis
- Vins d'Amérique Latine

DECOUVERTE DES VINS D'AUSTRALIE ET DE NOUVELLE-ZELANDE

- Régions vinicoles (Est australien / Marlborough)

DECOUVERTE DES VINS D'AFRIQUE DU SUD

- Régions vinicoles

DECOUVERTE DES VINS DE CHINE

- Régions viticoles/vinicoles

PROJET DEVELOPPEMENT DURABLE (DD) / RESPONSABILITE SOCIETALE DE L'ENTREPRISE (RSE) VSDP*

BACHELOR 2 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

*VSDP = *Vatel sustainable development project.*

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Mettre en pratique les principes du DD et de la RSE au service d'un projet d'entreprise.

Compétences à acquérir :

- Etre capable de proposer des solutions de développement durable et de responsabilité sociétale des entreprises dans le cadre d'une structure du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Résumé :

Dans le cadre de ce cours, le projet de DD/ RSE sera au centre des 10 heures de travail. Ce projet sera lancé puis suivi par un(e) intervenant(e) dont l'objectif sera d'accompagner et de guider les étudiants dans la finalisation et la présentation de leur projet à l'entreprise.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Avoir suivi le séminaire de DD de première année.

Déroulement : Le cours de développement durable, responsabilité sociétale des entreprises sera organisé en 3 étapes :

- Une première étape de lancement du projet
- Une seconde étape d'accompagnement des groupes projets.
- Une troisième étape de présentation et de validation du projet.

Les étudiants seront évalués sur la cohérence, le réalisme et la faisabilité du projet proposé à la structure. Ils seront évalués sur la présentation de leur projet lors de la soutenance orale.

- Rappel des fondamentaux du DD et de la RSE
- Constitution des groupes de travail
- Choix de la structure d'application (Café, école, restaurant, hôtel, boutique....)
- Choix et validation d'un projet d'étude par groupe

- Coaching des groupes à distance pour l'avancement du projet
- Soutenance intermédiaire du projet
- Soutenance finale du projet.

Evaluation : Un devoir maison sous forme d'un dossier à rendre et un oral de soutenance.

TABLES RONDES : L'HOTELLERIE-RESTAURATION HAUT DE GAMME

BACHELOR 2 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Comprendre les exigences des établissements haut de gamme dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.
- Comprendre la notion de qualité et de qualité constante.

Compétences à acquérir :

- Maîtriser les exigences de service d'un établissement de haut de gamme
- Etre capable de s'intégrer dans un établissement haut de gamme.

Résumé :

Les étudiants sont initiés aux exigences et contraintes des établissements de luxe. Ils appréhendent les différences d'organisation et d'accueil client des restaurants et hôtel de luxe.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Un devoir maison sur les tables rondes : établissements haut de gamme.

TABLE RONDE 1 : L'ACCUEIL EN HOTELLERIE-RESTAURATION HAUT DE GAMME

Objectifs :

- Faire réfléchir les étudiants sur les particularités de l'accueil en restauration haut de gamme. Notion de qualité et de qualité constante.
- Faire réfléchir sur la qualité de service dans l'hôtellerie
- Echanger sur les expériences des stages effectués en M1 dans les différentes structures (en hôtel 3 étoiles, 4 étoiles).

Contenu :

LE SERVICE DANS LA RESTAURATION DE LUXE

- L'accueil et le conseil dans un restaurant étoilé
- Le service dans un restaurant étoilé

LE SERVICE DANS L'HOTELLERIE DE LUXE

- L'accueil et le service dans un hôtel de luxe.
- La gestion des clients en back office dans l'hôtellerie de luxe.

