

## DELIBERATION CFVU-060-2020

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L.123-1 à L.123-9, L.712-6-1 et L.719-7 ;

Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers ;

Vu les statuts et règlements de l'Université d'Angers ;

Vu les convocations envoyées aux membres de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire le 1er juillet 2020,

**Objet de la délibération :** Modifications des Modalités de contrôle de connaissance (MCC) 2020-2021 – UFR Esthua Tourisme et Culture

**La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 6 juillet 2020 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :**

Les modifications de MCC concernant les formations suivantes :

- La licence mention sciences sociales, Parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration et Événementiel, option Cuisine et Gastronomie et option Food and Beverage

sont approuvées.

Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 33 voix pour.

Christian ROBLÉDO  
*Président de l'Université  
d'Angers*

Signé par : Christian Robledo  
Date : 15/07/2020  
Qualité : Président - Signature électronique certifiée  
Certinomis AA et Agents - 1.2.250.1.86.2.3.8.10.1

La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère réglementaire. Elle pourra faire l'objet d'un recours administratif préalable auprès du Président de l'Université dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa transmission au Rectorat suivant qu'il s'agisse ou non d'une décision à caractère réglementaire. Conformément aux articles R421-1 et R421-2 du code de justice administrative, en cas de refus ou du rejet implicite consécutif au silence de ce dernier durant deux mois, ladite décision pourra faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Nantes dans le délai de deux mois. Passé ce délai, elle sera reconnue définitive. La juridiction administrative peut être saisie par voie postale (Tribunal administratif de Nantes, 6 allée de l'Île-Gloriette, 44041 Nantes Cedex) mais également par l'application « Télérecours Citoyen » accessible à partir du site Internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)

**Affiché et mis en ligne le : 16 juillet 2020**

## Fiche de modification des maquettes de formation

- § UFR : Esth a sous réserve de l'avis favorable du Conseil d'UFR du : 25 juin 2020
- § Passage à la CFVU du : 06 juillet 2020
- § Rentrée universitaire: 2020-2021

**Formation concernée : licence sciences sociales, Parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration et  v nementiel, option Cuisine et Gastronomie et option Food and Beverage**

**Nature de la modification (merci de cocher la case) :**

**Structure :**

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Création ou modification ou déplacement d'UE / EC | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Changement d'ECTS                                 | <input type="checkbox"/>            |
| Mise en place ou retrait de parcours              | <input type="checkbox"/>            |

**Modalités de contrôle des connaissances :**

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Modification des conditions de validation    | <input type="checkbox"/> |
| Modification de coefficient(s)               | <input type="checkbox"/> |
| Modification d'épreuve(s) (nature, durée...) | <input type="checkbox"/> |

**Charges d'enseignement :**

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Modification du volume horaire                    | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mutualisation ou démutualisation                  | <input type="checkbox"/>            |
| Incidence financière<br>(joindre un argumentaire) | <input type="checkbox"/>            |

§ **Avis et remarques éventuelles de la Cellule Apogée :**

**Détail de la modification à compléter au verso : Afin d'harmoniser les deux options ajustement des heures entre les deux maquettes. Ventilation différente des cm, td et tp. Mais le volume horaire par étudiant par an reste le même. Les modifications horaires ne se font que sur les enseignements non assurés par l'UA**

Joindre les 2 maquettes

**Détail de la modification :**

Joindre les 2 maquettes

Intitulé des éléments	2019/2020	2020/2021
<b>Option Cuisine et Gastronomie</b> S1 UE1 S2 UE2  S3 UE4 S4 UE4 S4 UE4 S4 UE4 S5 UE4 S5 UE4	Rien Pratique théâtrale maîtrise expression orale et du corps Nutrition  Informatique	Savoir être et image savoir être et expression  supprimé Nutrition Informatique Conférences professionnelles supprimé Arts appliqués à la restauration
<b>Option Food and Beverage</b> S4 UE4 S3UE4 S5 UE4	Conférences professionnelles	Supprimé Informatique Arts appliqués à la restauration

