



Lycée Hôtelier Georges-Frêche
MONTPELLIER
 GASTRONOMIE • HÔTELLERIE • TOURISMES



Erasmus+



BONNE PRATIQUE



**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE ET EN RESTAURATION



Notes about ECTS – description of courses

Common features :

- Language used in class :
- Type of course :
- Date and end of training :
- Exam :
- Number of credits :

French

lectures and supervised practical works

may

written or oral – at the end of training

Cf. the tables

ECTS makes study programmes easy to read and compare for all students, local and foreign. ECTS facilitates mobility and academic recognition. ECTS helps universities to organise and revise their study programmes. ECTS can be used across a variety of programmes and modes of delivery. ECTS makes European higher education more attractive for students from abroad.

L'ECTS rende i programmi di studio facili da leggere e confrontare per tutti gli studenti, sia locali che stranieri. Facilita anche la mobilità e il riconoscimento accademico. L'ECTS aiuta le università a organizzare e rivedere i loro programmi di studio. Il sistema può essere utilizzato in una varietà di programmi e modalità d'insegnamento diversificate. L'ECTS rende l'istruzione superiore europea più attraente per gli studenti stranieri.

El ECTS hace que los programas de estudio resulten fácilmente comprensibles y comparables para todos los estudiantes. tanto locales como extranjeros: facilita la movilidad y el reconocimiento académico: ayuda a las universidades a organizar y revisar sus programas de estudios; puede ser utilizado para diversos programas y modalidades de enseñanza, y hace que la educación superior europea sea más atractiva para los estudiantes de otros continentes.

L'ECTS facilite la lecture et la comparaison des programmes d'études pour tous les étudiants, tant locaux qu'étrangers. Il facilite également la mobilité et la reconnaissance académique.

L'ECTS aide les universités à organiser et à réviser leurs programmes d'études. Le système peut s'utiliser dans le cadre de programmes et de modes d'enseignement diversifiés. Il renforce l'attractivité de l'enseignement supérieur européen pour les étudiants d'autres continents.

Diplôme BTS MHR 1^{ère} année

Intitulé	détails	Crédits par an	Crédits par semestre	Code
Expression française	Culture générale Synthèses	4	2	1EXP
Anglais	Niveau B1	6	3	1ANG
Espagnol ou Allemand ou Italien	Niveau A2	6	3	1ESP 1ALL 1ITA
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	Droit du travail, décisions stratégiques et Gestion de l'entreprise	12	6	1EPEH
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	Management et mercatique	8	4	1MEHMS
Sciences en hôtellerie restauration	Réglementation, hygiène et sécurité au travail	4	2	1SHR
Ingénierie en hôtellerie restauration	Cadre réglementaire aux installations	2	1	1IHR
Sciences et technologie culinaire	Travaux pratiques	6	3	1STSC
Sciences et technologies des services en restauration	Travaux pratiques	6	3	1STSR
Sciences et technologies des services en hébergement	Travaux pratiques	6	3	1STSH
	Total crédits ECTS	60	30	

Diplôme BTS MHR 2^{ème} année

Intitulé	détail	Crédits par an	Crédits par semestre	Code
Expression française	Culture générale Synthèses	4	2	2EXP
Anglais	Niveau B2	6	3	2ANG
Espagnol ou Allemand ou Italien	Niveau B1	6	3	2ESP 2ALL 2ITA
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière	Droit commercial, financement et gestion	10	5	2EPEH
Projet d'entrepreneuriat	Projet en petit groupe de 3 ou 4 élèves (sur l'année obligatoirement)	2	-	2proj
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	Management et mercatique	8	4	2MEHMS
Il y a 3 diplômes différents (A, B et C) incompatibles donc si vous choisissez une matière 2Axxx vous ne pouvez pas prendre de matière 2Bxxx ni 2Cxxx et inversement				
Sommellerie et technique de bar	Vins et alcools	4	2	2ASTB
Sciences et technologies des services en restauration	Cours +Travaux pratiques	20	10	2ASTSR
Sciences en hôtellerie restauration	Aspects scientifiques	4	2	2BSHR
Sciences et technologie culinaire	Cours +Travaux pratiques	20	10	2BSTC
Hébergement en anglais	Cours en anglais en complément de 2CSTSH	4	2	2ChebAng
Sciences et technologies des services en hébergement	Cours +Travaux pratiques	20	10	2CSTSH
	Total crédits ECTS	60	30	

Course code: 2EXP		Course title : Culture générale et Expression française	
Number of credits: - Semester: 2 - Year: 4		Number of hours: - Semester: 28 - Year: 56	Level: 1&2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
Acquire a general culture Knowing how to present a point of view in a well-argued and progressive manner Learn how to remove the essential information from a written or iconographic document Establish a synthesis of the collected information			
Adquirir una cultura general Saber presentar un punto de vista de manera bien argumentada y progresiva Aprende a eliminar la información esencial de un documento escrito o iconográfico Establecer una síntesis de la información recogida			
Acquisire una cultura generale Saper presentare un punto di vista in modo ben argomentato e progressivo Imparare a estrarre le informazioni essenziali da un documento scritto o iconografico Stabilire una sintesi delle informazioni raccolte			
Acquérir une culture générale Savoir présenter un point de vue de façon argumentée et progressive Apprendre à retirer l'essentiel des informations d'un document écrit ou iconographique Etablir une synthèse des informations collectées			
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours			
Read different texts dealing with the same subject and identify the coherence of the corpus by noting the common points and the divergent points of the documents (joint or individual study of corpuses). Know how to express the authors' point of view in a neutral way and then express one's own opinion in a committed way (write a synthesis from a corpus and a personal expression on a related topic). Enriching one's knowledge by carrying out additional research on points of general culture or on the themes of the programme. Learn to express oneself orally in a clear and relevant way (presentation, reading or research report, expression of one's opinion in a debate).			
Leer diferentes textos que traten del mismo tema e identificar la coherencia del corpus anotando los puntos comunes y los puntos divergentes de los documentos (estudio conjunto o individual de los corpus). Saber expresar el punto de vista de los autores de manera neutral y luego expresar la propia opinión de manera comprometida (escribir una síntesis a partir de un corpus y una expresión personal sobre un tema relacionado). Enriquecer los conocimientos mediante la realización de investigaciones adicionales sobre puntos de cultura general o sobre los temas del programa. Aprender a expresarse oralmente de manera clara y relevante (presentación, lectura o informe de investigación, expresión de la propia opinión en un debate).			

Leggere vari testi che riguardano lo stesso tema e identificare la coerenza del corpus rilevando i punti in comune e i punti divergenti dei documenti (studio congiunto o individuale dei corpus).
 Saper esprimere il punto di vista degli autori in modo neutro e poi esprimere la propria opinione in modo preciso (scrivere una sintesi da un corpus e un'espressione personale su un argomento connesso).
 Arricchire le proprie conoscenze effettuando ulteriori ricerche su punti di cultura generale o sui temi del programma.
 Imparare ad esprimersi oralmente in modo chiaro e pertinente (presentazione, lettura o relazione di ricerca, espressione della propria opinione in un dibattito).

Lire différents textes abordant un même sujet et identifier la cohérence du corpus en relevant les points communs et les points divergents des documents (étude de corpus en commun ou de façon individuelle).
 Savoir exprimer le point de vue des auteurs de façon neutre puis sa propre opinion de façon engagée (rédiger une synthèse à partir d'un corpus et une expression personnelle sur un thème proche).
 Enrichir ses connaissances en effectuant des recherches supplémentaires sur des points de culture générale ou sur les thèmes du programme.
 Apprendre à s'exprimer oralement de façon claire et pertinente (exposé, compte rendu de lecture ou de recherche, expression de son opinion dans un débat).

