

## DECISION CA014-2014

**Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers**  
**Vu les articles L123-1   L123-9 du code de l' ducation**  
**Vu le livre VII du code de l'éducation et notamment son article L719-7**  
**Vu le code des statuts et règlements de l'Université d'Angers**  
**Vu la délibération CA024-2012 du 06 mars 2012**  
**Vu la délibération CA033-2012 du 29 mars 2012**  
**Vu l'avis des CEVU du 24 février 2014**

■ **Objet de la décision** Demandes de modifications de contrôles de connaissances

**Conformément à sa délégation, le président de l'Université d'Angers décide :**

1. d'approuver les demandes de modifications de contrôles de connaissances présentées aux CEVU du 24 février 2014

Le président rend compte, dans les meilleurs délais, au conseil d'administration des décisions prises en vertu de sa délégation.

**A Angers, le 31 mars 2014**

**Jean-Paul SAINT-ANDRE**  
*Le Président de l'Université d'Angers*  
Pour le président  
et par délégation  
**Le Directeur général des services**  
Olivier TACHEAU



La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère r glementaire. 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 r glementaire. 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.

Affiché le : **02 avril 2014**

CFVU du 24 février 2014

**8. Modification de la maquette de la licence  
professionnelle intervention sociale  
"spécialité coordination, handicap et vieillissement"**



université  
angers

# **Faculté des Lettres, Langues et Sciences humaines**

## **Département Psychologie**

**Licence Professionnelle « Intervention Sociale »  
« Coordination, Handicap et Vieillesse »**

**Enseignant responsable : Franck Rexand Galais**

# ORGANISATION GENERALE DES UE

## AVANT

N° / intitulé de l'U.E. (1)	N° Sem	Nbre heures	ECTS	Coef
<b>UE 1 Parcours et développements de la personne</b>	<b>S1</b>	<b>60 CM</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Les grandes fonctions psychologiques		12		
Clinique de l'évolution		18		
Psychopathologie		18		
Liens intergénérationnels		12		
<b>UE 2 Représentations et cadres de référence</b>	<b>S1</b>	<b>60 CM</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Représentations de la vieillesse et du handicap		10		
Histoire de vie et itinéraires		10		
Approches médicales du vieillissement		20		
Autonomie et dépendances		14		
Handicap: enquêtes, épidémiologie et évolutions		06		
<b>UE 3 Territoires et santé</b>	<b>S1</b>	<b>60 CM</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Géographie de la santé		10		
Lieux de vie et dépendances		10		
Méthodologie de l'analyse spatiale		10		
Méthodologie du projet territorial		12		
Travail social et territoire		18		
<b>UE 4 Dispositifs juridiques et institutionnels</b>	<b>S1</b>	<b>60 CM</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Dispositif d'aides aux personnes âgées et handicapées		20		
Statut juridique des réseaux		10		
Outils juridiques de protection		10		
Responsabilités		10		
Successions		10		
<b>UE 5 Stratégies d'intervention</b>	<b>S1</b>	<b>60 CM</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Diagnostic		30		
Interventions		30		
<b>UE 6 Outils 1 : Informatique et langue</b>	<b>S1</b>	<b>40 TD</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Informatique		20		
Langue		20		
<b>UE 7 Outil 2 : Comptabilité et gestion</b>	<b>S1</b>	<b>40 TD</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Module comptable		20		
Module gestion		20		
<b>TOTAL SEMESTRE 1</b>	Et	300 h CM 80 h TD		

<b>N° / intitulé de l'U.E. (1)</b>	<b>N° Sem</b>	<b>Nbre heures</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef</b>
<b>UE 8 P Tutoré 1, Ressources humaines et régulations</b>	<b>S2</b>	<b>40 TD</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Eléments constitutifs non précisés				
<b>UE 9 P Tutoré 2, Accompagnement professionnel</b>	<b>S2</b>	<b>120 TD</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Eléments constitutifs non précisés				
<b>UE 10 Stage professionnel</b>	<b>S2</b>	<b>16 semaines</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
<b>TOTAL SEMESTRE 2</b>		120 h TD		