LICENCE MENTION SCIENCES SOCIALES

Parcours THRE, option Cuisube et Gastronomie CCI

2019/2020

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Intitulés de l'élément	Code Nature	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs)																											
				CM	TD	TP	Total			Assidu		Dispensé assiduité		Session 2																													
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT			CT		CT																								
														Durée	Coef.		Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.																					
<b>Semestre 1 CCI</b>													SEM	O																													
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>													UE	N	0,0	80,0	0,0	80,0	6	2,0																							
Anglais	MATI	11	N	0,0	38,0	0,0	38,0	2	2																																		
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	32,0	0,0	32,0	2	2																																		
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	32,0	0,0	32,0	2	2																																		
Techniques d'expression écrite	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	3																																		
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>													UE	O	48,0	16,0	0,0	64,0	9	3,0																							
Concepts fondamentaux de l'économie	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0																																				
Connaissance des entreprises et des organisations	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%											cc I1 tourisme															
Institutions de la commune à l'UE	MATI	3	O	16,0	0,0	0,0	16,0																						cc I1 tourisme														
Analyse statistique	MATI	26	N	0,0	16,0	0,0	16,0																						cc I1 tourisme														
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>													UE	O	48,0	16,0	0,0	64,0	9	3,0																							
Histoire sociale du tourisme, des loisirs et de la culture	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0																																				
Approches Sociologiques du tourisme et de la gastronomie	MATI	19	N	16,0	0,0	0,0	16,0			3h00	100%			3h00	100%	3h00	100%													cc I1 tourisme													
Médiation, Interprétation et Animation	MATI	71	O	16,0	0,0	0,0	16,0																							cc I1 tourisme													
Méthodologies du travail universitaire	MATI	6	O	0,0	16,0	0,0	16,0																																				
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>													UE	O	34,0	101,0	65,0	200,0	6	2,0																							
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0																																				
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	22,0	0,0	22,0																																				
Découverte du secteur professionnel	MATI	#N/A	N	16,0	0,0	0,0	16,0																																				
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%																										
Conférences professionnelles	MATI	#N/A	N	18,0	0,0	0,0	18,0																																				
Génie culinaire	MATI	#N/A	N	0,0	57,0	65,0	118,0																																				
Stage optionnel	MATI	#N/A	N	0,0	0,0	0,0	0,0																																				
<b>Semestre 2 cci</b>													SEM	O					30	1																							
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>													UE	N	0,0	80,0	0,0	80,0	6	2,0																							
Anglais	MATI	11	N	0,0	38,0	0,0	38,0	2	2																																		
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	32,0	0,0	32,0	2	2																																		
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	32,0	0,0	32,0	2	2																																		
Pratique théâtrale maîtrise expression orale et du corps	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	3																																		
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>													UE	O	32,0	40,0	0,0	72,0	9	3,0																							
Analyse de la relation de service	MATI	6	O	16,0	8,0	0,0	24,0																																				
Connaissance des entreprises et des organisations	MATI	5	N	0,0	16,0	0,0	16,0			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%																										
Bases du droit	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0																																				
Principes et mécanismes comptables	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0																																				
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>													UE	O	48,0	32,0	0,0	80,0	9	3,0																							
Espaces et sociétés de la France	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0																																				
Influences régionales	MATI	#N/A	N	16,0	8,0	0,0	24,0			3h00	100%			3h00	100%	3h00	100%																										
Influences européennes	MATI	#N/A	N	16,0	8,0	0,0	24,0																																				
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>													UE	O	48,0	108,0	65,0	221,0	6	2,0																							
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0																																				
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	20,0	0,0	20,0																																				
Relations interculturelles et accueil	MATI	6	N	16,0	0,0	0,0	16,0																																				
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0																																				
Conférences professionnelles	MATI	#N/A	N	16,0	0,0	0,0	16,0			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%																										
Génie culinaire	MATI	#N/A	N	0,0	52,0	65,0	117,0																																				
Cuisine, terre et mer	MATI	#N/A	N	16,0	8,0	0,0	24,0																																				
Stage optionnel	MATI	#N/A	N	0,0	0,0	0,0	0,0																																				
<b>Semestre 3 cci</b>													SEM	N					30	1																							
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>													UE	N	0,0	48,0	0,0	48,0	6	2,0																							
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2																																		
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2																																		
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2																																		
Communication	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	3																																		
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>													UE	N	0,0	27,0	0,0	27,0	9	3,0																							
Comptabilité générale	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0			1h30	100%			1h30	100%	1h30	100%																										
Gestion de projet entrepreneurial	MATI	#N/A	N	0,0	11,0	0,0	11,0																																				
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>													UE	N	24,0	0,0	0,0	24,0	9	3,0</																							