Course code: 1ANG/2ANG		Course title : Anglais	
Number of credits: - Semester: 3 - Year: 6		Number of hours: - Semester: 37,5 - Year: 75	Level: 1&2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
Promoting knowledge of the cultural heritage of English-speaking countries Giving confidence to express oneself orally in a foreign language Training students to identify communication situations or types of speeches they are exposed to by taking into account cultural and local specificities. Increase autonomy and prepare students to professional mobility			
Promoción del conocimiento del patrimonio cultural de los países de habla inglesa Dar confianza para expresarse oralmente en un idioma extranjero Capacitar a los estudiantes para identificar las situaciones de comunicación o los tipos de discurso a los que están expuestos teniendo en cuenta las especificidades culturales y locales. Aumentar la autonomía y preparar a los estudiantes para la movilidad profesional			
Promuovere la conoscenza del patrimonio culturale dei paesi anglofoni Dare fiducia nell'esprimersi oralmente in una lingua straniera Allenare gli studenti a identificare le situazioni di comunicazione o i tipi di discorsi a cui sono esposti tenendo conto delle specificità culturali e locali. Accrescere l'autonomia e preparare gli studenti alla mobilità professionale			
Promouvoir la connaissance du patrimoine culturel des pays anglophones Donner confiance en soi pour s'exprimer oralement dans une langue étrangère Former les étudiants à identifier les situations de communication ou les types de discours auxquels ils sont exposés en tenant compte des spécificités culturelles et locales. Accroître l'autonomie et préparer les étudiants à la mobilité professionnelle			
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours			

Analyzing written and oral documents : press articles, professional documents, radio shows, interviews, reports, brochures...

Working on cultural and professional situations Interacting between pairs

Preparing and presenting Cv and letter of application Talking about their work experience

Writing emails, letters and professional documents

Analizando documentos escritos y orales: artículos de prensa, documentos profesionales, programas de radio, entrevistas, informes, folletos...

Trabajar sobre situaciones culturales y profesionales Interactuando entre pares

Preparación y presentación del currículum vitae y la carta de solicitud Hablando de su experiencia laboral

Escribir correos electrónicos, cartas y documentos profesionales

Analizzare documenti scritti e orali: articoli di giornale, documenti professionali, trasmissioni radiofoniche, interviste, reports, opuscoli...

Lavorare su situazioni culturali e professionali

Interazioni tra coppie

Preparazione e presentazione del curriculum e della lettera di motivazione

Parlare delle proprie esperienze lavorative

Scrivere email, lettere e documenti professionali

Analyser des documents écrits et oraux : articles de presse, documents professionnels, émissions de radio, interviews, rapports, brochures...

Travailler sur des situations culturelles et professionnelles

Interaction entre paires

Préparation et présentation du Cv et de la lettre de candidature Parler de leur expérience professionnelle

Rédaction de courriers électroniques, de lettres et de documents professionnels

Course code: 1EPEH		Course title : Entreprenariat et pilotage l'entreprise hôtelière Droit du travail, décisions stratégiques et gestion de l'entreprise	
Number of credits: - Semester: 6 - Year: 12		Number of hours: - Semester: 105 - Year: 210	Level: 1
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
Implement the general policy of the company in the unit ✓ :Applying company and regulatory guidelines ✓ Participate in the management control of the company Measuring the unit's performance and its contribution to the company's performance ✓ Select the relevant tools for analyzing the unit's activity ✓ Determine the contribution of the catering unit to the company's performance			
Aplicar la política general de la empresa en la unidad ✓ Aplicación de las directrices de la empresa y de la reglamentación ✓ Participar en el control de gestión de la empresa Medir el rendimiento de la unidad y su contribución al rendimiento de la empresa ✓ Seleccione las herramientas relevantes para analizar la actividad de la unidad ✓ Determinar la contribución de la unidad de restauración al rendimiento de la empresa			
Mettere in opera la politica generale dell'impresa nell'unità			

- ✓ Applicare le direttive dell'impresa e dei testi regolamentari
- ✓ Partecipare al controllo della gestione dell'impresa

Misurare il rendimento dell'unità e il suo contributo al rendimento dell'impresa

- ✓ Selezionare gli strumenti pertinenti per analizzare l'attività dell'unità
- ✓ Determinare il contributo dell'unità di ristorazione al rendimento dell'impresa

Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité

- ✓ Appliquer les directives de l'entreprise et des textes réglementaires
- ✓ Participer au contrôle de gestion de l'entreprise

Mesurer la performance de l'unité et sa contribution à la performance de l'entreprise

- ✓ Sélectionner les outils pertinents d'analyse de l'activité de l'unité
- ✓ Déterminer la contribution de l'unité de restauration à la performance de l'entreprise

Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours

The students are placed in a contextualized situation of piloting the hotel company.

The objective is to appreciate, in various work contexts, that the student is capable of :

- ✓ appropriate a professional context in the hotel and catering industry, approaches and procedures, a management information system;
- ✓ use sectorial data and management information to produce relevant analyses and assist in decision-making;
- ✓ analysing a real situation, contributing to decision-making in terms of managing a hotel and restaurant business;
- ✓ formulating and drafting relevant recommendations.

Los estudiantes se colocan en una situación contextualizada de pilotaje de la empresa

hotelera. El objetivo es apreciar, en varios contextos de trabajo, que el estudiante es capaz de

:

- ✓ apropiado un contexto profesional en el sector de la hostelería y la restauración, enfoques y procedimientos, un sistema de información de gestión;
- ✓ utilizar los datos sectoriales y la información de gestión para producir análisis pertinentes y ayudar en la adopción de decisiones;
- ✓ analizando una situación real, contribuyendo a la toma de decisiones en cuanto a la gestión de un negocio de hostelería;
- ✓ formular y redactar las recomendaciones pertinentes.

Gli studenti sono collocati in una situazione contestualizzata di pilotaggio dell'azienda alberghiera

L'obiettivo è di apprezzare, in diversi contesti lavorativi, che lo studente sia capace di:

- ✓ Appropriarsi di un contesto professionale nel settore alberghiero e di ristorazione di approcci e procedure, di un sistema d'informazione gestionale;
- ✓ utilizzare i dati settoriali e le informazioni di gestione per produrre analisi pertinenti e assistere nel processo decisionale;
- ✓ analizzare una situazione reale, contribuendo al processo decisionale in termini di gestione di un'azienda alberghiera e di ristorazione;
- ✓ formulare e redigere raccomandazioni pertinenti.

Les étudiants sont placés dans une situation contextualisée de pilotage de l'entreprise hôtelière

L'objectif visé est d'apprécier, dans des contextes de travail variés, que l'étudiant est capable de

:

- ✓ s'approprier un contexte professionnel en hôtellerie restauration, des démarches et des procédures, un système d'information de gestion ;
- ✓ exploiter des données sectorielles et de l'information de gestion pour produire des analyses pertinentes et aider à la décision ;
- ✓ analyser une situation réelle, contribuer à la prise de décisions en termes de pilotage d'une entreprise d'hôtellerie restauration ;
- ✓ formuler et rédiger des recommandations pertinentes.

Course code: 1MEHMS/2MEHMS		Course title : Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services	
Number of credits: - Semester: 4 - Year: 8		Number of hours: - Semester: - Level 1 : 91 - Level 2 : 70 - Year: 322	Level: 1&2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
The objective of pole 2 is to animate the commercial policy, to be able to study the results, with the strategic objective of winning over and retaining customers. This can only be done by activating the different channels, especially digital in order to develop the customer relationship. The objective of pole 3 is to animate a service production team within the framework of a catering, culinary production or accommodation unit by motivating it in order to achieve the assigned objectives.			
El objetivo del polo 2 es animar la política comercial, poder estudiar los resultados, con el objetivo estratégico de ganar y retener clientes. Esto solo se puede hacer activando los diferentes canales, especialmente los digitales para desarrollar la relación con el cliente. El objetivo del polo 3 es animar a un equipo de producción de servicios en el marco de una unidad de restauración, producción culinaria o alojamiento, motivándolos para lograr los objetivos asignados.			
L'obiettivo del polo 2 è quello di animare la politica commerciale, per poter essere in misura di studiarne i risultati, con l'obiettivo strategico di conquistare e fidelizzare i clienti. Questo può essere fatto solo attivando i diversi canali, soprattutto digitali per sviluppare la relazione con il cliente. L'obiettivo del polo 3 è quello di animare una squadra di produzione di servizi nell'ambito di un'unità di ristorazione, di produzione culinaria o di alloggio, motivandola al fine di raggiungere gli obiettivi assegnati.			
L'objectif du pôle 2 est d'animer la politique commerciale, d'être en mesure d'en étudier les résultats, avec l'objectif stratégique de conquérir et fidéliser les clients. Ceci ne peut se faire qu'en activant les différents canaux, notamment numérique en vue de développer la relation client. L'objectif du pôle 3 est d'animer une équipe de production de services dans le cadre d'une unité de restauration, de production culinaire ou d'hébergement en la motivant afin d'atteindre les objectifs assignés.			
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso / Contenus du cours			
2 activity centers Activity center 2 - Animation of the commercial policy and development of the customer relationship • 2.1 - Participation in the definition of the commercial policy • 2.2 - Deployment of the commercial policy • 2.3 - Development of customer relations - Activity center 3 - Operational management of the production of hotel and restaurant services • 3.1 - Management of all or part of the service • 3.2 - Manage and lead the catering team			
2 centros de actividades - Centro de actividades 2 - Animación de la política comercial y desarrollo de la relación con el cliente. • 2.1 - Participación en la definición de la política comercial. • 2.2 - Despliegue de la política comercial • 2.3 - Desarrollo de relaciones con los clientes. - Centro de actividades 3 - Gestión operativa de la producción de servicios de hostelería y restauración. • 3.1 - Gestión de todo o parte del servicio • 3.2 - Administra y dirige el equipo de catering			