## APRES

N° / intitulé de l'U.E. (1)	N° Sem	Nbre heures	ECTS	Coef
<b>UE 1 Evaluations et cliniques</b>	<b>S1</b>	<b>72 CM</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Bilan neuropsychologique		12		
Cognition		12		
Psychologie clinique et psychopathologique		12		
Handicap et besoins de santé		12		
Handicap et vieillissement		12		
Vulnérabilités et vie affective		12		
<b>UE 2 Représentations et cadres de référence</b>	<b>S1</b>	<b>72 CM</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Histoire et représentations du handicap		12		
Histoire de vie et itinéraires		12		
Handicap : comparaisons internationales		12		
Dispositifs d'aide aux personnes vulnérables		12		
Protection de l'environnement, de la vie personnelle et professionnelle de la personne vulnérable		12		
Cadre de la protection juridique des majeurs et des mineurs		12		
<b>UE 3 Société, territoires et institutions</b>	<b>S1</b>	<b>72 CM</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Vieillesse et société		12		
Enjeux sociétaux (1) : éthique et handicap		12		
Enjeux sociétaux (2) : travail et vulnérabilités		12		
Travail social et territoire : l'aide à domicile		12		
Organisation des politiques publiques territoriales		12		
Dynamiques et cliniques institutionnelles		12		
<b>UE 4 Méthodes et pratiques</b>	<b>S1</b>	<b>72 CM</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Méthodologie du projet		12		
Méthodologie de l'analyse spatiale		12		
Méthodologie du travail en réseau		12		
Approche pratique et méthodologique du vieillissement		12		
Approche pratique et méthodologique des vulnérabilités		12		
Approche pratique et méthodologique du handicap		12		
<b>UE 5 Outils</b>	<b>S1</b>	<b>92 TD</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
Informatique et informatique appliquée		20		
Langue		20		
Communication orale professionnelle (entretien et conduite de réunion)		10		
Approches comptables		20		
Communication écrite professionnelle		12		
Analyse des pratiques		12		
<b>TOTAL SEMESTRE 1</b>	Et	288 h CM 92 h TD		

<b>N° / intitulé de l'U.E. (1)</b>	<b>N° Sem</b>	<b>Nbre heures</b>	<b>ECTS</b>	<b>Coef</b>
<b>UE 6 Projet Tutoré : Analyse sociale et territoriale</b>	<b>S2</b>	<b>40 TD</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Méthodologies		20		
Analyse des pratiques		20		
<b>UE 7 Actions et recherches en intervention sociale</b>	<b>S2</b>	<b>80 TD</b>	<b>5</b>	<b>2,5</b>
Méthodologies et pratiques de l'intervention		28		
Ateliers d'accompagnement de la recherche-action		20		
Ateliers professionnels		20		
Analyse des pratiques		12		
<b>UE 8 Stage professionnel</b>	<b>S2</b>	<b>16 semaines</b>	<b>10</b>	<b>5</b>
<b>TOTAL SEMESTRE 2</b>		120 TD		

# CONTROLE DES CONNAISSANCES

## SEMESTRE 1

AVANT

### U. E. 1 - Parcours et Développement de la personne - Coef. 3 (ECTS 6)

	ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
	Coef	ECTS	1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Les grandes fonctions psychologiques (A) Clinique de l'évolution (B)	1,5	3	1 écrit de 1h30 au choix (A) ou (B)	1 écrit de 1h30 au choix (A) ou (B)
Psychopathologie (C) Liens intergénérationnels (D)	1,5	3	1 écrit de 1h30 au choix (C) ou (D)	1 écrit de 1h30 au choix (A) ou (B)

APRES

### U. E. 1 - Evaluations et cliniques - Coef. 3 (ECTS 8)

	ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
	Coef	ECTS	1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Bilan neuropsychologique	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Cognition	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Psychologie clinique et psychopathologique	0,5	1	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Handicap et besoins de santé		1	Validation à la présence	Dossier
Handicap et vieillissement		1	Validation à la présence	Dossier
Vulnérabilités et vie affective	0,5	1	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00

AVANT

**U. E. 2 - Représentations et cadre de référence – Coef. 3 - (ECTS 6)**

	Coef	ECTS	ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE	
			1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Représentations sociales de la vieillesse et du handicap	3	6	1 écrit de 2h	1 écrit de 2h
Histoires de vie et itinéraires				
Approches médicales du vieillissement				
Autonomie et Dépendances				
Handicap : Enquêtes, épidémiologie...				