RETOUR D'EXPERIENCE DU STAGE DE M1 (1ère année)

- Les écarts entre théorie et pratique
- Les apports de la théorie pendant le stage

TABLE RONDE 2 : LES OBLIGATIONS DES EQUIPES DANS LES ETABLISSEMENTS HAUT DE GAMME

Objectifs :

- Echanger sur les différentes contraintes de l'hôtellerie et la restauration de luxe
- Echanger sur les différentes pratiques de management vécues en stage

Contenu :

LES EXIGENCES DES ETABLISSEMENTS HAUT DE GAMME EN MATIERE DE RECRUTEMENT

L'INTEGRATION DANS LES ETABLISSEMENTS HAUT DE GAMME

RETOUR D'EXPERIENCE DU STAGE DE M1

ENGLISH FOR HOSPITALITY

BACHELOR 2 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Approfondir vocabulaire professionnel
- Maitriser la rédaction du CV et de la lettre de motivation
- Approfondir les connaissances socioculturelles et socioéconomiques des pays anglophones

Compétences à acquérir :

- Savoir rédiger les courriers formels et un CV
- Savoir utiliser les formules de politesse écrites
- Savoir rédiger des lettres commerciales

Résumé :

Les étudiants approfondissent leurs connaissances de vocabulaire professionnel et apprennent à maîtriser les tournures formelles tant écrites qu'orales dans la relation client. Ils appréhendent la candidature à un emploi ou un stage en anglais.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Niveau B1 CERCL

Evaluation : 2 partiels sur l'année + 1 devoir surveillé minimum par période et tests « flash » réguliers à l'oral - Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

POSTULER EN ANGLAIS

- Elaborer un CV
- Rédiger une lettre de motivation
- Travailler son réseau
- L'entretien d'embauche (jeux de rôle)

LA CORRESPONDANCE COMMERCIALE

- Lire et rédiger des lettres commerciales
- Savoir prendre et annuler un RDV par E-mail ou par téléphone

LES PRESTATIONS DE L'HOTEL

- L'accueil
- Le service d'étage
- Réception et conciergerie

ACTUALITES PROFESSIONNELLES

- Les chaînes hôtelières dans le monde anglophone
- Les particularités des hôtels dans le monde anglophone

Les cours doivent être illustrés par des documents authentiques (journaux, magazines professionnels, offre d'emploi etc.) sur lesquels travaillent les étudiants. Néanmoins, on ne peut que conseiller l'achat d'une grammaire d'anglais ainsi que d'un lexique professionnel.

LANGUE ETRANGERE 2 (ESPAGNOL, ALLEMAND, ITALIEN)

BACHELOR 2 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectifs du cours :

- Approfondir vocabulaire professionnel
- Maitriser la rédaction du CV et de la lettre de motivation
- Approfondir les connaissances socioculturelles et socioéconomiques des pays hispanophones

Compétences à acquérir :

- Savoir rédiger les courriers formels et un CV
- Savoir utiliser les formules de politesse écrites
- Savoir rédiger des lettres commerciales

Résumé :

Les étudiants approfondissent leurs connaissances de vocabulaire professionnel et apprennent à maitriser les tournures formelles tant écrites qu'orales dans la relation client. Ils appréhendent la candidature à un emploi ou un stage en espagnol.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Niveau A2 /B1 CECRL

Evaluation :

2 partiels sur l'année + tests « flash » régulier à l'oral. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

PPOSTULER EN ESPAGNOL

- Elaborer un CV
- Rédiger une lettre de motivation

LA CORRESPONDANCE COMMERCIALE

- Lire et rédiger des lettres commerciales
- Savoir prendre et annuler un RDV par E-mail ou par téléphone

LES PRESTATIONS DE L'HOTEL

- L'accueil
- Le service d'étage
- Réception et conciergerie

ACTUALITES PROFESSIONNELLES

- Les chaînes hôtelières dans le monde hispanophone
- Les particularités des hôtels dans le monde hispanophone

EXPERIMENTATION PRATIQUE

BACHELOR 2 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Préambule :

Les étudiants Vatel suivent un programme dans lequel les enseignements de la pratique professionnelle correspondent à la moitié des enseignements du programme. Lors des périodes d'enseignements de la pratique, ils occupent des fonctions dans des structures d'application : hôtels, restaurants, brasseries... ou auprès de partenaires professionnels lorsque l'école ne dispose pas de structures d'application.

Objectif de la pratique :

- Les périodes d'expérimentation pratique doivent permettre aux étudiants de vérifier la théorie enseignée par une mise en situation.

Compétences à acquérir :

- Maîtriser les bases du management opérationnel
- Comprendre et découvrir de nouveaux services
- Être capable d'organiser un évènement.

