

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

Affiché et mis en ligne le : 16 juillet 2020

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
(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
Option Cuisine et Gastronomie 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
Option Food and Beverage 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

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
Semestre 1 CCI																			
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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			
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion																			
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
UE3 Compétences disciplinaires en SHS																			
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												
UE4 Compétences préprofessionnelles																			
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												
Semestre 2 cci																			
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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			
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion																			
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												
UE3 Compétences disciplinaires en SHS																			
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												
UE4 Compétences préprofessionnelles																			
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												
Semestre 3 cci																			
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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			
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion																			
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												
UE3 Compétences disciplinaires en SHS																			
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												
UE4 Compétences préprofessionnelles																			
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.			
																			Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures
Semestre 4 cci	SEM		O	100	121	47	268	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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											
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				
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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		
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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		
UE4 Compétences préprofessionnelles	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		
UE5 Stage	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											
Suivi de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0													
Bilan expérientiel	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	4	2											
Rapport de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	6	3											
Semestre 5 cci	SEM		N	4	203	35	242	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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											
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				
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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													
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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													
UE4 Compétences préprofessionnelles	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%		
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													
Semestre 6 cci	SEM		N	6	148	58	212	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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											
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				
UE2 Compétences disciplinaires en SHS	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													
UE3 Compétences préprofessionnelles	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			1h30	75%	écrit ou oral	25%	1h30	100%	1h30	100%			
Pratique et connaissance de la pâtisserie	MATI		N	0,0	10,0	25,0	35,0													
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													
UE4 Stage	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											
Suivi de stage	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0													
Bilan expérientiel	MATI		N	0,0	1,0	0,0	1,0	6	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
<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
Option Cuisine et Gastronomie 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
Option Food and Beverage 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.		
Semestre 1	SEM	N	88,0	258,0	76,0	422,0	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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									
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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%	CC L1 TL
Analyse statistique	MATI	26	N	0,0	16,0	0,0	16,0	cc1											
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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%	CC L1 TL
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											
UE4 Compétences préprofessionnelles	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												
Semestre 2	SEM	N	88,0	284,0	88,0	420,0	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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									
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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%	CC L1 TL
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											
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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%	CC L1 TL
Influence internationale dans l'acte de vente	MATI	23	N	0,0	20,0	0,0	20,0	cc1											
UE4 Compétences préprofessionnelles	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												
Semestre 3	SEM	N	16,0	159,0	53,0	228,0	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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									
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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%								
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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%		
UE4 Compétences préprofessionnelles	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												
Semestre 4 ccl	SEM	N	104,0	87,0	38,0	227,0	30	1											
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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									
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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%	CC L2 TL
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											
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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											
UE4 Compétences préprofessionnelles	UE	N	36,0	36,0	36,0	108,0	3	2,0											

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											
Semestre 6 cci	SEM		N				0		30	1									
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	UE		N	0,0	60,0	0,0	60,0		6	2,0									
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											
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	UE		N	0,0	12,0	0,0	12,0		8	3,0									
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%	
UE4 Compétences préprofessionnelles	UE		N	12,0	70,0	46,0	128,0		4	2,0									
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											
UE5 Stage	UE		N	0,0	0,0	0,0	0,0		12	5,0									
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
Rapport de stage	MATI		N				0,0	cdi	6	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		TD				TP	Heures Étudiants	Assidu		Dispense assidue				
				Total	Nombre	Total	Nombre					Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.	
Semestre 1	SEM	N	80,0	253,0	77,0	420,0	30	1										
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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								
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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										
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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	D	0,0	16,0	0,0	16,0	ua										
UE4 Compétences préprofessionnelles	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											
Semestre 2	SEM	N	84,0	276,0	80,0	420,0	30	1										
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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								
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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										
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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										
UE4 Compétences préprofessionnelles	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											
Semestre 3	SEM	N	0,0	170,0	55,0	225,0	30	1										
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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										
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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%			1h30	100%	1h30	100%	
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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%	
UE4 Compétences préprofessionnelles	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											
Semestre 4 cci	SEM	N	100,0	88,0	38,0	226,0	30	1										
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	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								
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	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										
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	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%			1h30	100%	1h30	100%
Méthodes de recherche en sciences sociales	MATI	71	O	4,0	12,0	0,0	16,0	ua / cc1										
UE4 Compétences préprofessionnelles	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															

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											
Semestre 6 cci	SEM		N	0	161	43	204		30	1									
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	UE		N	0,0	60,0	0,0	60,0		6	2,0									
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				
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	UE		N	0,0	18,0	0,0	18,0		8	3,0									
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											
UE4 Compétences préprofessionnelles	UE		N	0,0	83,0	43,0	126,0		4	2,0									
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											
UE5 Stage	UE		N	0,0	0,0	0,0	0,0		12	5,0									
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		