APRES

**U. E. 2 - Représentations et cadre de référence – Coef. 3 - (ECTS 8)**

	Coef	ECTS	ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE	
			1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Histoire et représentations du handicap	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Histoire de vie et itinéraires				
Handicap : comparaisons internationales		1	Validation à la présence	Dossier
Dispositifs d'aide aux personnes vulnérables	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Protection de l'environnement, de la vie personnelle et professionnelle de la personne vulnérable	1	3	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Cadre de la protection juridique des majeurs et des mineurs				

## AVANT

### U. E. 3 - Territoires et Santé - Coef. 3 (ECTS 6)

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1ère session	2ème session
Géographie de la santé	3	6	1 écrit de 2h	1 écrit de 2 h	
Lieux de vie et dépendance					
Méthodologie de l'analyse spatiale					
Méthodologie du projet territorial					
Travail social et territoires					

## APRES

### U. E. 3 - Société, territoires et institutions - Coef. 3 (ECTS 8)

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1ère session	2ème session
Vieillessement et société	0,5	1	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00	
Enjeux sociétaux (1) : éthique et handicap		1	Validation à la présence	Dossier	
Enjeux sociétaux (2) : travail et vulnérabilités		1	Validation à la présence	Dossier	
Travail social et territoire : l'aide à domicile	1	1	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00	
Organisation des politiques publiques territoriales	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00	
Dynamiques et cliniques institutionnelles	0,5	2	CC Dossier	1 écrit de 1h00	

AVANT

**U. E. 4 OUTILS 1 : Dispositifs juridiques et institutionnels - Coef. 3 (ECTS 6)**

			ASSIDUS	
	Coef	ECTS	1ère session	2ème session
Dispositifs d'aide aux personnes âgées et handicapées	3	3	1 écrit de 2h	1 écrit de 2h
Statut juridique des réseaux				
Outils juridiques de protection				
Responsabilités				
Successions				

APRES

**U. E. 4 Méthodes et pratiques - Coef. 3 (ECTS 8)**

			ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE	
	Coef	ECTS	1ère session	2ème session
Méthodologie du projet	1	4	1 écrit de 1h30	1 écrit de 1h30
Méthodologie de l'analyse spatiale				
Méthodologie du travail en réseau		1	Validation à la présence	Dossier
Approche pratique et méthodologique du vieillissement	2	1	1 écrit de 1h30	1 écrit de 1h30
Approche pratique et méthodologique des vulnérabilités		1		
Approche pratique et méthodologique du handicap		1		

AVANT

**U. E. 5 - Stratégies d'intervention - Coef 3 (ECTS 6)**

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE		
	Coef	ECTS	1ère session	2ème session
Diagnosics (A)	3	6	1 écrit 1h30	1 écrit 1h30
Interventions (B)				

APRES

**U. E. 5 - Outils - Coef. 3 (ECTS 8)**

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE		
	Coef	ECTS	1ère session	2ème session
Informatique et informatique appliquée	0,5	1	CC 2 évaluations ou 1 dossier	1 écrit de 1h
Langue	0,5	1	CC 2 évaluations ou 1 dossier	1 écrit de 1h
Communication orale professionnelle (entretien et conduite de réunion)		1	Validation à la présence	Dossier
Approches comptables	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Communication écrite professionnelle	1	2	1 écrit de 1h00	1 écrit de 1h00
Analyse des pratiques		1	Validation à la présence	Dossier

## SEMESTRE 2

AVANT

### U. E. 8 Projet tuteuré 1 Ressources Humaines et Régulations – Coef. 2,5 (ECTS 5)

		ASSIDUS			
		Coef	ECTS	1ère session	2 <sup>ème</sup> session
Projet tuteuré		2,5	5	CC 1 Dossier collectif présenté à l'oral	1 Ecrit de 1h30

		DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1ère session	2 <sup>ème</sup> session
Projet tuteuré		2,5	5	1 Ecrit de 1h30	Ecrit de 1h30

APRES

### U. E. 6 Projet tuteuré : Analyse sociale et territoriale – Coef. 2,5 (ECTS 5)

		ASSIDUS			
		Coef	ECTS	1ère session	2 <sup>ème</sup> session
Projet tuteuré : Méthodologie Analyse des pratiques		2,5	5	1 Dossier collectif présenté à l'oral	1 Ecrit de 1h30

		DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1ère session	2 <sup>ème</sup> session
Projet tuteuré : Méthodologie Analyse des pratiques		2,5	5	1 Dossier présenté à l'oral	Ecrit de 1h30

AVANT

**U. E. 9 Projet tuteuré 2 Accompagnement professionnel - Coef 2,5 (ECTS 5)**

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Mémoire		2,5	5	Oral (Soutenance)	Oral (Soutenance)

APRES

**U. E. 7 Actions et recherches en intervention sociale - Coef 2,5 (ECTS 5)**

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Mémoire :		2,5	5	Oral (Soutenance de mémoire)	Oral (Soutenance de mémoire)
Méthodologies					
Ateliers d'accompagnement de la recherche-action					
Ateliers professionnels					
Analyse des pratiques					

AVANT

**U. E. 10 Stage - Coef 5 (ECTS 10)**

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Stage		5	5	Mémoire / Rapport (Ecrit)	Mémoire / Rapport (Ecrit)

APRES

**U. E. 8 Stage - Coef 5 (ECTS 10)**

		ASSIDUS et DISPENSES D'ASSIDUITE			
		Coef	ECTS	1 <sup>ère</sup> session	2 <sup>ème</sup> session
Stage		5	5	Mémoire / Rapport	Mémoire / Rapport

CFVU du 24 février 2014

**10. Intégration du magistère "tourisme" dans le cadre du  
LMD**

Avis favorable de la CFVU à l'unanimité avec 29 voix pour

UFR/Département : ITBS  
 Passage au CEVU du : 24 février 2014  
 Rentrée universitaire: 2014

Avis du Conseil d'UFR du : octobre 2013  
 Favorable

Formation concernée : DU Magistère de tourisme  
 Remarque : les transformations proposées ici pour la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année de formation constituent la suite, annoncée en CEVU en 2013, de la transformation déjà votée et effective de la 1<sup>ère</sup> année.

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

Changement de coefficient	<input type="checkbox"/>
Changement de volume horaire	<input checked="" type="checkbox"/>
Modification de répartition des UE dans les enseignements	<input checked="" type="checkbox"/>
Changement d'ECTS	<input checked="" type="checkbox"/>
Modification/création d'UEL dans le cycle L	<input type="checkbox"/>
Changement de nature de l'épreuve (oral/écrit, CC et ET....)	<input checked="" type="checkbox"/>
Mise en place de parcours	<input checked="" type="checkbox"/>
Création d'UE	<input checked="" type="checkbox"/>