LICENCE MENTION SCIENCES SOCIALES

Parcours THRE, option Cuisube et Gastronomie CCI

2020/2021

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Intitulés de l'élément	Code Nature	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs)	
				CM	TD	TP	Total			Assidu		Dispensé assiduité		CT					
										Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.		
																			Total Nombre d'Heures
<b>Semestre 1 CCI</b>																			
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE		N	0,0	80,0	0,0	80,0	6	2,0										
Anglais	MATI	11	N	0,0	38,0	0,0	38,0	2	2										
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral			
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2										
Savoir-être et image de soi	MATI		N	0,0	10,0	0,0	10,0												
Techniques d'expression écrite	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	3			100% CC oral ou écrit		100% CT écrit 1h30		100% CT écrit 1h30			
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>																			
Concepts fondamentaux de l'économie	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0												
Connaissance des entreprises et des organisations	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0			1h30 25% écrit ou oral		75% 1h30 100%		1h30 100%				cc I1 tourisme	
Institutions de la commune à l'UE	MATI	3	O	16,0	0,0	0,0	16,0												cc I1 tourisme
Analyse statistique	MATI	26	N	0,0	16,0	0,0	16,0												cc I1 tourisme
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>																			
Histoire sociale du tourisme, des loisirs et de la culture	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0												
Approches Sociologiques du tourisme et de la gastronomie	MATI	19	N	16,0	0,0	0,0	16,0			3h00 100%		3h00 100%		3h00 100%				cc I1 tourisme	
Médiation, Interprétation et Animation	MATI	71	O	16,0	0,0	0,0	16,0												cc I1 tourisme
Méthodologies du travail universitaire	MATI	6	O	0,0	16,0	0,0	16,0												
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>																			
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	8,0	0,0	8,0												
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	18,0	0,0	18,0												
Découverte du secteur professionnel	MATI	#N/A	N	0,0	0,0	16,0	16,0												
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0	6	2	1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%		
Conférences professionnelles	MATI	#N/A	N	0,0	12,0	4,0	16,0												
Génie culinaire	MATI	#N/A	N	0,0	67,0	71,0	138,0												
Stage optionnel	MATI	#N/A	N	0,0	0,0	0,0	0,0												
<b>Semestre 2 cci</b>																			
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE		N	0,0	80,0	0,0	80,0	6	2,0										
Anglais	MATI	11	N	0,0	38,0	0,0	38,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral			
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral			
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2										
Pratique théâtrale maîtrise expression orale et du corps (orale et corporelle)	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	3			100% CC oral ou écrit		100% CT écrit 1h30		100% CT écrit 1h30			
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>																			
Analyse de la relation de service	MATI	6	O	16,0	8,0	0,0	24,0												
Connaissance des entreprises et des organisations	MATI	5	N	0,0	16,0	0,0	16,0			1h30 25%		écrit ou oral 75%		1h30 100%		1h30 100%		cm c I1 tourisme	
Bases du droit	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0												cc I1 tourisme
Principes et mécanismes comptables	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0												
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>																			
Espaces et sociétés de la France	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0												
Influences régionales	MATI	#N/A	N	0,0	24,0	0,0	24,0			3h00 100%		3h00 100%		3h00 100%				cc I1 tourisme	
Influences européennes	MATI	#N/A	N	0,0	24,0	0,0	24,0												
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>																			
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0												
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	18,0	0,0	18,0												
Relations interculturelles et accueil	MATI	6	N	16,0	0,0	0,0	16,0												cc I1 tourisme
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0	6	2	1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%		
Conférences professionnelles	MATI	#N/A	N	0,0	16,0	0,0	16,0												
Génie culinaire	MATI	#N/A	N	0,0	31,0	93,0	124,0												
Cuisine, terre et mer	MATI	#N/A	N	0,0	13,0	5,0	18,0												
Stage optionnel	MATI		N	0,0	0,0	0,0	0,0												
<b>Semestre 3 cci</b>																			
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE		N	0,0	166	45	211	30	1										
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral			
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral			
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	2										
Communication	MATI	71	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	3			100% CC oral ou écrit		100% CT écrit 1h30		100% CT écrit 1h30			
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>																			
Comptabilité générale	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0			1h30 100%		1h30 100%		1h30 100%					
Gestion de projet entrepreneuriat	MATI	#N/A	N	0,0	11,0	0,0	11,0												
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>																			
Approche sociologique de la cuisson	MATI	23	N	0,0	3,0	5,0	8,0												
Influences du monde, hémisphère nord	MATI	23	N	0,0	8,0	0,0	8,0			1h30 100%		1h30 100%		1h30 100%				MAN Tourisme L2NE cours avec L1	
Influences du monde, hémisphère sud	MATI	19	N	0,0	8,0	0,0	8,0												
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>																			
Projet professionnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0	6	2,0										