2 centri di attività

- **Centro di attività 2** – Animazione della politica commerciale e dello sviluppo della relazione con il cliente
 - 2.1 - Partecipazione nella definizione della politica commerciale
 - 2.2 - Distribuzione della politica commerciale
 - 2.3 - Sviluppo della relazione con il cliente
- **Centro di attività 3** - Gestione operativa della produzione dei servizi alberghieri e di ristorazione
 - 3.1 – Gestione di tutto o di una parte del servizio
 - 3.2 – amministrare e dirigere il team di catering

2 pôles d'activités

- **Pôle d'activités 2** – Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
 - 2.1 - Participation à la définition de la politique commerciale
 - 2.2 - Déploiement de la politique commerciale
 - 2.3 – Développement de la relation client
- **Pôle d'activités 3** – Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
 - 3.1 – Management de tout ou partie du service
 - 3.2 - Gérer et animer l'équipe de restauration

Course code: 1SHR/		Course title : Sciences en hôtellerie restauration Aspects scientifiques, technologiques et réglementaires en matière d'hygiène, de nutrition-alimentation et d'ergonomie.	
Number of credits: - Semester: 2 - Year: 4		Number of hours: - Semester: 28 - Year: 56	Level: 1
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
To provide students with the scientific and regulatory bases to understand professional situations in a given context (indoor catering, culinary production and accommodation) and to respond in a reasoned way to the needs of the clientele; to make future professionals responsible for their health at work.			
Proporcionar a los estudiantes las bases científicas y reglamentarias para comprender las situaciones profesionales en un contexto determinado (restauración en interiores, producción culinaria y alojamiento) y responder de manera razonada a las necesidades de la clientela; responsabilizar a los futuros profesionales de su salud en el trabajo.			
Fornire agli student basi scientifiche e normative per comprendere situazioni professionali in un contesto determinate (ristorazione in sala, produzione culinaria e alloggio) e rispondere in maniera ragionevole ai bisogni dei client; rendere i futuri professionisti responsabili della loro salute sul lavoro.			
Apporter aux étudiants les bases scientifiques et réglementaires pour appréhender les situations professionnelles dans un contexte donné (restauration en salle, production culinaire et hébergement) et répondre de façon raisonnée aux besoins de la clientèle ; rendre les futurs professionnels responsables de leur santé au travail.			
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours			

Food: qualitative and quantitative evolution of consumption in France; nutritional and technological (fermentation) characteristics of food and beverages; regulations on alcohol consumption. Health and safety: Health management plan, staff hygiene, cleaning protocol and plan; comfort parameters ensuring the health and well-being of staff and customers (sound, light and climatic environments); specific waste and water management. Ergonomics: musculoskeletal disorders; main risks and hazards in the hotel and restaurant industry; risk analysis methods (a priori, a posteriori and ergonomic approach);
Alimentación: evolución cualitativa y cuantitativa del consumo en Francia; características nutricionales y tecnológicas (fermentación) de los alimentos y bebidas; reglamentación del consumo de alcohol. Salud y seguridad: Plan de gestión de la salud, higiene del personal, protocolo y plan de limpieza; parámetros de confort que garanticen la salud y el bienestar del personal y los clientes (entornos sonoros, luminosos y climáticos); gestión específica de los desechos y el agua. Ergonomía: trastornos musculoesqueléticos; principales riesgos y peligros en el sector de la hostelería y la restauración; métodos de análisis de riesgos (a priori, a posteriori y enfoque ergonómico);
Alimentazione: evoluzione qualitativa e quantitative del consumo in Francia; caratteristiche nutrizionali e tecnologiche (fermentazione) degli alimenti e delle bevande; norme sul consumo di alcol. Igiene e sicurezza: piano di controllo sanitario, igiene del personale, protocollo e piano di pulizia; parametri di comfort per garantire la salute e il benessere del personale e della clientela (condizioni di suono, luce e clima); gestione specifica dei rifiuti e dell'acqua. Ergonomia: disturbi muscoloscheletrici; principali rischi e pericoli nel settore alberghiero e della ristorazione; metodi di analisi dei rischi (a priori, a posteriori e approccio ergonomico);
Alimentation : évolution qualitative et quantitative de la consommation en France ; caractéristiques nutritionnelles et technologiques (fermentation) des aliments et boissons ; règlementation en matière de consommation d'alcool. Hygiène et sécurité : Plan de Maitrise sanitaire, hygiène du personnel, protocole et plan de nettoyage ; paramètres de confort assurant la santé et le bien-être des personnels et de la clientèle (ambiances sonore, lumineuse et climatique) ; gestion spécifique des déchets et de l'eau. Ergonomie : troubles musculosquelettiques ; principaux risques et dangers en hôtellerie et restauration ; méthodes d'analyses des risques (a priori, a posteriori et démarche ergonomique) ;

Course code: 1IHR		Course title : Ingénierie en hôtellerie restauration Cadre réglementaire aux installations	
Number of credits: - Semester: 1 - Year: 2		Number of hours: - Semester: 14 - Year: 28	Level: 1
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
- Understand the goals, fields of application and methods of engineering in hospitality and catering. - Identify the methods, tools and actors of hotel and catering. - Identify and analyze the procedural levels and the main documents of a hotel investment mission. - Identify the roles, functions and responsibilities of the stakeholders in the design and execution of a hotel and restaurant project. - Identify the regulatory framework and the main town planning documents. - Identify the stages of programming a project (surveys, analysis, writing) - The technical engineering elements of hotel restaurants (cold, ventilation, water, energy - electricity and gas -. - Identify eco-responsible voluntary and regulatory approaches in hotel catering			

- Comprender los objetivos, el alcance y los métodos de la ingeniería de hoteles y restaurantes.
- Identificar los métodos, herramientas y actores de la ingeniería de hoteles y restaurantes
- Identificar y analizar los niveles del procedimiento y los principales documentos de una misión de inversión hotelera
- Identificar los papeles, las funciones y las responsabilidades de los interesados que participan en el diseño y la ejecución de un proyecto de hotel y restaurante.
- Identificar el marco normativo y los principales documentos de planificación urbana.
- Identificar las etapas de planificación del proyecto (estudios, análisis, redacción).
- Los elementos de ingeniería técnica de los restaurantes de los hoteles (refrigeración, ventilación, agua, energía - electricidad y gas-).
- Identificar los enfoques eco-responsables voluntarios y reglamentarios en el sector de la hostelería y la restauración

- Capire gli obiettivi, la portata e i metodi dell'ingegneria alberghiera e della ristorazione.
- Identificare i metodi, gli strumenti e gli attori dell'ingegneria alberghiera e della ristorazione
- Identificare e analizzare i livelli procedurali e i principali documenti di un incarico di investimento alberghiero
- Identificare i ruoli, le funzioni e le responsabilità delle parti interessate nella progettazione e nell'esecuzione di un progetto di hotel e ristoranti.
- Identificare il quadro normativo e i principali documenti urbanistici.
- Identificare le fasi della pianificazione del progetto (indagini, analisi, redazione)
- Gli elementi tecnici di ingegneria della ristorazione alberghiera (refrigerazione, ventilazione, acqua, energia, elettricità e gas-).
- Identificare gli approcci eco-responsabili volontari e normativi nel settore alberghiero e della ristorazione

- Comprendre les buts, champs d'application et méthodes de l'ingénierie en hôtellerie restauration.
- Identifier les méthodes, les outils et les acteurs de l'ingénierie hôtelière et de restauration
- Identifier et analyser les niveaux de la procédure et les principaux documents d'une mission d'investissement hôtelier
- Identifier les rôles, fonctions et responsabilités des parties prenantes de la conception et de l'exécution d'un projet en hôtellerie restauration.
- Identifier le cadre réglementaire et les principaux documents d'urbanisme.
- Identifier les étapes de la programmation d'un projet (enquêtes, analyse, rédaction)
- Les éléments d'ingénierie techniques des hôtels restaurants (froid, ventilation, eau, les énergies –électricité et gaz-).
- Identifier les démarches écoresponsables volontaires et réglementaires en hôtellerie restauration

Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso Contenut du cours

Students are placed in a contextualized position of design office manager (hotel engineering office or hotel engineering consultant). The purpose of these case studies is to appreciate in a specific work environment how the student can:

- Appropriate a professional context and synthesize the data related to the project.
- Identify and analyze a given situation or problem by mobilizing professional, technical and transversal knowledges.
- Validate and argue his choices to meet the expectations of a project.
- Present his work in a synthetic way to meet the expectations of a client.