Résumé : Les étudiants alternent les enseignements théoriques et les enseignements pratiques. Lors des périodes d'enseignements pratiques ils occupent de nouvelles fonctions dans de nouveaux services tel que : commercial, contrôle restauration, comptabilité, réservation, service du personnel ... ils pourront être également amenés à organiser un évènement, un banquet, une conférence dans le cadre de leur fonction.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Les responsables évaluent chaque étudiant en fin de semaine par le biais d'un entretien individuel. Les fiches d'évaluation sont disponibles auprès des directions d'écoles.

E-LEARNING

BACHELOR 2 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Préambule :

Les étudiants Vatel suivent un programme dans lequel les enseignements de la pratique correspondent à 50% des enseignements du programme.

Les modules de e-learning sont mis à la disposition des étudiants sur la plateforme Moodle et viennent compléter l'expérience vécue pendant les semaines de pratique.

Objectif du e-learning :

- Consolider les connaissances acquises lors de l'expérimentation pratique par une approche théorique en autonomie.

Compétences à acquérir :

- Comprendre et vivre les différents postes et situations professionnelles du secteur d'activité.
- Comprendre les enjeux des postes en contact avec la clientèle dans les différents métiers du secteur de l'hôtellerie restauration.

Résumé : Les étudiants alternent les enseignements théoriques et les enseignements pratiques. Lors des périodes d'enseignements pratiques ils occupent des fonctions dans des structures d'application : hôtels, restaurants, brasseries... ou auprès de partenaires professionnels lorsque l'école ne dispose pas de structures d'application.

Les étudiants disposeront de modules de cours à suivre pendant les périodes d'expérimentation pratique. Les responsables de la pratique devront consacrer une partie du temps de debriefing pour reprendre les thématiques des modules de cours et les illustrer par des exemples « terrain » les situations décrites dans les formations.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation du e-learning : Les modules de e-learning sont évalués par les quiz à réaliser sur la plateforme.

SYLLABUS 2020

PROGRAMME DE 3^{EME} ANNEE



INTRODUCTION AU CONTROLE DE GESTION

BACHELOR 3 : UE1 MANAGEMENT ET MARKETING

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Être capable de comprendre la formation des coûts
- Maitriser la gestion des budgets (prévisionnel, réalisé)
- Être capable d'assurer le suivi des résultats d'un département opérationnel

Compétences à acquérir :

- Savoir calculer un cout de revient pour en déduire un prix de vente possible
- Savoir analyser, comprendre et expliquer les écarts
- Savoir analyser le risque de faillite

Résumé :

Les étudiants s'initient au *cost-control (F & B)*. Ils apprennent à assurer le suivi des ventes et de leurs coûts en étant capable d'apporter des solutions pérennes afin d'améliorer les résultats d'un département opérationnel.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Les étudiants doivent être capables de lire un compte de résultat et un bilan et maitriser les Soldes Intermédiaires de Gestion.

Ils maitrisent les travaux d'inventaire (amortissements et stocks).

Les étudiants doivent savoir construire et analyser un bilan fonctionnel ainsi qu'un tableau de bord.

Evaluation :

1 partiel sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire.

Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

LES COÛTS

- Notions de coûts
- Calcul des coûts

REPORTING ET ANALYSE DES ECARTS

- Coûts pré établis
- Analyse budget / réalisé

GESTION BUDGÉTAIRE

- Les budgets
- Les remèdes

LE UNIFORM SYSTEM OF ACCOUNTS FOR THE LODGING INDUSTRY (USALI)

- Principe et champ d'application
- Objectifs
- Elaboration et analyse du tableau de bord USALI

ANALYSE PAR RATIOS

- Ratios financiers
- Ratios de rentabilité
- Ratios de profitabilité

MARKETING III

BACHELOR 3 : UE1 MANAGEMENT ET MARKETING

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Maîtriser et savoir mettre en œuvre les moyens d'actions dont dispose une entreprise hôtelière pour agir sur le marché

Compétences à acquérir :

- Savoir concevoir un marketing mix cohérent et efficace
- Maîtriser les politiques de produit, de prix, de distribution et de commercialisation

Résumé :

A l'issue de ce cours, les étudiants maîtrisent le marketing mix. Ils prennent conscience de l'importance de la politique produit / prix / distribution dans le secteur hôtelier. Ils appréhendent également l'outil CRM.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Connaissances sur le comportement du consommateur et les études de marché impératives.