LICENCE MENTION SCIENCES SOCIALES

Parcours THRE, option Cuisube et Gastronomie CCI

2020/2021

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Intitulés de l'élément	Code Nature	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs)
				CM	TD	TP	Total			Assidu		Dispensé assiduité		CT				
										Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	
<b>Semestre 4 cci</b>	<b>SEM</b>		O	100	121	47	268	30	1									
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE		N	0,0	44,0	0,0	44,0	2	2,0									
Anglais	MATI	11	N	0,0	32,0	0,0	32,0	1	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	1	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	1	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE		O	48,0	16,0	0,0	64,0	9	3,0									
Obligations, contrat, responsabilités	MATI	6	O	16,0	0,0	0,0	16,0											
Théorie générale du marketing	MATI	6	O	16,0	0,0	0,0	16,0			1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%	1h30	100%	cc L2 tourisme
Droit du travail	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0											cc L2 tourisme
Gestion de projet entrepreneuriat	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0											cc L2 tourisme
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE		O	20,0	12,0	0,0	32,0	4	3,0									
Analyse sociologique	MATI	19	O	16,0	0,0	0,0	16,0			1h30	75%	ecrit ou oral	25%	1h30	100%	1h30	100%	cc L2 tourisme
Méthodes de recherche en sciences sociales	MATI	71	O	4,0	12,0	0,0	16,0											cm c L2 tourisme
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE		O	32,0	46,0	47,0	125,0	3	2,0									
Projet professionnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0											
Mutations économiques sectorielles (participative, numérique...)	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0											cc L2 tourisme
Tourisme et restauration	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0											cc L2 tourisme
Génie culinaire	MATI	23	N	0,0	6,0	42,0	48,0	4	3	1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%	1h30	100%	
Nutrition	MATI		N	0,0	6,0	5,0	11,0											CCI
Informatique	MATI		N	0,0	16,0	0,0	16,0											CCI
Conférences professionnelles	MATI		N	0,0	12,0	0,0	12,0											CCI
<b>UE5 Stage</b>	UE		N	0,0	3,0	0,0	3,0	12	5,0									
Stage	STAG		N	0,0	0,0	0,0	0,0	2	1			1		1		1		
Suivi de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0											
Bilan expérimentiel	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	4	2			2		2		2		
Rapport de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	6	3			3		3		3		
<b>Semestre 5 cci</b>	<b>SEM</b>		N	4	203	35	242	30	1									
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE		N	0,0	44,0	0,0	44,0	6	2,0									
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
Communication	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	3			100% CC oral ou écrit		100% CT écrit 1h30		100% CT écrit 1h30		
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE		N	0,0	101,0	0,0	101,0	9	3,0									
Management d'équipe	MATI	6	N	0,0	24,0	0,0	24,0											
Comportement du consommateur	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0											
Négociation	MATI	6	N	0,0	21,0	0,0	21,0			3h00	100%			3h00	100%	3h00	100%	
Coût, budget et contrôle de gestion	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0											
Gestion de projet entrepreneuriat	MATI		N	0,0	24,0	0,0	24,0											
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE		N	0,0	24,0	7,0	31,0	9	3,0									
Marketing et tendances de la restauration	MATI		N	0,0	16,0	0,0	16,0			1h30	100%			1h30	100%	1h30	100%	
Label bio et développement durable	MATI		N	0,0	8,0	7,0	15,0											
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE		N	4,0	34,0	28,0	66,0	6	2,0									
Projet professionnel	MATI		N	0,0	10,0	0,0	10,0											
Génie culinaire	MATI		N	0,0	8,0	28,0	36,0											
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0					ecrit ou oral 100%		1h30 100%		1h30 100%		
Arts appliqués à la restauration	MATI		N	0,0	16,0	0,0	16,0											
Conférences professionnelles	MATI		N	0,0	4,0	0,0	4,0											
<b>Semestre 6 cci</b>	<b>SEM</b>		N	6	148	58	212	30	1									
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE		N	0,0	28,0	0,0	28,0	3	2,0									
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
LV2 Allemand	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral		100% CT oral		
<b>UE2 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE		N	0,0	18,0	0,0	18,0	1	1,0									
Concept d'accueil et international	MATI		N	0,0	18,0	0,0	18,0											
<b>UE3 Compétences préprofessionnelles</b>	UE		N	6,0	99,0	58,0	163,0	6	2,0									
Projet professionnel	MATI		N	0,0	14,0	0,0	14,0											
Conférences professionnelles	MATI		N	6,0	0,0	0,0	6,0											
Nutrition appliquée à la restauration commerciale	MATI		N	0,0	7,0	5,0	12,0											
Pratique et connaissance de la pâtisserie	MATI		N	0,0	10,0	25,0	35,0			1h30	75%	écrit ou oral	25%	1h30	100%	1h30	100%	
Ingénierie des normes, sécurité, maintenance et implantation	MATI		N	0,0	24,0	0,0	24,0											
Accord mets et boissons	MATI		N	0,0	36,0	0,0	36,0											
Génie culinaire	MATI		N	0,0	8,0	28,0	36,0											
<b>UE4 Stage</b>	UE		N	0,0	3,0	0,0	3,0	20	2									
Stage	STAG		N	0,0	0,0	0,0	0,0	4	1			1		1		1		
Suivi de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0											
Bilan expérimentiel	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	6	2			2		2		2		

LICENCE MENTION SCIENCES SOCIALES

Parcours THRE, option Cuisube et Gastronomie CCI

2020/2021

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Intitulés de l'élément	Code Nature	CODE CNU	Participe charges <i>O/N</i>	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs)
				CM	TD	TP	Total			Assidu		Dispensé assiduité		CT				
										CT		CC		CT		CT		
										Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	
Rapport de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	10	3				3		3		3	

## Fiche de modification des maquettes de formation

- § UFR : Esthua sous réserve de l'avis favorable du Conseil d'UFR du : 25 juin 2020
- § Passage à la CFVU du : 06 juillet 2020
- § Rentrée universitaire: 2020-2021

**Formation concernée : licence sciences sociales, Parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration et Événementiel, option Cuisine et Gastronomie et option Food and Beverage**

**Nature de la modification (merci de cocher la case) :**

**Structure :**

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Création ou modification ou déplacement d'UE / EC | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Changement d'ECTS                                 | <input type="checkbox"/>            |
| Mise en place ou retrait de parcours              | <input type="checkbox"/>            |