Los estudiantes se colocan en una situación contextualizada como gerente de una oficina de diseño (empresa de ingeniería hotelera o consultor de ingeniería hotelera).

El objetivo de estos estudios de casos es apreciar en un escenario de trabajo preciso cómo el estudiante puede...:

- Apropiarse de un contexto profesional y sintetizar los datos relacionados con el proyecto.
- Identificar y analizar una situación o un problema determinado movilizand los conocimientos profesionales, técnicos e interdisciplinarios.
- Validar y argumentar sus elecciones para cumplir con las expectativas de un proyecto.
- Presentar el trabajo de uno sintéticamente para satisfacer las expectativas de un cliente.

Gli studenti sono collocati in una situazione contestualizzata di responsabile dell'ufficio di progettazione (ufficio di ingegneria alberghiera o consulente di ingegneria alberghiera). Lo scopo di questi casi di studio è quello di apprezzare in un ambiente di lavoro specifico come lo studente può:

- Appropriarsi di un contesto professionale e sintetizzare i dati riguardante il progetto.
- Identificare e analizzare una situazione o un problema dato mobilitando le conoscenze professionali, tecniche e trasversali.
- Convalidare e argomentare le sue scelte per soddisfare le aspettative di un progetto.
- Presentare il suo lavoro in modo sintetico per soddisfare le aspettative di un cliente.

Les étudiants sont placés dans une situation contextualisée de responsable de bureau d'études (cabinet d'ingénierie en hôtellerie ou consultant en ingénierie hôtelière).

Le but de ces études de cas est d'apprécier dans un cadre de travail précis comment l'étudiant peut :

- S'approprier un contexte professionnel et synthétiser les données liées au projet.
- Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances professionnelles, techniques et transversales.
- Valider et argumenter ses choix pour coller aux attentes d'un projet.
- Présenter son travail de manière synthétique pour répondre aux attentes d'un client.

Course code: 1STSC	Course title : Sciences et technologie culinaire Travaux pratiques	
Number of credits: - Semester: 3 - Year: 6	Number of hours: - Semester: 50 - Year: 100	Level: 1
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours		
- Carrying out a production by taking into account specific constraints (organization, type of products, premises, equipment) and by valorizing raw materials. - Defining and respecting purchasing and production standards to satisfy the customer by controlling costs. - Leading a team by adopting a managerial stance (leadership, autonomy, responsiveness, ability to take a step back and analyze).		
- Llevar a cabo una producción integrando las limitaciones específicas (organización, tipo de productos, locales, equipo) y valorizando las materias primas. - Definir y respetar las normas de compra y producción para satisfacer al cliente mediante el control de los costes. - Dirigir un equipo adoptando una postura de gestión (liderazgo, autonomía, capacidad de respuesta, capacidad de dar un paso atrás).		
Realizzare una produzione integrando dei vincoli specifici (organizzazione, tipologie di prodotti, locali, attrezzature) e valorizzando le materie prime. - Definire e rispettare gli standard di acquisto e di produzione per soddisfare il cliente controllando i costi. - Condurre una squadra adottando un atteggiamento manageriale (leadership, autonomia, reattività, capacità di fare un passo indietro).		
Réaliser une production en intégrant des contraintes spécifiques (d'organisation, de typologie de produits, de locaux, de matériel) et en valorisant les matières premières. - Définir et respecter des standards d'achats et de production pour satisfaire le client en maîtrisant les coûts. - Animer une équipe en adoptant une posture managériale (leadership, autonomie, réactivité, capacité à prendre du recul).		
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours		
Students are placed in a culinary production situation (restaurant cooking and dessert). -Controlling the products (quality and quantity) ordered to carry out the service. -Knowing the impact of the selected products on the overall cost and performance indicators. -Analysing a specific production situation, adapting to hazards to guarantee the quality of the product. -Standardizing a production to satisfy customers. -Communicating and proposing actions (sometimes corrective) by adopting a managerial stance.		
Los estudiantes son colocados en una situación de producción culinaria (cocina de restaurante y postre). - Controlar los productos (cualitativa y cuantitativamente) pedidos para llevar a cabo el servicio. - Conocer el impacto de las elecciones de productos en los indicadores generales de costo y rendimiento.		

- Analizar una situación de producción específica, adaptarse a los peligros para garantizar la calidad del producto final.
- Estandarizar una producción para satisfacer a los clientes.
- Comunicar y proponer acciones (a veces correctivas) adoptando una postura de gestión.

- Gli studenti sono collocati in una situazione di produzione culinaria (cucina e dessert di ristorante).
- Controllare i prodotti (quantitativamente e qualitativamente) ordinate per realizzare la prestazione
 - Conoscere l'impatto dei prodotti selezionati sul costo complessivo e sugli indicatori di performance.
 - Analizzare una situazione di produzione specifica, adattarsi ai rischi per garantire la qualità del prodotto finito.
 - Standardizzare una produzione per soddisfare la clientela.
 - Comunicare e proporre azioni (a volte correttive) adottando una postura manageriale.

- Les étudiants sont placés dans une situation de production culinaire (cuisine et dessert de restaurant).
- Contrôler les produits (qualitativement et quantitativement) commandés pour réaliser la prestation.
 - Connaître les incidences des choix des produits sur le coût global et les indicateurs de performances.
 - Analyser une situation de production spécifique, s'adapter aux aléas pour garantir la qualité du produit fini.
 - Standardiser une production pour satisfaire la clientèle.
 - Communiquer et proposer des actions (parfois correctives) en adoptant une posture managériale.

Course code: 1STSR		Course title: Sciences et technologies des services en restauration	
Number of credits: - Semester: 3 - Year: 6		Number of hours: - Semester: 70 - Year: 140	Level: 1
Objectives of the course/Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
-Production of services in hotel industry and catering (several concepts and services, regulation, staff, physical media, products and drinks, quality, cost management, internal and external communication) - Animation of the commercial policy and customer relations (valuation of the catering offer, marketing strategy) - Management of the service production unit (service and work organization, occupational health and prevention) - Control of the production unit (stakeholder's society and corporate social responsibility, eco-friendly approach)			
-Producción de servicios en hostelería y catering/gastronomía (diferentes conceptos y servicios, regulación, personal, medios físicos, productos y bebidas, cualidad, gestión de los gastos, comunicación interna y externa) - Animación de la política comercial y relación con los clientes (valorización de la oferta de comidas, estrategia de marketing) - Gestión de la unidad de producción de servicios (organización del servicio y del trabajo, salud laboral y prevención) - Control de la unidad de producción (responsabilidad social de la empresa, enfoque ecorresponsable)			
- Produzione dei servizi nel settore alberghiero e della ristorazione (differenti concetti e servizi, concetti e servizi, regolamentazione, personale, supporti fisici, prodotti e bevande, qualità, gestione dei costi, comunicazione interna ed esterna) - Animazione della politica commerciale e della relazione con i clienti (valutazione dell'offerta di ristorazione, strategia di marketing) - Gestione dell'unità di produzione del servizio (organizzazione del servizio e del lavoro, salute e prevenzione sul lavoro) - Controllo dell'unità di produzione (responsabilità sociale d'impresa, approccio ecologico)			
- Production de services en hôtellerie restauration (les différents concepts et services, la réglementation, le personnel, les supports physiques, les produits et boissons, la qualité, la gestion des coûts, la communication interne et externe) - Animation de la politique commerciale et relation client (valorisation de l'offre de restauration, stratégie de commercialisation)			

- Management de l'unité de production de service (organisation du service et du travail, santé au travail et prévention)
- Pilotage de l'unité de production (la responsabilité sociétale de l'entreprise, la démarche éco responsable)

Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours

- The new trends in hotels and catering and the organization of the structures
- To develop and to realize service performances, to manage a team
- To develop and to realize selling media on different media
- To manage the technical features of food and drinks / to set up a management policy of these products
- Sensorial analysis of wines and food
- To apply realization and service techniques for the restaurant's food and drinks
- To choose products, food, drinks / manage their costs and their environmental consequences
- To organize the physical media in terms of implantation according to the concepts
- Quality, standard, policy in the institution

- Las nuevas tendencias en el negocio de la hostelería y la restauración y la organización de estructuras
- Diseñar y llevar a cabo servicios, dirigir un equipo
- Diseñando y produciendo soportes de venta en diferentes medios
- Controlar las características técnicas de los productos alimenticios y las bebidas aplicar una política de gestión de estos productos
- Análisis sensorial de vinos y alimentos
- Aplicar las técnicas de producción y servicio de los alimentos y bebidas en el restaurante
- Selección de productos, alimentos y bebidas con miras a controlar los costos y el impacto ambiental.
- Organizar el soporte físico en términos de implementación de acuerdo a los conceptos
- Calidad, normas, política en el establecimiento

- Nuove tendenze nel settore alberghiero e della ristorazione e l'organizzazione delle strutture.
- Progettare e realizzare prestazioni di servizi, dirigere un team
- Progettare e realizzare supporti di vendita in diversi media
- Controllare le caratteristiche tecniche di cibi e bevande attuando una politica di gestione di questi prodotti
- Analisi sensoriale dei vini e dei prodotti alimentari
- Applicare le tecniche di produzione e servizio di cibi e bevande nel ristorante
- Selezione di prodotti, cibi e bevande controllando i costi e l'impatto ambientale.
- Organizzare il supporto fisico in termini di attuazione secondo i concetti
- Qualità, standard, politica nell'istituzione

- les nouvelles tendances en hôtellerie restauration et l'organisation des structures
- Concevoir et réaliser des prestations de services, manager une équipe
- Concevoir et réaliser des supports de vente sur différents supports
- Maîtriser les caractéristiques techniques des denrées et boissons mettre en œuvre une politique de gestion de ces produits
- L'analyse sensorielle des vins et denrées
- Appliquer des techniques de réalisation et de service pour les denrées et boissons du restaurant
- Sélectionner des produits, denrées, boissons en maîtriser les couts et impacts environnementaux
- Organiser le support physique en matière d'implantation selon les concepts
- La qualité, les standards, la politique dans l'établissement

Course code: 1STSH	Course title: Sciences et technologies des services en Hébergement Travaux pratiques	
Number of credits: - Semester: 3 - Year: 6	Number of hours: - Semester: 42 - Year: 84	Level: 1
Objectives of the course/Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/Objectifs du cours		

- Production of hotel services (the different types of accommodation establishments, regulations, personnel, physical supports, cost management, internal and external communication, environmental impact and costs related to consumables, reception techniques, production on the floors and at the reception desk).
- Animation of the commercial policy and customer relations (enhancement of the hosting offer, marketing strategy)
- Management of the service production unit (organization of the service and work, occupational health and prevention, eco-responsible approach)

- Producción de servicios hoteleros (los diferentes tipos de establecimientos de alojamiento, la normativa, el personal, los soportes físicos, la gestión de los costes, la comunicación interna y externa, el impacto medioambiental y los costes relacionados con los consumibles, las técnicas de recepción, la producción en las plantas y en la recepción).
- Animación de la política comercial y de las relaciones con los clientes (valorización de la oferta de alojamiento, estrategia de marketing)
- Gestión de la unidad de producción de servicios (organización del servicio y del trabajo, salud y prevención laboral, enfoque eco-responsable)

- Produzione di servizi alberghieri (i diversi tipi di strutture ricettive, i regolamenti, il personale, i supporti fisici, la gestione dei costi, la comunicazione interna ed esterna, l'impatto ambientale e i costi relativi ai prodotti di consumo, le tecniche di accoglienza, la produzione ai piani e alla reception).
- Animazione della politica commerciale e della relazione con il cliente (valorizzazione dell'offerta di accoglienza, strategia di marketing)
- Gestione dell'unità di produzione del servizio (organizzazione del servizio e del lavoro, salute e prevenzione sul lavoro, approccio eco-responsabile)

- Production de services en hôtellerie (les différents d'établissements d'hébergement, la réglementation, le personnel, les supports physiques, gestion des couts, la communication interne et externe, impact environnementaux et couts liés aux produits consommables, les techniques d'accueil, production au étages et à la réception)
 - Animation de la politique commerciale et relation client (valorisation de l'offre d'hébergement, stratégie de commercialisation)
 - Management de l'unité de production de service (organisation du service et du travail, santé au travail et prévention, démarche éco responsable)

Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours

- To identify the different structures and to grasp their functioning, the hotel market
- To determine the missions, functions and tasks of the hotel staff, to assess the staffing needs
- To use several communication media, to create physical media for the hotel part
- The catering in the rooms, to identify the needs and the feasible offer in hosting, to lead the production, the service while respecting the hygiene rules
- The drinks provided in hosting, the distribution meanings, the storage
- Study of hotel costs, to analyze and to correct
- Reception techniques and procedures, using professional software, reception work techniques
- Housekeeping, procedures for restoring rooms and common spaces, work organization
- Hotel prices, how to optimize, to identify optimization tools and techniques
- To avoid the risk of accidents in the hotel industry, to identify the risks and to define procedures aimed at controlling the risks
- Corporate responsibility, legal obligations, awareness of environmental risks.

- Identificar las diferentes estructuras y entender cómo funcionan, el mercado hotelero
- Determinar las misiones, funciones y tareas del personal de alojamiento, evaluar las necesidades de personal
- Usar los diferentes soportes de comunicación, crear soportes físicos para la parte de alojamiento
- Catering de habitaciones, identificando las necesidades y la posible oferta de alojamiento, asegurando la producción y el servicio en cumplimiento de las normas de higiene.
- Las bebidas ofrecidas en el alojamiento, los medios de distribución, el almacenamiento, etc.
- Estudio de los costos en la industria hotelera, análisis y rectificación
- Técnicas y procedimientos de recepción, uso de software profesional, técnicas de trabajo en la recepción
- Servicio de habitaciones, procedimientos para renovar las habitaciones y las zonas comunes, organización del trabajo
- La fijación de precios en la industria hotelera, cómo optimizar la rentabilidad, identificar las herramientas y técnicas de optimización
- Evitar el riesgo de accidentes en la industria hotelera, identificar los riesgos y definir los procedimientos para controlar los riesgos.
- Responsabilidad empresarial, obligaciones legales, conciencia de los riesgos ambientales.

- Identificare le diverse strutture e capire come operano, il mercato alberghiero
- Determinare le missioni, le funzioni e i compiti del personale di accoglienza, valutare le esigenze di personale
- Utilizzare i diversi mezzi di comunicazione, creare supporti fisici per il settore dell'alloggio
- Ristorazione in camera, identificare le esigenze e la possibile offerta in alloggio, garantire la produzione e il servizio rispettando le regole di igiene
- Bevande offerte negli alloggi, mezzi di distribuzione, stoccaggio
- Studio dei costi nel settore alberghiero, analizzare e correggere
- Tecniche e procedure di accoglienza, uso di software professionali, tecniche di lavoro alla reception
- Servizio in camera, procedure di ripristino delle camere e degli spazi comuni, organizzazione del lavoro
- Prezzi nel settore alberghiero, come ottimizzare la redditività, identificare strumenti e tecniche di ottimizzazione
- Evitare il rischio di incidenti nel settore alberghiero, identificando i rischi e definendo le procedure per controllarli
- Responsabilità aziendale, obblighi legali, consapevolezza dei rischi ambientali, scelta di prodotti.

- Identifier les différentes structures et appréhender leur fonctionnement, le marché de l'hôtellerie
- Déterminer les missions, fonctions et tâches du personnel d'hébergement, évaluer les besoins en personnel
- Utiliser les différents supports de communication, créer des supports physiques pour la partie hébergement
- La restauration en chambre, identifier les besoins et l'offre possible en hébergement, assurer la production le service en respectant les règles d'hygiène
- Les boissons proposées en hébergement, les moyens de distributions, le stockage
- Etude des couts en hôtellerie, analyser et rectifier
- L'accueil du client : techniques et procédures d'accueil, utiliser un logiciel professionnel, les techniques de travail à la réception
- Le service des étages, procédures de remise en état des chambres et des espaces communs, organisation du travail
- La fixation des prix en hôtellerie, comment optimiser la rentabilité, identifier les outils et techniques d'optimisation
- Eviter les risques d'accidents en hôtellerie, repérer les risques et définir des procédures visant à maîtriser les risques
- La responsabilité des entreprises, obligations légales, prise de conscience des risques environnementaux, choix de produits.