Evaluation :

1 partiel sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Le cycle de vie du produit
- L'évolution du marketing mix au cours de ces phases
- La cohérence des choix en matière de marketing mix

LA POLITIQUE DE PRODUIT

- Les particularités du service concept hôtelier
- Le positionnement
- Les attributs du produit
- Les stratégies de marque
- La gamme
- La qualité
- Les niveaux de qualité

LA POLITIQUE DE PRIX

- Méthodes de fixation par les coûts
- Prise en compte de la concurrence
- Les différentes politiques de prix
- Les méthodes de fixation de prix par la demande
- La prise en compte du consommateur et de ses attentes en termes de prix

LA POLITIQUE DE DISTRIBUTION

- Le choix des canaux
- Le choix des intermédiaires
- Les stratégies de distribution et de développement

LA GESTION DE LA RELATION COMMERCIALE (GRC)

- Les enjeux d'une bonne GRC
- Les principes de la GRC
- Les outils de mise en œuvre
- Les outils de la relation durable

RESSOURCES HUMAINES III

BACHELOR 3 : UE1 MANAGEMENT ET MARKETING

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Approfondir ses connaissances en ressources humaines
- Susciter la curiosité et maîtriser la recherche de l'information légale concernant les ressources humaines dans l'hôtellerie

Compétences à acquérir :

- Aiguiser son esprit d'analyse dans les problématiques RH d'un établissement
- Savoir chercher l'information légale et la vérifier pour la déployer dans un service ou dans l'hôtel
- Comprendre les pouvoirs et devoirs de l'employeur
- Analyser les droits et devoirs des salariés

Résumé :

Les étudiants approfondissent les connaissances acquises les années précédentes. Ils prennent conscience des droits et devoirs des parties prenantes à la relation de travail. Le cours doit surtout être un lieu de débat, d'échange et de méthodologie de recherche sur les thèmes à aborder afin de permettre aux étudiants, lors de leur futurs poste en hôtel, de se poser les bonnes questions sur les problématiques RH.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Connaissances en ressources humaines dispensées lors des 2 premières années doivent impérativement être acquises.

Evaluation :

1 partiel sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

L'APPRECIATION

- Objectifs des systèmes d'appréciation
- Evaluation des performances

LE TEMPS DE TRAVAIL

- Législation en matière du temps de travail
- Gestion du temps de travail dans l'entreprise

LE POUVOIR DISCIPLINAIRE DE L'EMPLOYEUR

- Pouvoirs du chef d'entreprise
- Le licenciement

LES CONFLITS DANS L'ENTREPRISE

- Relations avec les syndicats et représentants du personnel
- Les conflits collectifs

RESPONSABILITE SOCIALE DE L'ENTREPRISE

- L'accueil des travailleurs handicapés
- Discrimination

FISCALITE

BACHELOR 3 : UE1 MANAGEMENT ET MARKETING

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Comprendre les obligations fiscales d'un établissement hôtelier
- Savoir établir un budget en intégrant les différents prélèvements à la charge d'un hôtel ou restaurant
- Savoir différencier le résultat comptable du résultat fiscal

Compétences à acquérir :

- Savoir où trouver une information fiable et actualisée en matière fiscale
- Être capable d'apprécier les différentes sources d'informations fiscales dans une situation concrète

Résumé :

Les étudiants s'initient aux règles fiscales qui régissent l'activité hôtelière. Ce cours doit leur permettre de comprendre les mécanismes fiscaux en vigueur et de savoir chercher une information fiscale fiable afin de respecter les réglementations locales en vigueur. Ils sont amenés à aiguïser leur curiosité et leur esprit d'analyse quant à des situations concrètes et non à devenir des experts fiscalistes.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Connaissances en gestion acquises tout au long du cursus. Savoir déterminer un résultat comptable est impératif.