**Modalités de contrôle des connaissances :**

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| Modification des conditions de validation    | <input type="checkbox"/> |
| Modification de coefficient(s)               | <input type="checkbox"/> |
| Modification d'épreuve(s) (nature, durée...) | <input type="checkbox"/> |

**Charges d'enseignement :**

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Modification du volume horaire                           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mutualisation ou démutualisation                         | <input type="checkbox"/>            |
| Incidence financière<br><i>(joindre un argumentaire)</i> | <input type="checkbox"/>            |

§ **Avis et remarques éventuelles de la Cellule Apogée :**

**Détail de la modification à compléter au verso : Afin d'harmoniser les deux options ajustement des heures entre les deux maquettes. Ventilation différente des cm, td et tp. Mais le volume horaire par étudiant par an reste le même. Les modifications horaires ne se font que sur les enseignements non assurés par l'UA**

[Joindre les 2 maquettes](#)

**Détail de la modification :**

Joindre les 2 maquettes

Intitulé des éléments	2019/2020	2020/2021
<b>Option Cuisine et Gastronomie</b> S1 UE1 S2 UE2  S3 UE4 S4 UE4 S4 UE4 S4 UE4 S5 UE4 S5 UE4	Rien Pratique théâtrale maîtrise expression orale et du corps Nutrition  Informatique	Savoir être et image savoir être et expression  supprimé Nutrition Informatique Conférences professionnelles supprimé Arts appliqués à la restauration
<b>Option Food and Beverage</b> S4 UE4 S3UE4 S5 UE4	Conférences professionnelles	Supprimé Informatique Arts appliqués à la restauration

Intitulés de l'élément	Code Nature	CODE CNU	Participé charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1				Session 2				Remarques (Établissements co-habitués; cours communs)
				CM Total	TD Total	TP Total	Heures Étudiants			Assidu		Dispense assidue		Assidu		Dispense assidue		
										Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	
<b>Semestre 1</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>88,0</b>	<b>258,0</b>	<b>76,0</b>	<b>422,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>										
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	68,0	0,0	68,0	6	2,0										
Anglais	MATI	11	N	0,0	26,0	0,0	26,0	cc1	2	2								
LV2	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	2								
Techniques d'expression écrite	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	3								
Savoir-être et image de soi	MATI	3	N	0,0	10,0	0,0	10,0	cc1	2	3								
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	48,0	16,0	0,0	64,0	9	3,0										
Concepts fondamentaux de l'économie	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Connaissances des entreprises et des organisations	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Institutions de la commune à l'UE	MATI	3	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%
Analyse statistique	MATI	26	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1										
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	32,0	32,0	0,0	64,0	9	3,0										
Histoire sociale du tourisme, des loisirs et de la culture	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Approches Sociologiques du tourisme et de la gastronomie	MATI	19	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1			3h00	75%	écrit ou oral	25%	3h00	100%	3h00	100%
Médiation, Interprétation et Animation	MATI	71	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Méthodologies du travail universitaire	MATI	6	O	0,0	16,0	0,0	16,0	ua										
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	8,0	142,0	76,0	226,0	6	2,0										
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1										
Découverte du secteur professionnel	MATI	71	N	0,0	0,0	4,0	4,0	cc1										
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	18,0	0,0	18,0	cc1										
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1										
Conférences professionnelles	MATI	N	8,0	0,0	0,0	8,0	cc1											
Initiation culinaire	MATI	N	0,0	8,0	8,0	16,0	cc1			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%	
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	30,0	0,0	30,0	esa											
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1											
Connaissance des vins	MATI	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1											
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	42,0	64,0	106,0	cc1											
Stage optionnel	MATI	N	0,0	0,0	0,0	0,0	cc1											
<b>Semestre 2</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>88,0</b>	<b>284,0</b>	<b>88,0</b>	<b>420,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>										
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	58,0	0,0	58,0	6	2,0										
Anglais	MATI	11	N	0,0	26,0	0,0	26,0	cc1	2	2								
LV2	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	2								
Savoir-être et expression (orale et corporelle)	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	3								
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	32,0	40,0	0,0	72,0	9	3,0										
Analyse de la relation de service	MATI	6	O	16,0	8,0	0,0	24,0	ua/cc1			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%
Connaissances des entreprises et des organisations	MATI	5	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1										
Bases du droit	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Principes et mécanismes comptables	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1										
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	16,0	40,0	0,0	56,0	9	3,0										
Espaces et sociétés de la France	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Analyse sociologique du management à l'international	MATI	23	N	0,0	20,0	0,0	20,0	cc1			3h00	75%	écrit ou oral	25%	3h00	100%	3h00	100%
Influence internationale dans l'acte de vente	MATI	23	N	0,0	20,0	0,0	20,0	cc1										
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	20,0	146,0	68,0	234,0	6	2,0										
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	18,0	0,0	18,0	cc1										
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0	cc1										
Relations interculturelles et accueil	MATI	6	O	16,0	12,0	4,0	32,0	ua/cc1										
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1										
Conférences professionnelles	MATI	N	4,0	0,0	0,0	4,0	cc1											
Initiation culinaire	MATI	N	0,0	8,0	8,0	16,0	cc1			1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%	
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	30,0	0,0	30,0	esa											
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1											
Connaissance des vins	MATI	N	0,0	10,0	0,0	10,0	cc1											
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	38,0	56,0	94,0	cc1											
Stage optionnel	MATI	N	0,0	0,0	0,0	0,0	cc1											
<b>Semestre 3</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>16,0</b>	<b>159,0</b>	<b>53,0</b>	<b>228,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>										
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	56,0	0,0	56,0	6	2,0										
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	2								
LV2	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1	2	2								
Communication digitale et réseaux sociaux	MATI	71	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1	2	3								
Communication orale et éloquence	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	3								
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	0,0	27,0	0,0	27,0	9	3,0										
Comptabilité générale	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1										
Gestion de projet entrepreneurial	MATI	N	0,0	11,0	0,0	11,0	cc1			1h30	100%							
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	8,0	8,0	5,0	21,0	9	3,0										
Analyse sociologique des groupes internationaux	MATI	N	8,0	0,0	0,0	8,0	cc1											
Influences internationales et attentes clients	MATI	N	0,0	8,0	5,0	13,0	cc1			1h30	75%	écrit ou oral	25%	1h30	100%	1h30	100%	
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	8,0	68,0	48,0	124,0	6	2,0										
Projet professionnel	MATI	N	0,0	10,0	0,0	10,0	cc1											
Initiation culinaire	MATI	N	0,0	0,0	12,0	12,0	cc1											
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	30,0	0,0	30,0	esa											
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1											
Connaissance des vins	MATI	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1											
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	0,0	36,0	36,0	cc1											
Conférences professionnelles	MATI	N	8,0	0,0	0,0	8,0	cc1											
<b>Semestre 4 ccl</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>104,0</b>	<b>87,0</b>	<b>38,0</b>	<b>227,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>										
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	28,0	0,0	28,0	2	2,0										
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	1	2								
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1	1	2								
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	48,0	11,0	0,0	59,0	9	3,0										
Obligations, contrat, responsabilités	MATI	6	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua			1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%	1h30	100%
Théorie générale du marketing	MATI	6	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Droit du travail	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Gestion de projet entrepreneurial	MATI	6	N	0,0	11,0	0,0	11,0	cc1										
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	20,0	12,0	0,0	32,0	4	3,0										
Analyse sociologique	MATI	19	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua			1h30	100%						
Méthodes de recherche en sciences sociales	MATI	71	O	4,0	12,0	0,0	16,0	ua / cc1										
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	36,0	36,0	36,0	108,0	3	2,0										
Projet professionnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0	cc1										
Mutations économiques sectorielles (participative, numérique...)	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua										
Tourisme et restauration	MATI	23	O	16,0	0,0													

Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI		N	0,0	4,0	0,0	4,0	cdi											
Connaissance des vins	MATI		N	0,0	8,0	0,0	8,0	cdi											
Ingénierie du restaurant	MATI		N	0,0	0,0	30,0	30,0	cdi											
<b>Semestre 6 cci</b>	<b>SEM</b>		<b>N</b>				<b>0</b>		<b>30</b>	<b>1</b>									
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>60,0</b>	<b>0,0</b>	<b>60,0</b>		<b>6</b>	<b>2,0</b>									
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral			100% CT oral	
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cdi	2	2			100% CC oral ou écrit		100% CT oral			100% CT oral	
Communication & éloquence	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi	2	3			100% CC oral ou écrit		100% CT écrit 1h30			100% CT écrit 1h30	
Savoir-être & gestion du stress	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi											
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>	<b>0,0</b>	<b>12,0</b>		<b>8</b>	<b>3,0</b>									
Concept d'accueil et international	MATI		N	0,0	12,0	0,0	12,0	cdi											
Concept d'accueil et profits clients	MATI		N	0,0	6,0	0,0	6,0				1h30	100%			1h30	100%		1h30	100%
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>12,0</b>	<b>70,0</b>	<b>46,0</b>	<b>128,0</b>		<b>4</b>	<b>2,0</b>									
Projet professionnel	MATI		N	0,0	18,0	0,0	18,0	cdi											
Initiation culinaire	MATI		N	0,0	0,0	6,0	6,0	cdi											
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI		N	0,0	30,0	0,0	30,0	esa											
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI		N	0,0	4,0	0,0	4,0	cdi											
Connaissance des vins	MATI		N	0,0	8,0	0,0	8,0	cdi			1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%		1h30	100%
Accords mets et boissons	MATI		N	0,0	10,0	10,0	20,0	cdi											
Ingénierie du restaurant	MATI		N	0,0	0,0	30,0	30,0	cdi											
Conférences professionnelles	MATI		N	12,0	0,0	0,0	12,0	cdi											
<b>UE5 Stage</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>		<b>12</b>	<b>5,0</b>									
Stage	MATI		N				0,0	cdi	2	1				1					1
Suivi de stage	MATI		N				0,0	cdi											
Bilan expérientiel	MATI		N				0,0	cdi	4	2				2				2	2
Rapport de stage	MATI		N				0,0	cdi	6	3				3				3	3

