

SEMESTRE 2 (10 SEMAINES)

UE 321 - Langues
(90 h TD)**Programme :**

- **CM (1h/semaine): le secteur hôtellerie/restauration dans le contexte national : état actuel du pays (politique, administratif, économique), le tourisme dans le pays et le marché de l'hôtellerie-restauration.**
- **Langue Écrite (1h/semaine) :** traduction, étude de documents.
- **Langue de spécialité (1h/semaine) :** aspects de la langue et du vocabulaire spécifiques du secteur HR, élaboration de CV, correspondance commerciale...
- **Langue orale (1,5h/semaine) :** poursuite et intensification du travail initié en UE 312.

UE 322 - Enseignement professionnel
(80 h TD)**• La culture professionnelle en Hôtellerie-Restauration**

Objectif : appréhender les différentes cultures d'accueil et de restauration pour aboutir à la conception de prestation adaptée à une clientèle internationale

Programme :

- Histoire de la restauration et de l'hôtellerie
- Influence des civilisations, des modes de vie, de l'environnement naturel
- Nouveaux comportements alimentaires
- Techniques d'accueil et art de la table en Europe
- Plaisir de manger

• Management appliqué à l'entreprise européenne

Objectif : acquérir des méthodes de management adaptées aux entreprises européennes

Programme :

- le management de l'entreprise
- le management humain
- les techniques de recrutement

UE 323 - Matières d'application**• Economie des services**
(62,5 h TD)

Objectif : Pour le cours CM, l'objectif est de donner aux étudiants une vision générale du secteur des services et plus particulièrement de celui de l'hôtellerie-restauration (approche macroéconomique). Les TD apporteront aux étudiants une vision globale de tous les domaines déterminant une restauration de qualité (approche microéconomique)

Programme :

- L'évolution du secteur des services
- L'impact de l'intégration du marché européen
- Étude de marché
- Choix et création d'un concept de restauration
- Le contrôle qualité
- La prévention des risques professionnels

• Droit, principe de précaution et sécurité alimentaire
(22,5 h TD)

Objectif : législation internationale en matière de sécurité alimentaire (OGM, etc.)

UE 324 - Projet tutoré

travail encadré par équipes de 4 à 6 étudiants autour d'une problématique professionnelle précise

UE 325 - Stage professionnel**(12 à 16 semaines, à l'étranger)**
• Mémoire et soutenance du mémoire

INFORMATIONS PRATIQUES

Modalités de candidature

Retrait dossier : avril
Retour dossier : début mai
Sélection / entretien : fin mai
Réponse définitive : mi-juillet

Localisation de la formation

Université de Nantes
Pôle universitaire yonnais
La Roche-sur-Yon

Coût de la formation

Droits universitaires
Voir : www.univ-nantes.fr

Responsables de la formation
Jacques Gilbert

Maître de conférences
Département LEA, UFR de langues

Michel TAMIC

Professeur certifié
Responsable des enseignements professionnels
Lycée Appert d'Orvault

o b r e e r 02 40 01 97 00 • crédits photos : A. Boppe, J. Avinot, service communication maître de La Roche-sur-Yon

LICENCE PROFESSIONNELLE
LEAHÔTELLERIE / RESTAURATION
INTERNATIONALE

UNIVERSITÉ DE NANTES



Université de Nantes
Centre Universitaire Départemental
Marie-Geneviève Chauvière
Secrétariat LEA
18 bd Gaston Defferre
85035 La Roche-sur-Yon Cedex
Tel. 02 51 45 93 72
Fax 02 51 62 44 74
Mail : mg.chauviere@univ-nantes.fr

Pôle universitaire yonnais



Pôle universitaire yonnais | La référence universitaire
La Roche-sur-Yon



UNIVERSITÉ DE NANTES

Licence professionnelle LEA Hôtellerie – Tourisme Option accueil – hôtellerie – restauration - international

L'objectif de la Licence Professionnelle Hôtellerie-Restauration internationale est la formation de directeurs et chefs de services trilingues opérationnels pour des fonctions d'encadrement, capables d'intégrer des groupes d'envergure européenne dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. On constate, dans ces secteurs d'activités et notamment dans les groupes français de dimension internationale, une demande de personnels d'encadrement capables d'exercer des responsabilités à niveau bac+3.