**Détail de la modification à compléter en dessous selon l'item**

ITEM	2013-2014	2014-2015
<p>Modification du contenu du DU Magistère 2<sup>ème</sup> année et Magistère 3<sup>ème</sup> année pour un contenu plus en conformité avec les attentes concernant un DU.</p> <p>Remarque : la modification du niveau Magistère 3<sup>ème</sup> année sera effectuée en 2015, ce dans le but de permettre aux étudiants recrutés en 2012 de terminer la formation sous la forme qu'elle avait lors de leur recrutement.</p> <p>Cependant, les documents joints (un par année) intègrent la maquette prévisionnelle du DU Magistère 3 pour la rentrée 2015.</p> <p>Ces maquettes prévisionnelles intègrent également la création d'un nouveau parcours « Restauration » au sein du DU Magistère sur les trois années.</p>	<p><b>Magistère 1<sup>ère</sup> année :</b> Semestre 1 : une unité d'enseignement par parcours et deux parcours : hôtellerie, événementiel. Semestre 2 : une unité d'enseignement par parcours (hôtellerie, événementiel)</p> <p><b>Magistère 2<sup>ème</sup> année :</b> Semestre 1 : 2 unités d'enseignement (2 UEF). Semestre 2 : 4 unités d'enseignement (3 UEF et 1 UEC)</p> <p><b>Magistère 3<sup>ème</sup> année :</b> Semestre 1 : 4 unités d'enseignement (3 UEF et 1 UEC) Semestre 2 : 2 unités d'enseignement (2 UEF)</p>	<p><b>Magistère 1<sup>ère</sup> année :</b> Semestre 1 : une unité d'enseignement par parcours et trois parcours : hôtellerie, événementiel, restauration Semestre 2 : une unité d'enseignement par parcours (hôtellerie, événementiel, restauration)</p> <p><b>Magistère 2<sup>ème</sup> année :</b> Semestre 2 : une unité d'enseignement pour chaque domaine de spécialisation (hôtellerie, événementiel, restauration).</p> <p>Et, en 2015-2016, pour le DU <b>Magistère 3<sup>ème</sup> année</b> : une unité d'enseignement pour chaque domaine de spécialisation (hôtellerie, événementiel, restauration)</p>

## DU Magistère de Tourisme Première année

Blocs disciplinaires	Semestre	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>DU Magistère 1 Hôtellerie (S1)</b>	<b>1</b>					
		Rencontres d'affaires et hôtellerie	12,00		12,00	18,00
		Créer et gérer un hôtel indépendant	12,00		12,00	18,00
		Piloter un hôtel-restaurant	8,00		8,00	12,00
		Pilotage de site et management d'équipes dans l'hôtellerie	2,66		2,66	4,00
		Accueil des sportifs en hôtellerie	2,66		2,66	4,00
		Le secteur MICE dans l'hôtellerie internationale	5,33		5,33	8,00
		Management d'hôtels de luxe et à l'international	2,66		2,66	4,00
		Qualité dans un groupe hôtelier international	8,00		8,00	12,00
		Intercultural aspects, leadership	8,00		8,00	12,00
		Attitudes et savoir-être en hôtellerie et restauration	8,00		8,00	12,00
<b>Total DU Magistère 1 Hôtellerie (S1)</b>			<b>69,31</b>	<b>0</b>	<b>69,31</b>	<b>104,00</b>
<b>DU Magistère 1 Événementiel (S1)</b>	<b>1</b>					
		Rencontres d'affaires et hôtellerie	12,00		12	18,00
		Piloter l'organisation d'un évènement : rassemblement sportif, professionnel ou culturel	2,66		2,66	4,00
		Créativité et événements	12,00		12	18,00
		Ingénierie technique de l'évènement	12,00		12	18,00
		Le secteur MICE dans l'hôtellerie internationale	5,33		5,33	8,00
		Gestion des équipes temporaires	4,00		4	6,00
		Intercultural aspects, leadership	8,00		8	12,00
		Conférences professionnelles	8,00		8	12,00
<b>Total DU Magistère 1 Événementiel (S1)</b>			<b>63,99</b>	<b>0,00</b>	<b>63,99</b>	<b>96,00</b>
<b>DU Magistère 1 Restauration (S1)</b>	<b>1</b>					
		Piloter un hôtel-restaurant	8,00		8,00	12,00
		Gestion financière du restaurant	15,00		15	22,50
		Socio-économie de la restauration	12,00		12	18,00
		Fournisseurs et produits en restauration	8,00		8	12,00
		Intercultural aspects, leadership	8,00		8	12,00
		Attitudes et savoir-être en hôtellerie et restauration	8,00		8,00	12,00
		Conférences professionnelles	8,00		8	12,00
<b>Total DU Magistère 1 Restauration (S1)</b>			<b>67,00</b>	<b>0,00</b>	<b>67,00</b>	<b>100,50</b>