Evaluation :

1 partiel sur l'année + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Le rôle de la fiscalité
- Les sources de l'information fiscale

L'IMPOSITION DES BENEFICES DE L'ENTREPRISE

- Les bénéfices industriels et commerciaux (BIC)
- Détermination du résultat imposable
- L'impôt sur les sociétés

LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTEE (TVA)

- Mécanismes et principes
- La TVA sur les ventes
- La TVA sur les achats

LES TAXES ET DROITS SPECIFIQUES A L'HOTELLERIE-RESTAURATION

- Taxe de séjour
- Contribution à l'audiovisuel public
- Droits pour la diffusion de musique

COMMUNICATION ORALE PROFESSIONNELLE

BACHELOR 3 : UE1 MANAGEMENT ET MARKETING

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Comprendre et utiliser les techniques d'expression orale.
- Mettre en oeuvre les outils de communication au service d'une communication orale professionnelle efficace.
- Préparer l'examen du grand oral.

Compétences à acquérir :

- Maitriser les outils de communication orale
- Etre capable de communiquer efficacement et avec conviction dans une situation professionnelle.

Résumé : Ce cours reprend les principes de base d'une intervention orale efficace. Il va permettre à l'étudiant d'acquérir des techniques d'interventions orales pour capter un auditoire et éviter des erreurs de communication lors d'une présentation professionnelle.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis : Aucun

Evaluation : Le grand oral en fin d'année scolaire.

PLAN SYNTHETIQUE

1. Analyser le contexte (attentes du public, analyse de la demande formulée, conditions matérielles, timing)
2. Déterminer les 3 objectifs précis de la prise de parole
3. Travailler les arguments, et le message clef.
4. Structurer le discours
5. Préparer le grand oral de fin de 3ème année : Discours structuré et argumenté, présentation délivrée avec engagement et motivation (utilisation des 6 points clefs de la bonne prise de parole), sans lire.

GEOPOLITIQUE

BACHELOR 3 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Avoir une connaissance approfondie de la situation politique du monde

Compétences à acquérir :

- Maitriser les ressorts géopolitiques du monde actuel
- Aiguiser son sens critique quant à l'actualité internationale et les risques qui existent pour soi et pour l'entreprise dans laquelle on travaille

Résumé :

Les étudiants Vatel, à travers ce cours, s'initient aux problématiques politiques mondiales. Ils appréhendent alors la géopolitique comme une source de culture générale d'une part et d'autre part comme un outil important de mesure des risques pour les établissements dans lesquels ils travailleront mais également pour leur carrière à l'international.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Bonne connaissance des bases de l'économie touristique mondiale

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Définitions
- Etat du monde actuel
- Les risques géopolitiques : quelles conséquences pour l'industrie de l'hospitalité ?

LES RISQUES GEOPOLITIQUES ACTUELS

- Terrorisme et piraterie
- Ecologie et développement durable : vers un nouvel ordre géopolitique ?
- Les conflits qui perdurent

VINS, BIERES ET SPIRITUEUX

BACHELOR 3 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- S'initier au marketing et à la commercialisation du vin et des spiritueux

Compétences à acquérir :

- Connaître les circuits et les stratégies de distribution de la filière vins et spiritueux
- Savoir comment développer une stratégie de vente de vins et spiritueux en restauration
- Savoir comment utiliser les moyens de communication digitaux pour la vente de vins et spiritueux
- Savoir mettre en place une stratégie de développement d'œnotourisme

Résumé :

Après avoir acquis des compétences en vins, œnologie, vins du monde entiers, les étudiants étudient les problématiques de commercialisation du vin. Véritable complément au cours de marketing et de crus des vins, ce cours leur permet d'avoir les compétences pour être en mesure de créer un cave dans un restaurant et mettre en place une stratégie commerciale de vente de vins et spiritueux.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Bonne connaissance des bases en crus des vins

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période

PLAN SYNTHETIQUE

LA FILIERE VINS ET SPIRITUEUX

- Les métiers de la filière vins et spiritueux
- Les circuits et stratégies de distribution

LA COMMERCIALISATION DES VINS, DE LA BIÈRE ET DES SPIRITUEUX

- La vente aux restaurateurs
- La vente aux clients de restaurant
- Vendre des vins et spiritueux en e-commerce à l'international
- Savoir communiquer sur le vin, sur la bière et sur les spiritueux
- La carte des vins
- La carte des spiritueux
- La bière comme boisson alcoolique mondiale