La Licence Professionnelle permet de répondre aux attentes des entreprises dans ce domaine. Elle vise le cœur du métier en s'appuyant sur l'expérience de professionnels reconnus.

Cette licence de l'université de Nantes est portée par le département de Langues Etrangères Appliquées en collaboration avec le Lycée hôtelier Nicolas Appert d'Orvault et en partenariat avec les Lycées Saint-Anne de Saint-Nazaire et Branly de La Roche-sur-Yon. De plus, de nombreux professionnels issus de grands groupes (Accor, Sodexho, etc) interviennent dans la formation.



PUBLIC VISÉ

• Les étudiants de : Licence LEA, Licence LLCE :

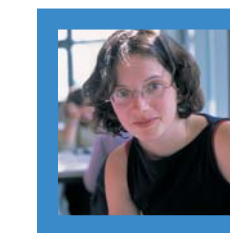
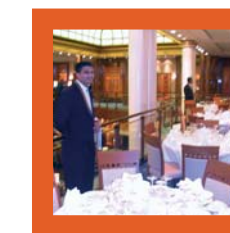
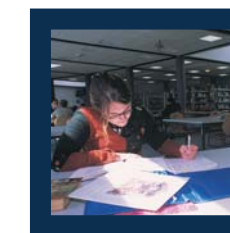
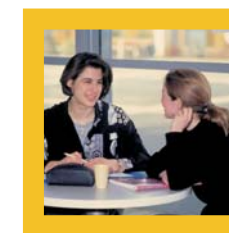
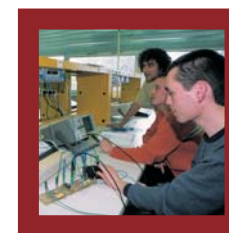
Les étudiants de licence qui désirent obtenir un diplôme professionnel leur permettant de se placer plus rapidement sur le marché du travail trouveront dans la licence professionnelle la possibilité d'acquérir des compétences pratiques dans un secteur en pleine expansion. La formation peut éventuellement être ouverte à d'autres formations (Licence économie-gestion, DUT, par exemple) sous critères linguistiques.

• Les étudiants BTS hôtellerie-restauration, BTS commerce international :

La licence professionnelle apportera une dimension internationale et un niveau de qualification supplémentaire. Les étudiants pourront ainsi prétendre occuper des postes d'encadrement qui leur sont pour l'instant inaccessibles.

• Les étudiants en formation continue :

Ils pourront valoriser des compétences professionnelles et évoluer vers des postes de responsabilité. Ce secteur d'activités est marqué par une certaine sous-qualification.



COMPÉTENCES

- l'adaptation à un environnement international,
- la maîtrise de deux langues à niveau égal,
- la connaissance linguistique et culturelle du domaine de spécialité à l'étranger,
- la capacité à utiliser les savoir-faire professionnels en langue étrangère,
- la conception, l'organisation de la production,
- les approvisionnements,
- la mise au point de produits de restauration,
- la conception, l'organisation de la commercialisation de produits de restauration,
- la conception, l'organisation de services d'hébergement,
- la gestion des ressources humaines,
- l'animation d'une équipe.

MÉTIERS

Le titulaire de cette licence professionnelle doit viser en priorité un métier de cadre de l'hôtellerie et de la restauration (classification INSEE CS-ESE 3751). Parmi les métiers relevant de cette classification, outre les divers postes de « cadres de l'hôtellerie », le candidat pourra envisager celui d'« assistant manager » (et à terme de « manager », voire de « directeur de restaurant »), ou celui de « chef de réception ».