Course code: 2ASTB		Course title : Sommellerie et techniques de bar Vins et alcools		Course title : Sommellerie et techniques de bar Vins et alcools
Number of credits: - Semester: 2 - Year: 4		Number of hours: - Semester: 28 - Year: 56		Level: 2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/Objectifs du cours				
- Designing and carrying out services in the restaurant business - Mastery of legislation - Develop knowledge of different beverages (hot, alcoholic, non-alcoholic, wines) - Operational management of stocks and supplies - Designing and producing beverage service products				
- Diseñar y llevar a cabo servicios en el negocio de los restaurantes - Dominio de la legislación - Desarrollar el conocimiento de diferentes bebidas (calientes, alcohólicas, no alcohólicas, vinos) - Gestión operacional de las existencias y los suministros - Diseñar y producir productos de servicio de bebidas				

- Progettare e realizzare servizi nel settore della ristorazione
- Padroneggiare la legislazione
- Sviluppare la conoscenza di diverse bevande (calde, alcoliche, analcoliche, vini)
- Gestione operativa delle scorte e delle forniture
- Progettare e produrre prodotti per il servizio delle bevande

- Concevoir et réaliser des prestations de services en restauration
- Maîtrise de la législation
- Développer les connaissances afférentes aux différentes boissons (chaudes, alcoolisées, non alcoolisées, vins)
- Management opérationnel des stocks et approvisionnements
- Concevoir et réaliser des productions de services des boissons

Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours

Students are placed in a contextualized situation of catering unit management.

The contents of the sommellerie and bar techniques courses are as follows:

- Knowledge of all French and international drinks. (hot, alcoholic and non-alcoholic drinks)
- Professional skills in oenology. (sensory analysis, food/wine pairings, study of French and foreign vineyards)
- To situate the role of the sommelier and the barman in a catering unit, and to master the technical aspects associated with these two professions.
- To master the legislation relating to beverage service.
- Develop a strategy for managing the supply and storage of different beverages.

Los estudiantes se sitúan en una situación contextualizada de gestión de la unidad de restauración. El contenido de los cursos de sommellerie y técnicas de bar es el siguiente:

- Conocimiento de todas las bebidas francesas e internacionales. (bebidas calientes, alcohólicas y no alcohólicas)
- Habilidades profesionales en enología. (análisis sensorial, maridaje de alimentos y vinos, estudio de los viñedos franceses y extranjeros)
- Situar el papel del sommelier y del barman en una unidad de restauración, y dominar los aspectos técnicos asociados a estas dos profesiones.
- Dominar la legislación relativa al servicio de bebidas.
- Desarrollar una estrategia para gestionar el suministro y el almacenamiento de las diferentes bebidas.

Gli studenti sono collocati in una situazione contestualizzata di gestione di un'unità di ristorazione.

Il contenuto dei corsi di sommellerie e tecniche di bar è il seguente:

- Conoscenza di tutte le bevande francesi e internazionali (bibite calde, alcoliche e analcoliche)
- Competenze professionali in enologia. (analisi sensoriale, abbinamento cibo/vino, studio dei vigneti francesi e stranieri)
- Situar il ruolo del sommelier e del barman in un contesto di ristorazione e padroneggiare gli aspetti tecnici correlati a queste due materie
- Padroneggiare la legislazione relativa al servizio delle bevande.
- Sviluppare una strategia per gestire la fornitura e lo stoccaggio delle diverse bevande.

Les étudiants sont placés dans une situation contextualisée de management d'unité de restauration. Les contenus des enseignements en sommellerie et techniques de bar sont les suivants :

- Les connaissances sur l'ensemble des boissons françaises et internationales. (boissons chaudes, alcoolisées, et non alcoolisées)
- Les compétences professionnelles en oenologie. (analyse sensorielle, accords mets/vins, étude des vignobles français et étrangers)
- Situer le rôle du sommelier et du barman dans une unité de restauration, et maîtriser les aspects techniques associés à ces deux métiers.
- Maîtriser la législation afférente au service des boissons.
- Développer une stratégie de gestion des approvisionnements et de stockage des différentes boissons.

Course code: 2ASTSR		Course title: Sciences et technologies des services en restauration Cours et travaux pratiques	
Number of credits: - Semester: 10 - Year: 20		Number of hours: - Semester: 182 - Year: 364	Level: 2
Objectives of the course/Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
-Production of services in hotels and catering (historical, national and international approach of cooking and service, to create and to set up organization strategies, to create media according to constraints, creation of performances in service) -Animation of the commercial policy and customer relations (implementation of physical media and animation during the service, to develop customer relations) - Management of the service production unit (operational management, to manage and to lead a team) - Entrepreneurship (to apply engineering rules and legal obligations prior to the opening of a restaurant)			
Producción de servicios de hostelería y restauración (enfoque histórico, nacional e internacional de la cocina y el servicio, capacitación y aplicación de estrategias de organización, elaboración de materiales de apoyo en función de las limitaciones, creación de servicios en servicio) - Animación de la política comercial y de las relaciones con los clientes (implementación de soporte físico y animación durante el servicio, desarrollo de las relaciones con los clientes) - Gestión de la unidad de producción de servicios (gestión operacional, gestión de un equipo, gestión y dirección de un equipo) - Espíritu empresarial (aplicar las normas de ingeniería y las obligaciones legales antes de abrir un establecimiento de restauración)			
- Produzione di servizi nel settore alberghiero e della ristorazione (approccio storico, nazionale e internazionale alla cucina e al servizio, creare e sviluppare strategie organizzative, elaborare supporti in funzione dei vincoli, creazione di servizi in servizio) - Animazione della politica commerciale e delle relazioni con i clienti (implementazione del supporto fisico e dell'animazione durante il servizio, sviluppare le relazioni con i clienti) - Gestione dell'unità di produzione del servizio (gestione operativa, gestione di un team, controllo e guida di un team) - Imprenditorialità (applicare le regole dell'ingegneria e gli obblighi legali prima di aprire un ristorante)			
- Production de services en hôtellerie restauration (approche historique, nationale et internationale de la cuisine et du service, former et mettre en place des stratégies d'organisation, élaborer des supports en fonction de contraintes, création de prestations en service) - Animation de la politique commerciale et relation client (mise en œuvre de support physique et d'animation durant le service, développer la relation client) - Management de l'unité de production de service (management opérationnel, manager une équipe, gérer et animer une équipe) - Entreprenariat (appliquer les règles d'ingénierie, et les obligations légales préalables à l'ouverture d'un établissement de restauration)			
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours			
- To know the major historical markers of cooking and service, the features of international and regional cuisines, and the traditions - To organize and to allocate the tasks in a restaurant by creating media and procedures - To organize the premises and the equipment in a safe and efficient way - To realize selling supports adapted to the catering type, to communicate with the customer, to inform and to lead - To use numeric tools for marketing, the update and the customers relation - To value food and drinks during the service throughout several service techniques - To manage stocks, to optimize the purchases, to realize the controls - To master the catering costs: data sheet, production standard, selection of products - To create restaurant and bar techniques, recipes adapted to several concepts			

- Conocer los grandes hitos históricos de la cocina y el servicio, las características de las cocinas y costumbres internacionales y regionales
- Organizar y distribuir las tareas en un restaurante creando soportes y procedimientos
- Organizar los locales, materiales y equipo de manera segura y eficiente
- Producir soportes de venta adaptados al tipo de restauración, comunicar con el cliente, informar y dirigir
- Usar herramientas digitales para la comercialización, la actualización y las relaciones con los clientes
- Aumentar el valor de los alimentos y bebidas durante el servicio mediante técnicas
- Gestionar las existencias, optimizar las compras, llevar a cabo controles
- Control de los costes de restauración: ficha técnica, normas de producción, elección de productos, etc.
- Crear técnicas de sala y de bar, recetas adaptadas a diferentes conceptos