TOURISMES ET VOYAGES

BACHELOR 3 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Avoir une connaissance approfondie de l'étendue de la filière tourisme et des tendances à la mode

Compétences à acquérir :

- Savoir identifier les grandes zones touristiques
- Savoir mettre en évidence l'évolution du tourisme

Résumé :

Les étudiants partent leurs connaissances en matière touristique en abordant les différentes formes de tourisme actuel. Ils apprennent à mettre en évidence les tendances touristiques modernes. Ils prennent conscience de l'étendue et de la diversité de la filière tourisme ainsi que des liens existant entre les divers acteurs.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Bonne connaissance des bases en géographie, géopolitique et en économie touristique

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Les connaissances et compétences acquises tout au long du cursus en tourisme sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Les acteurs de tourisme
- La filière tourisme

LES TENDANCES ACTUELLES DU TOURISME

- Le tourisme d'affaires
- Le tourisme culturel
- Le tourisme de niche
- Le tourisme ludique
- Le tourisme durable

NEGOCIATION

BACHELOR 3 : UE2 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Maitriser les ressorts de la négociation afin de pouvoir négocier dans tous les domaines de la vie professionnelle (relation commerciale, managériale et sociale)

Compétences à acquérir :

- Savoir préparer sa négociation
- Maitriser son argumentaire
- Être capable de traiter les objections
- Savoir conclure un accord et prendre congé

Résumé :

Les étudiants apprennent à maitriser les ressorts de la négociation afin d'être capables d'utiliser ces mécanismes dans leur vie professionnelle. Si la négociation commerciale est abordée, c'est pour mieux déployer les méthodes de négociation dans les autres domaines où le besoin s'en fait sentir.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Connaissances acquises en communication, image de soi, marketing, GRH

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Définitions
- Quand et pourquoi négocier ?

PREPARER SA NEGOCIATION

- Définir ses objectifs
- Evaluer la situation et les forces en présence
- Poser des balises et arrêter une marge de manœuvre
- Prévoir une solution en cas d'échec

LA NEGOCIATION COMMERCIALE

- La négociation vente
- La négociation achat

LE MODELE DE LA NEGOCIATION COMMERCIALE : MATRICE POUR D'AUTRES DOMAINES

- Négocier un poste, sa rétribution, son évolution
- Négocier un budget

COMMUNICATION IN ENGLISH III

BACHELOR 3 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Approfondir le vocabulaire professionnel
- Être capable de diriger des équipes en anglais

Compétences à acquérir :

- Maitriser le vocabulaire lié au management
- Maitriser le vocabulaire lié au marketing
- Maitriser le vocabulaire de la presse économique

Résumé :

Les étudiants appréhendent le vocabulaire nécessaire à la gestion d'équipe et au marketing. Ils doivent être capables de mener une réunion en anglais et d'imposer leur leadership auprès de petites équipes anglophones.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Niveau B1 impératif

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

MANAGER EN ANGLAIS

- Réunion en anglais
- Diriger
- Motiver
- Négocier

LE MARKETING EN ANGLAIS

- Les principes marketing
- Commercialiser les produits et services
- Savoir gérer la satisfaction client

LA PRESSE PROFESSIONNELLE

- Lire la presse économique et professionnelle anglophone
- Débat autour d'articles de presse

LANGUE ETRANGERE 2 (ESPAGNOL III)

BACHELOR 3 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Approfondir le vocabulaire professionnel
- Être capable de diriger des équipes en espagnol

Compétences à acquérir :

- Maitriser le vocabulaire lié au management
- Maitriser le vocabulaire lié au marketing

Résumé :

Les étudiants appréhendent le vocabulaire nécessaire à la gestion d'équipe et au marketing. Ils doivent être capables de mener une réunion en espagnol et d'imposer leur leadership auprès de petites équipes hispanophones.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Niveau B1 impératif

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

MANAGER EN ESPAGNOL

- Réunion en espagnol
- Diriger
- Motiver
- Négocier

LE MARKETING EN ESPAGNOL

- Les principes marketing
- Commercialiser les produits et services
- Savoir gérer la satisfaction client

LANGUE ETRANGERE 2 (ALLEMAND III)