Intitulés de l'élément	Code Nature	CODE CNU	Participé O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1				Session 2		Remarques (Établissements co-habitués; cours communs)
				CM Total	TD Total	TP Total	Heures Étudiants			Assidu		Dispense assidue		Durée	Coef.	
										Durée	Coef.	Durée	Coef.			
<b>Semestre 1</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>80,0</b>	<b>253,0</b>	<b>77,0</b>	<b>420,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>								
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	68,0	0,0	68,0	6	2,0								
Anglais	MATI	11	N	0,0	26,0	0,0	26,0	cc1	2	2						
LV2	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	2						
Techniques d'expression écrite	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	3						
Savoir-être et image de soi	MATI	3	N	0,0	10,0	0,0	10,0	cc1								
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	48,0	16,0	0,0	64,0	9	3,0								
Concepts fondamentaux de l'économie	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Connaissances des entreprises et des organisations	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Institutions de la commune à l'UE	MATI	3	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua	1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%
Analyse statistique	MATI	26	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	32,0	32,0	0,0	64,0	9	3,0								
Histoire sociale du tourisme, des loisirs et de la culture	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Approches Sociologiques du tourisme et de la gastronomie	MATI	19	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
Médiation, Interprétation et Animation	MATI	71	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua	3h00	75%	écrit ou oral	25%	3h00	100%	3h00	100%
Méthodologies du travail universitaire	MATI	6	D	0,0	16,0	0,0	16,0	ua								
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	0,0	147,0	77,0	224,0	6	2,0								
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1								
Découverte du secteur professionnel	MATI	N	0,0	0,0	8,0	8,0	cc1									
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	18,0	0,0	18,0	cc1								
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
Conférences professionnelles	MATI	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1									
Initiation culinaire	MATI	N	0,0	8,0	8,0	16,0	cc1	1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%	
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	15,0	0,0	15,0	esa									
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1									
Connaissance des vins	MATI	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1									
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	54,0	61,0	115,0	cc1									
Stage optionnel	MATI	N	0,0	0,0	0,0	0,0	cc1									
<b>Semestre 2</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>84,0</b>	<b>276,0</b>	<b>80,0</b>	<b>420,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>								
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	58,0	0,0	58,0	6	2,0								
Anglais	MATI	11	N	0,0	26,0	0,0	26,0	cc1	2	2						
LV2	MATI	14	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	2						
Savoir-être et expression (orale et corporelle)	MATI	7	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	3						
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	32,0	40,0	0,0	72,0	9	3,0								
Analyse de la relation de service	MATI	6	O	16,0	8,0	0,0	24,0	ua/cc1								
Connaissances des entreprises et des organisations	MATI	5	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
Bases du droit	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua	1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%
Principes et mécanismes comptables	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	16,0	40,0	0,0	56,0	9	3,0								
Espaces et sociétés de la France	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Analyse sociologique du management à l'international	MATI	23	N	0,0	20,0	0,0	20,0	cc1								
Influence internationale dans l'acte de vente	MATI	23	N	0,0	20,0	0,0	20,0	cc1								
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	16,0	138,0	80,0	234,0	6	2,0								
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	MATI	71	N	0,0	18,0	0,0	18,0	cc1								
Bilan personnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0	cc1								
Relations interculturelles et accueil	MATI	6	O	16,0	12,0	4,0	32,0	ua/cc1								
Informatique	MATI	27	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
Conférences professionnelles	MATI	N	0,0	4,0	0,0	4,0	cc1									
Initiation culinaire	MATI	N	0,0	8,0	8,0	16,0	cc1	1h30	25%	écrit ou oral	75%	1h30	100%	1h30	100%	
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	15,0	0,0	15,0	esa									
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1									
Connaissance des vins	MATI	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1									
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	39,0	68,0	107,0	cc1									
Stage optionnel	MATI	N	0,0	0,0	0,0	0,0	cc1									
<b>Semestre 3</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>170,0</b>	<b>55,0</b>	<b>225,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>								
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	56,0	0,0	56,0	6	2,0								
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	2						
LV2	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1	2	2						
Communication digitale et réseaux sociaux	MATI	71	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1								
Communication orale et éloquence	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	2	3						
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	0,0	27,0	0,0	27,0	9	3,0								
Comptabilité générale	MATI	6	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1								
Gestion de projet entrepreneurial	MATI	N	0,0	11,0	0,0	11,0	cc1	1h30	100%							
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	0,0	8,0	5,0	13,0	9	3,0								
Analyse sociologique des groupes internationaux	MATI	N	0,0	8,0	0,0	8,0	cc1									
Influences internationales et attentes clients	MATI	N	0,0	8,0	5,0	13,0	cc1	1h30	75%	écrit ou oral	25%	1h30	100%	1h30	100%	
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	0,0	79,0	50,0	129,0	6	2,0								
Projet professionnel	MATI	N	0,0	10,0	0,0	10,0	cc1									
Initiation culinaire	MATI	N	0,0	0,0	12,0	12,0	cc1									
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	15,0	0,0	15,0	esa									
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1									
Connaissance des vins	MATI	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1									
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	0,0	38,0	38,0	cc1									
Conférences professionnelles	MATI	N	0,0	10,0	0,0	10,0	cc1									
<b>Semestre 4 cci</b>	<b>SEM</b>	<b>N</b>	<b>100,0</b>	<b>88,0</b>	<b>38,0</b>	<b>226,0</b>	<b>30</b>	<b>1</b>								
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	UE	N	0,0	28,0	0,0	28,0	2	2,0								
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1	1	2						
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cc1	1	2						
<b>UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion</b>	UE	N	48,0	11,0	0,0	59,0	9	3,0								
Obligations, contrat, responsabilités	MATI	6	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Théorie générale du marketing	MATI	6	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua	1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%	1h30	100%
Droit du travail	MATI	1	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Gestion de projet entrepreneurial	MATI	6	N	0,0	11,0	0,0	11,0	cc1								
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	UE	N	20,0	12,0	0,0	32,0	4	3,0								
Analyse sociologique	MATI	19	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua	1h30	100%						
Méthodes de recherche en sciences sociales	MATI	71	O	4,0	12,0	0,0	16,0	ua / cc1								
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	UE	N	32,0	37,0	38,0	107,0	3	2,0								
Projet professionnel	MATI	71	N	0,0	6,0	0,0	6,0	cc1								
Mutations économiques sectorielles (participative, numérique...)	MATI	5	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Tourisme et restauration	MATI	23	O	16,0	0,0	0,0	16,0	ua								
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI	N	0,0	15,0	0,0	15,0	esa	1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%	1h30	100%	
Ingénierie du restaurant	MATI	N	0,0	0,0	38,0	38,0	cc1									