- Conoscere i principali punti di riferimento storici della cucina e del servizio, le caratteristiche delle cucine internazionali e regionali e degli usi e costumi
- Organizzare e distribuire i compiti in un ristorante creando supporti e procedure
- Organizzare i locali, i materiali e le attrezzature in maniera sicura ed efficace
- Produrre materiale di vendita adatto al tipo di ristorante, comunicare con il cliente, informare e dirigere
- Utilizzare strumenti digitali per il marketing, l'aggiornamento e le relazioni con i clienti
- Valorizzare il cibo e le bevande durante il servizio attraverso le tecniche della sala.
- Gestire le scorte, ottimizzare gli acquisti, realizzare i controlli
- Controllo dei costi nella ristorazione: scheda tecnica, standard di produzione, scelta dei prodotti ecc.
- Creare tecniche di sala e bar e ricette adattate a diversi concetti

- Connaitre les grands repères historiques de la cuisine et du service, les caractéristiques des cuisines internationales, régionales et les us et coutumes
 - Organiser et répartir les taches dans un restaurant en créant des supports et des procédures
 - Organiser les locaux, matériels et équipements de manière sécurisée et efficace
 - Réaliser des supports de vente adaptés au type de restauration, communiquer avec le client, informer et diriger
 - Utiliser les outils numériques pour la commercialisation, la mise à jour et la relation client
 - Valoriser les denrées et boissons durant le service au travers des techniques de salle
 - Gérer des stocks, optimiser les achats, réaliser les contrôles
 - Maîtriser les couts en restauration : fiche techniques, standards de production, choix des produits
 - Créer des techniques de salles et de bar, des recettes adaptés aux différents concepts

Course code: 2BSHR	Course title : Sciences en hôtellerie restauration Aspects scientifiques et technologiques en matière de nutrition et d'alimentation	
Number of credits: - Semester: 2 - Year: 4	Number of hours: - Semester: 28 - Year: 56	Level: 2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/Obiettivi del corso/ Objectifs du cours		
To provide students with the scientific bases to understand professional situations in a context of culinary production and to respond in a reasoned way, adapted to the needs of the clientele.		
Proporcionar a los estudiantes las bases científicas para comprender las situaciones profesionales en un contexto de producción culinaria y responder de manera razonada, adaptada a las necesidades de la clientela.		
Fornire agli studenti le basi scientifiche per comprendere le situazioni professionali in un contesto di produzione culinaria e rispondere in modo ragionato, adattandosi ai bisogni della clientela.		
Apporter aux étudiants les bases scientifiques pour appréhender les situations professionnelles dans un contexte de production culinaire et répondre de façon raisonnée, adaptée aux besoins de la clientèle.		
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours		

Dietary behaviour and factors of variation in population consumption.

Food technology: properties of food molecules applied to production (coagulation, browning, dispersion, gelling); food additives and processing aids: qualitative, quantitative and regulatory aspects;

Microbiological quality: analyses and food toxi-infections. Organoleptic quality: sensory analysis tests.

Dietary balance: quantitative and qualitative aspects; nutritional diseases and adaptations to different pathologies linked to food (notions of intolerances, allergies, diets, etc.) and to different populations (children, adolescents, the elderly).

Comportamiento alimentario y factores de variación del consumo de la población.

Tecnología alimentaria: propiedades de las moléculas alimentarias aplicadas a la producción (coagulación, oscurecimiento, dispersión, gelificación); aditivos alimentarios y auxiliares tecnológicos: aspectos cualitativos, cuantitativos y reglamentarios;

Calidad microbiológica: análisis y toxi-infecciones alimentarias. Calidad organoléptica: pruebas de análisis sensorial.

Equilibrio alimentario: aspectos cuantitativos y cualitativos; enfermedades nutricionales y adaptaciones a las diferentes patologías vinculadas a la alimentación (nociones de intolerancias, alergias, dietas, etc.) y a las diferentes poblaciones (niños, adolescentes, ancianos).

Comportamento alimentare e fattori di variazione del consumo della popolazione.

Tecnologia alimentare: proprietà delle molecole alimentari applicate alla produzione (coagulazione, imbrunimento, dispersione, gelificazione); additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici: aspetti qualitativi, quantitativi e normative.

Qualità microbiologica: analisi e intossicazione alimentare. Qualità organolettica: test di analisi sensoriale.

Equilibrio alimentare: aspetti quantitativi e qualitativi; malattie nutrizionali e adattamenti alle diverse patologie legate all'alimentazione (nozioni di intolleranze, allergie, diete, ecc.) e alle diverse popolazioni (bambini, adolescenti, anziani).

Comportement alimentaire et facteurs de variations de la consommation des populations.

Technologie alimentaire : propriétés des molécules alimentaires appliquées aux productions (coagulation, brunissements, dispersions, gélification) ; additifs alimentaires et auxiliaires technologiques : aspect qualitatifs, quantitatifs et réglementaires ; choix des emballages.

Qualité microbiologique : analyses et toxi-infections alimentaires. Qualité organoleptique : tests d'analyse sensorielle.

Equilibre alimentaire : aspect quantitatif et qualitatif ; maladies nutritionnelles et adaptations aux différentes pathologies liées à l'alimentation (notions d'intolérances, allergies, régimes, etc.) et aux différentes populations (enfants, adolescents, personnes âgées).

Course code: 2BSTC	Course title : Sciences et technologie culinaire Cours et travaux pratiques	
Number of credits: - Semester: 10 - Year: 20	Number of hours: - Semester: 155 - Year: 310	Level: 2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours		
- Designing and implementing services in production units (catering concepts, regulations, personnel, physical support, economics and procurement, costs, production, evaluation). - Animating the commercial policy of the production unit (communication, customer relations). - Operational management of the production unit (human resources management, recruitment, animation).		
- Diseño y ejecución de servicios en las unidades de producción (conceptos de restauración, reglamentos, personal, apoyo físico, economía y adquisiciones, costos, producción, evaluación). - Animar la política comercial de la unidad de producción (comunicación, relaciones con los clientes). - Gestión operativa de la unidad de producción (gestión de recursos humanos, contratación, animación).		
- Progettare e realizzare servizi nelle unità di produzione (concetti di ristorazione, regolamenti, personale, supporto fisico, economia e approvvigionamento, costi, produzione, valutazione). - Animare la politica commerciale dell'unità di produzione (comunicazione, relazione con i clienti). - Gestione operativa dell'unità di produzione (gestione delle risorse umane, assunzione, animazione).		

- Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production (concepts de restauration, réglementation, le personnel, le support physique, l'économe et l'approvisionnement, les coûts, la production, l'évaluation). - Animer la politique commerciale de l'unité de production (la communication, le relationnel client). - Management opérationnel de l'unité de production (gestion des ressources humaines, recrutement, animation).		
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours		
Students are placed in a contextualized situation of culinary production management The objective is to appreciate in various work contexts how the student can : - Appropriate a professional context including its scientific dimension - Identify and analyse a given situation or problem by mobilising scientific and technical knowledge. - Checking service compliance with the desired standards - Measuring quality against customer expectations - Know the basic concepts in the kitchen - Propose solutions in order to make the production conform to the defined standards		
Los estudiantes se sitúan en una situación contextualizada de gestión de la producción culinaria El objetivo es apreciar en varios contextos de trabajo cómo el estudiante puede...: - Un contexto profesional adecuado, incluida su dimensión científica - Identificar y analizar una situación o problema determinado mediante la movilización de los conocimientos científicos y técnicos. - Comprobando el cumplimiento del servicio con los estándares deseados - Medición de la calidad frente a las expectativas del cliente - Conocer los conceptos básicos de la cocina - Proponer soluciones para que la producción se ajuste a los estándares definidos		
Gli studenti sono inseriti in una situazione contestualizzata di gestione della produzione culinaria L'obiettivo è quello di apprezzare in vari contesti lavorativi come lo studente riesce a: - Appropriarsi di un contesto professionale, comprendendo la sua dimensione scientifica - Identificare e analizzare una situazione o un problema dato mobilitando le conoscenze scientifiche e tecniche - Controllare la conformità del servizio con gli standard desiderati - Misurare la qualità rispetto alle aspettative della clientela - Conoscere i concetti base della cucina - Proporre soluzioni al fine di rendere la produzione conforme agli standard definiti		
Les étudiants sont placés dans une situation contextualisée de management de production culinaire (cuisine et dessert) L'objectif visé est d'apprécier dans des contextes de travail variés comment l'élève peut : - S'approprier un contexte professionnel y compris dans sa dimension scientifique - Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques - Contrôler la conformité de service aux standards souhaités - Mesurer la qualité par rapport aux attentes des clients - Connaître les concepts de base en cuisine - Proposer des solutions afin de rendre la production conforme aux standards définis		