Les autres métiers visés sont ceux de « Maître d'hôtel » ou encore ceux de « Maîtrise du hall et des étages » et de « Maîtrise de restauration et de cuisine » (classification INSEE CS-ESE 46).

PROGRAMME DÉTAILLÉ DES ENSEIGNEMENTS

SEMESTRE 1 (10 SEMAINES DONT 2 SEMAINES DE MISE À NIVEAU)

UE 311 - Modules de mise à niveau (2 semaines)

• Module hôtellerie-restauration pour les étudiants LEA (40 h TD)

Objectif : maîtrise des concepts d'accueil, d'hébergement et de restauration.

• Module langues pour les étudiants de BTS (40 h TD)

Objectif : révision/acquisition de notions linguistiques en vue d'une mise à niveau des étudiants de BTS en anglais et dans la seconde langue (allemand, espagnol, italien, portugais) :

- Programme :**
- Langue écrite (20h) (10h par langue)
 - Langue orale (20h) (10h par langue)

UE 312 - Langues (32 h TD)

Objectif : maîtrise des deux langues à l'écrit et à l'oral.

Programme :

- Langue écrite : 1 heure/semaine pour chaque langue
- Langue orale : 1 heure/semaine pour chaque langue

UE 313 - Enseignement professionnel (90 h TD)

• Conception, organisation et animation de la production culinaire

Objectif : acquérir les compétences professionnelles nécessaires pour proposer, organiser, animer des prestations de restauration dans un contexte international.

Programme :

- Les systèmes de production
- Les règles de composition, de production et de présentation
- Prendre en compte la spécificité des habitudes alimentaires internationales
- Des propositions de prestations adaptées aux formes de commercialisation à partir de fiches techniques
- Organisation, animation
- Contrôle de la production

• Organisation, animation et commercialisation en restauration et en hôtellerie

Objectif : acquérir les compétences professionnelles nécessaires pour animer, gérer des points de vente de restauration dans un contexte international, pour commercialiser les produits hôteliers.

Programme :

- Les prestations en restauration et en hôtellerie
- Les systèmes de facturation
- L'animation en restaurant et en hébergement
- Les supports commerciaux
- Le contrôle qualité
- Les techniques d'accueil
- Le yield management
- La réservation

UE 314 - Matières d'applications (80 h TD)

• Nouvelles technologies appliquées à la restauration et à l'hôtellerie

Objectif : le cours CM a pour but de présenter le nouveau paradigme du Commerce Electronique à la fois d'un point de vue théorique (définitions des concepts, enjeux et problématiques) et d'un point de vue pratique (méthodes, outils et langages). Les cours TD permettront de prendre connaissance des pratiques innovantes en matière de restauration et d'hôtellerie pour optimiser des prestations de qualité.

Programme :

- Le nouveau paradigme du commerce électronique
- Les places de marchés
- Les approvisionnements
- Les nouveautés en matière d'équipement pour améliorer la production,
- Les nouveaux produits de l'industrie agro-alimentaire

• Communication et Ressources Humaines

Objectif : pour la partie Ressources Humaines, l'objectif est de donner aux étudiants les clés de la réussite en matière de management humain. Pour la partie communication, l'objectif est double : a) une maîtrise des outils théoriques pour comprendre et concevoir une communication dans les domaines de l'hôtellerie-restauration, b) une acquisition des méthodes de communication interne et externe dans l'entreprise.

Programme :

- La gestion humaine et la psychologie
- Les attitudes devant un problème et sa résolution
- Le recrutement, l'entretien d'embauche et l'évolution de carrière
- La culture d'entreprise
- Sémiologie publicitaire
- Analyse d'une situation de communication
- Communication et interculturalité
- La communication avec les acteurs de l'entreprise
- Les relations avec tous les partenaires de l'entreprise

Pôle universitaire yonnais

Pôle universitaire yonnais