Arts appliqués à la restauration																				
Initiation culinaire	MATI		N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi												
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI		N	0,0	15,0	0,0	15,0	esa												
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI		N	0,0	4,0	0,0	4,0	cdi												
Connaissance des vins	MATI		N	0,0	8,0	0,0	8,0	cdi												
Ingénierie du restaurant	MATI		N	0,0	10,0	21,0	31,0	cdi												
<b>Semestre 6 cci</b>	<b>SEM</b>		<b>N</b>	<b>0</b>	<b>161</b>	<b>43</b>	<b>204</b>		<b>30</b>	<b>1</b>										
<b>UE1 Compétences transversales en LE et en Français</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>60,0</b>	<b>0,0</b>	<b>60,0</b>		<b>6</b>	<b>2,0</b>										
Anglais	MATI	11	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi	2	2			100% CC oral ou écrit	100% CT oral	100% CT oral					
LV2 Espagnol	MATI	14	N	0,0	12,0	0,0	12,0	cdi	2	2			100% CC oral ou écrit	100% CT oral	100% CT oral					
Communication & éloquence	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi	2	3			100% CC oral ou écrit	100% CT écrit 1h30	100% CT écrit 1h30					
Savoir-être & gestion du stress	MATI	71	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi	2	3			100% CC oral ou écrit	100% CT écrit 1h30	100% CT écrit 1h30					
<b>UE3 Compétences disciplinaires en SHS</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>18,0</b>	<b>0,0</b>	<b>18,0</b>		<b>8</b>	<b>3,0</b>										
Concept d'accueil et international	MATI		N	0,0	12,0	0,0	12,0	cdi			1h30	100%			1h30	100%	1h30	100%		
Concept d'accueil et profits clients	MATI		N	0,0	6,0	0,0	6,0	cdi												
<b>UE4 Compétences préprofessionnelles</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>83,0</b>	<b>43,0</b>	<b>126,0</b>		<b>4</b>	<b>2,0</b>										
Projet professionnel	MATI		N	0,0	10,0	0,0	10,0	cdi												
Initiation culinaire	MATI		N	0,0	0,0	6,0	6,0	cdi												
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	MATI		N	0,0	15,0	0,0	15,0	esa												
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	MATI		N	0,0	4,0	8,0	12,0	cdi			1h30	50%	écrit ou oral	50%	1h30	100%	1h30	100%		
Connaissance des vins	MATI		N	0,0	8,0	0,0	8,0	cdi												
Accords mets et boissons	MATI		N	0,0	18,0	8,0	26,0	cdi												
Ingénierie du restaurant	MATI		N	0,0	12,0	21,0	33,0	cdi												
Conférences professionnelles	MATI		N	0,0	16,0	0,0	16,0	cdi												
<b>UE5 Stage</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>		<b>12</b>	<b>5,0</b>										
Stage	MATI		N				0,0	cdi	2	1			1		1		1			
Suivi de stage	MATI		N				0,0	cdi												
Bilan expérimental	MATI		N				0,0	cdi	4	2			2		2		2			
Rapport de stage	MATI		N				0,0	cdi	6	3			3		3		3			