Course code: 2CHebAng		Course title : Hébergement en anglais Cours en anglais en complément de 2CSTSH	
Number of credits: - Semester: 2 - Year: 4	Number of hours: - Semester: 14 - Year: 28	Level: 2	

Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours

In the scenario of managing an accommodation site, the objectives of this course are:

- To have a professional and adapted level of english vocabulary
- To be capable of bi-lingual, french/english, conversations
- To be capable of managing employee communications
- To have the confidence to manage situations of conflict with clients
- To acquire the level of skills necessary to establish and execute training modules for operational staff
- To be capable of negotiating commercial partnership agreements

En el contexto de la gestión de una unidad de alojamiento, los objetivos de este curso son :

- Dominar un vocabulario profesional adaptado a la estructura del alojamiento en inglés.
- Ser capaz de comunicarse en francés y luego en inglés en una situación profesional.
- Capacidad para dirigir una relación con los funcionarios
- Gestionar los conflictos con los clientes
- Establecer las principales áreas de capacitación para el personal operativo
- Negociación de una sociedad commercial

Nel contesto della gestione di un sito di alloggio, gli obiettivi del corso sono i seguenti:

- Avere un livello professionale e adeguato del vocabolario inglese
- Essere capace di cnversazioni bilingue dal francese all'inglese in una situazione professionale.
- Essere capace di gestire una relazione con i membri del personale
- Riuscire a gestire situazioni di conflitto con i clienti
- Acquisire un livello di competenze necessario per stabilire ed eseguire moduli di formazione per il personale operativo
- Essere capace di negoziare accordi di partenariato commerciale

Dans le cadre du management d'une unité d'hébergement, les objectifs de ce cours sont :

- Maitriser un vocabulaire professionnel et adapté à la structure d'hébergement en anglais
- Être capable de communiquer en français puis en anglais dans une situation professionnelle
- Être capable d'animer une relation avec les membres du personnel
- Gérer un conflit clientèle
- Établir les principaux axes de formation relative au personnel opérationnel
- Négocier un partenariat commercial

Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti della classe/ Contenus du cours

The students are placed in an Operational Management situation:

- In-depth knowledge of the accommodation industry and the appropriate vocabulary for the various elements of the offer proposed
- Participate in the establishments recruitment policies
- Presentation of the establishment, it's values and a definition of it's strategy
- Negotiate and sell the service package offered
- Express oneself, in english, to a small group
- From the basis of a training methodology, communicate with foreign staff members; common language: English

Los estudiantes son colocados en situaciones de gestión operacional:

- Conocimiento del mercado del alojamiento. Vocabulario adaptado a los diferentes componentes de la oferta
- Participar en la política de contratación de la empresa
- Presentar la empresa, aumentar su valor y definir su estrategia
- Negociar, vender los servicios de la empresa
- Hablando en inglés delante de un pequeño grupo
- Basado en una metodología de capacitación, comunicarse con el personal extranjero; idioma común: ingles

Gli studenti sono collocate in una situazione di gestione operativa:

- Conoscenza del mercato alberghiero e del vocabolario appropriato per i vari elementi che compongono l'offerta.
- Partecipare alla politica di assunzione dell'azienda
- Presentare l'azienda, valorizzarla e definire la sua strategia

- Negoziare, vendere i servizi dell'azienda
- Esprimersi in inglese davanti a un piccolo gruppo
- Utilizzando una metodologia di formazione, comunicare con il personale straniero; lingua comune: inglese

Les étudiants sont placés en situation de management opérationnel :

- Connaissance du marché de l'hébergement. Le vocabulaire adapté aux différentes composantes de l'offre
- Participer à la politique de recrutement de l'entreprise
- Présenter l'entreprise, la valoriser et définir sa stratégie
- Négocier, vendre les services de l'entreprise
- S'exprimer en anglais devant un petit groupe
- À partir d'une méthodologie de formation, communiquer avec du personnel étranger ; langue commune : anglais

Course code: 2CSTSH		Course title : Sciences et technologies des services en hébergement Cours et travaux pratiques	
Number of credits: - Semester: 10 - Year: 20		Number of hours: - Semester: 155 - Year: 310	Level: 2
Objectives of the course/ Objetivos de la clase/ Obiettivi del corso/ Objectifs du cours			
Students will acquire the following skills : - Designing and implementing services in production units (concepts and services, legislation, staffing, physical support, supply management, cost control, service production in hospitality) - Evaluating and analysing the production (quality standards, service process) - Deploying a sales strategy (distribution channels, communication) - Developing customer relations (customer relationship management, identifying the different services involved into the service production) - Being able to manage a team efficiently (operational management, human resources, recruitment)			
Los estudiantes adquirirán las siguientes habilidades: - Diseñar e implementar servicios en las unidades de producción (conceptos y servicios, legislación, dotación de personal, apoyo físico, gestión de suministros, control de costes, producción de servicios en la hostelería) - Evaluar y analizar la producción (normas de calidad, proceso de servicio) - Desplegar una estrategia de ventas (canales de distribución, comunicación) - Desarrollo de las relaciones con los clientes (gestión de las relaciones con los clientes, identificación de los diferentes servicios implicados en la producción de los servicios) - Ser capaz de gestionar un equipo de manera eficiente (gestión operacional, recursos humanos, contratación)			
Gli studenti acquisiranno le seguenti competenze: - Progettazione e realizzazione di servizi in un'unità di produzione di servizi di alloggio (concetti e servizi, regolamenti, personale, supporto fisico, gestione delle forniture, controllo dei costi, produzione di servizi di alloggio) - Valutazione e analisi della produzione del servizio di hosting (standard di qualità, processi di servizio) - Attuazione della politica di vendita (marketing dell'offerta, comunicazione dell'offerta) - Sviluppare le relazioni con i clienti (gestione delle relazioni con i clienti, customer journey nel settore alberghiero) - Gestione operativa dell'unità di alloggio (gestione operativa del team, risorse umane, reclutamento)			
Les étudiants devront acquérir les compétences suivantes : - Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production de services en hébergement (concepts et services, règlementation, personnel, support physique, gestion des approvisionnements, contrôle des coûts, production de services en hébergement) - Evaluation et analyse de la production de services en hébergement (standards de qualité, processus de service) - Déploiement de la politique commerciale (commercialisation de l'offre, communication de l'offre) - Développement de la relation client (management de la relation client, parcours client en hôtellerie) - Management opérationnel de l'unité d'hébergement (management opérationnel de l'équipe, ressources humaines, recrutement)			
Contents of the course/Contenido de la clase/ Contenuti del corso/ Contenus du cours			
The following topics are taught :			
- The hospitality industry today - Hospitality legislation - Staffing - The physical support in hospitality - Negotiation with suppliers and customers - Dealing with conflicts - Conducting meetings		- Cost control in hospitality - Standard procedures : reception & housekeeping - Adopting a creative approach in hospitality - Measuring quality in hospitality - Marketing in hospitality - Analysis of the different services involved in service production	
Se cubren los siguientes temas:			

- La industria hotelera hoy: panorama de la industria - Legislación hotelera - Personal del hotel - Apoyo físico en la industria hotelera - Negociación con los proveedores - Control de costos en la industria hotelera	- Procedimientos de recepción y piso - El proceso creativo - La calidad en el negocio hotelero - El marketing en la industria hotelera - El viaje del cliente en la industria hotelera - Gestión de conflictos - Realizando reuniones
Sono trattati i seguenti temi:	
- L'ospitalità oggi: panorama dell'industria dell'ospitalità - Legislazione sull'ospitalità - Il personale - Il supporto fisico nell'ospitalità - La negoziazione con i fornitori e i clienti - Il controllo dei costi nell'ospitalità	- Procedure standard: reception e pulizie - Approccio creativo nell'ospitalità - Misurare la qualità nell'ospitalità - Il marketing nell'ospitalità - Il customer journey nell'ospitalità - La conduzione di riunioni
Les thèmes suivants sont traités :	
- L'hôtellerie d'aujourd'hui : panorama de l'industrie hôtelière - La législation hôtelière - Le personnel en hôtellerie - Le support physique en hôtellerie - Négociation avec les fournisseurs - La maîtrise des coûts en hôtellerie -	- Procédures de réception et des étages - La démarche créative - La qualité en hôtellerie - La commercialisation en hôtellerie - Le parcours client en hôtellerie - Gestion des conflits - Conduite de réunions