BACHELOR 3 : UE3 LANGUES

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Approfondir le vocabulaire professionnel
- Être capable de diriger des équipes en allemand

Compétences à acquérir :

- Maitriser le vocabulaire lié au management
- Maitriser le vocabulaire lié au marketing

Résumé :

Les étudiants appréhendent le vocabulaire nécessaire à la gestion d'équipe et au marketing. Ils doivent être capables de mener une réunion en allemand et d'imposer leur leadership auprès de petites équipes germanophones.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Niveau B1 impératif

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

MANAGER EN ALLEMAND

- Réunion en allemand
- Diriger
- Motiver
- Négocier

LE MARKETING EN ALLEMAND

- Les principes marketing
- Commercialiser les produits et services
- Savoir gérer la satisfaction client

APPLICATIONS PRATIQUES

BACHELOR 3 : UE4 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIFS & COMPETENCES

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

PLAN SYNTHETIQUE

PROMOTION DE L'ENTREPRISE

BACHELOR 3 : UES HOTELLERIE

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Comprendre les différents leviers de la communication interne et externe
- Mettre en œuvre les outils de communication sur un marché local comme à l'international
- S'initier à la création publicitaire

Compétences à acquérir :

- Maîtriser les ressorts de la promotion d'entreprise par la communication
- Être capable de mettre au point une stratégie de communication media et hors média

Résumé :

Ce cours permet d'appréhender la promotion de l'entreprise sous l'angle de la communication. Les étudiants seront initiés à la stratégie de communication et étudieront les outils media et hors média permettant de promouvoir une entreprise. De solides connaissances en marketing sont nécessaires à la bonne compréhension des cours de promotion de l'entreprise.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Bonne connaissance des bases du marketing (cf. cours de marketing M1 et M2)

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire

PLAN SYNTHETIQUE

INTRODUCTION

- Identité visuelle
- L'image d'une entreprise

LA STRATEGIE DE COMMUNICATION MEDIAS

- Les différents outils
- Les étapes de la stratégie
- Les différentes stratégies
- Les différents médias

LA COMMUNICATION DIGITALE

- Le référencement
- Buzz et marketing viral
- Les applications mobiles dans le secteur hôtelier

LES RELATIONS PUBLIQUES

- Techniques et enjeux
- Les relations presse

LES FOIRES ET SALONS

- L'importance de l'événement
- L'organisation d'un événement
- Organiser sa présence sur un salon de A à Z

LE MECENAT ET LE SPONSORING

- Définitions et objectifs
- Les avantages
- Actions, outils et initiatives d'exploitation

LA CREATION PUBLICITAIRE

- Relations annonceurs / agences
- La campagne

INFORMATIQUE III

BACHELOR 3 : UE6 ATELIERS PROFESSIONNELS

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Être capable de construire les outils tableur et Système de gestion de base de données
- Mettre en œuvre ces outils dans un processus d'aide à l'organisation de l'activité et à la prise de décision du manager
- S'initier à l'analyse de base de données

Compétences à acquérir :

- Savoir utiliser Excel comme base de données
- Être capable d'interroger une base de données dans un contexte professionnel
- Être capable d'accéder à une autonomie pour l'application d'une méthodologie de création, d'implantation et de gestion de base de données

Résumé :

Les étudiants utilisent Excel dans ses fonctionnalités de bases de données et apprennent à maîtriser les systèmes de gestion de base de données via Access.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Maitrise d'Excel
Notions de bases pour Access

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final

PLAN SYNTHETIQUE

EXCEL COMME BASE DE DONNEES

- Tableaux croisés dynamiques (rappel et approfondissement)
- Gestionnaire de scénarii
- Solveur Excel
- Valeur cible

SYSTEME DE GESTION DES BASES DE DONNEES (ACCESS)

- Tables
- Clé primaire
- Formulaires
- Recherches et filtres
- Relations / Requêtes
- Formulaires évolués
- Etats

PROJET DE CARRIERE

BACHELOR 3 : UE6 ATELIERS PROFESSIONNELS

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Être capable de présenter une candidature professionnelle pertinente au regard de ses compétences et de son profil

Compétences à acquérir :

- Savoir se présenter, mettre en avant ses compétences
- Savoir rédiger un CV et lettre de motivation

Résumé :

Les réunions prévues dans le module « projet de carrière » sont particulièrement destinées aux étudiants qui arrêtent leur cursus en M3, mais peuvent aussi concerner ceux qui poursuivent jusqu'en M5. L'objectif est de les aider à cerner le ou les postes qui les intéressent mais surtout ceux pour lesquels ils sont faits.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Aucun

Evaluation :

Aucune

PLAN SYNTHETIQUE

Chaque étudiant réfléchit à son projet professionnel et, au fil des séances, rédige une lettre de motivation et un CV en mettant en lumière les compétences acquises et les qualités personnelles adéquats.

Un plan type de lettre de motivation et une méthodologie de CV est donné aux étudiants

Une attention particulière sera portée sur :

- La destination géographique souhaitée par les étudiants. En effet il convient de mettre ces souhaits en lien avec le niveau de langues requis.
- Le type de structure convoitée
- Les méthodes et la période de relance de l'envoi d'un dossier de candidature
- L'utilisation à bon escient des réseaux sociaux professionnels de type LinkedIn ®
- La maîtrise de sa propre e-réputation sur internet et les réseaux sociaux personnels

MANAGEMENT INTERCULTUREL

BACHELOR 3 : UE6 ATELIERS PROFESSIONNELS

OBJECTIFS & COMPETENCES

Objectif du cours :

- Être capable de comprendre les notions de culture et les conséquences sur les situations de management
- Mettre en œuvre les outils et déterminants culturels afin d'aborder la différence et la gestion d'équipe internationale
- Apprendre à dépasser les stéréotypes

Compétences à acquérir :

- Maîtriser les théories concernant les comportements et les valeurs
- Être capable d'identifier les principaux points de référence de quelques grandes cultures nationales
- Être capable d'analyser les situations interculturelles

Résumé : Ce cours met l'accent sur l'interculturalité qui imprègne les relations de travail et les situations de management des futurs hôteliers. Il convient de faire réfléchir les étudiants sur les situations d'expatriation, sur le dépassement des stéréotypes et la prise en compte des codes invisibles de gestion de la culture de l'autre. La priorité est donnée à la mise en situation et aux exposés très concrets. Les étudiants devront appréhender le fait que toutes les cultures ont un sens et peuvent se comprendre mais qu'il ne suffit pas d'un inventaire de « ce qui se fait ou qui ne se fait pas » pour aborder l'autre.

METHODE D'ENSEIGNEMENT ET EVALUATION

Prérequis :

Culture générale et ouverture sur le monde

Evaluation :

1 partiel en première période + 2 devoirs surveillés minimum par période - 1 examen final en fin d'année scolaire. Toutes les connaissances et compétences enseignées durant toute la formation sont évaluées lors de l'examen final.

PLAN SYNTHETIQUE

DEFINITIONS

- Intérêt de l'interculturel dans les métiers de l'hôtellerie
- L'internationalisation et la globalisation des fonctions hôtelière

LES CODES CULTURELS ET LES FACTEURS DE DIFFERENCIATION

- La religion
- La famille
- L'histoire
- Le choc des générations
- La menace identitaire

L'EXPERIENCE INTERNATIONALE

- Points de référence et relativité des cultures
- Les clés d'une rencontre réussie

LES MODELES DE GESTION DE LA DIVERSITE CULTURELLE

- Multiculturalisme et interculturalisme
- Théorie d'Edward T. Hall

MANAGER UNE EQUIPE MULTICULTURELLE

- Prendre en compte les points de référence de ses interlocuteurs
- Les limites du repérage et la complexité des modèles
- La prise de décision

APPROCHES INTERCULTURELLES

- Approches de Geert Hofstede
- Philippe D'Iribarne
- Fons Trompenaars
- Réflexions sur le « vivre ensemble »

CULTURES ET GESTION DANS LE MONDE

- Les pays anglo-saxons
- Europe latine et Europe du Nord (dont Allemagne)
- Amérique latine (Brésil et un pays hispanophone)
- Pays d'Afrique (Un pays du Maghreb et un pays d'Afrique subsaharienne)
- Pays d'Asie : Japon, Chine et un pays d'Asie du Sud-Est