## DU Magistère de Tourisme Première année

Blocs disciplinaires	Semestre	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>DU Magistère 1 Hôtellerie (S2)</b>	2 (janvier-février)					
		Marketing direct	8,00	2,66	10,66	17,33
		Distribution dans l'hôtellerie, la restauration et les rencontres d'affaires	12,00		12	18,00
		Fonction achat	12,00		12	18,00
		De la structure interne au classement d'un hôtel	12,00		12	18,00
		Conversation en langue anglaise		12,00	12	12,00
		Conférences professionnelles	4,00		4	6
<b>Total DU Magistère 1 Hôtellerie (S2)</b>			<b>48,00</b>	<b>14,66</b>	<b>62,66</b>	<b>89,33</b>
<b>DU Magistère 1 Événementiel (S2)</b>	2 (janvier-février)					
		Marketing direct	8,00	2,66	10,66	17,33
		Distribution dans l'hôtellerie, la restauration et les rencontres d'affaires	12,00		12	18,00
		Management des destinations touristiques	12,00		12	18,00
		Média publicité	8,00		8	12,00
		Conversation en langue anglaise		12,00	12	12,00
		Conférences professionnelles	4,00		4	6
<b>Total DU Magistère 1 Événementiel (S2)</b>			<b>44,00</b>	<b>14,66</b>	<b>58,66</b>	<b>83,33</b>
<b>DU Magistère 1 Restauration (S2)</b>	2 (janvier-février)					
		Marketing direct	8,00	2,66	10,66	17,33
		Distribution dans l'hôtellerie, la restauration et les rencontres d'affaires	12,00		12	18,00
		Fonction achat	12,00		12	18,00
		Hygiène et sécurité alimentaire	12,00		12	18,00
		Sûreté, sécurité des clients	5,33		5,33	8,00
		Conversation en langue anglaise		12,00		12,00
		Conférences professionnelles	4,00		4	6
<b>Total DU Magistère 1 Restauration (S2)</b>			<b>53,33</b>	<b>14,66</b>	<b>55,99</b>	<b>97,33</b>
<b>Total année DU Magistère 1 Hôtellerie</b>			<b>117,31</b>	<b>14,66</b>	<b>131,97</b>	<b>193,33</b>
<b>Total année DU Magistère 1 Événementiel</b>			<b>107,99</b>	<b>14,66</b>	<b>122,65</b>	<b>179,33</b>

DU Magistère de Tourisme Première année			Evaluation		
Blocs disciplinaires	Semestre	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>DU Magistère 1 Hôtellerie (S1)</b>	1				
		Rencontres d'affaires et hôtellerie	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Créer et gérer un hôtel indépendant			
		Piloter un hôtel-restaurant			
		Pilotage de site et management d'équipes dans l'hôtellerie			
		Accueil des sportifs en hôtellerie			
		Le secteur MICE dans l'hôtellerie internationale			
		Management d'hôtels de luxe et à l'international			
		Qualité dans un groupe hôtelier international			
		Intercultural aspects, leadership			
		Attitudes et savoir-être en hôtellerie et restauration			
<b>Total DU Magistère 1 Hôtellerie (S1)</b>					
<b>DU Magistère 1 Événementiel (S1)</b>	1				
		Rencontres d'affaires et hôtellerie	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Piloter l'organisation d'un évènement : rassemblement sportif, professionnel ou culturel			
		Créativité et événements			
		Ingénierie technique de l'évènement			
		Le secteur MICE dans l'hôtellerie internationale			
		Gestion des équipes temporaires			
		Intercultural aspects, leadership			
		Conférences professionnelles			
<b>Total DU Magistère 1 Événementiel (S1)</b>					
<b>DU Magistère 1 Restauration (S1)</b>	1				
		Piloter un hôtel-restaurant	100% CC	100 CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Gestion financière du restaurant			
		Socio-économie de la restauration			
		Fournisseurs et produits en restauration			
		Intercultural aspects, leadership			
		Attitudes et savoir-être en hôtellerie et restauration			
		Conférences professionnelles			
<b>Total DU Magistère 1 Restauration (S1)</b>					

DU Magistère de Tourisme Première année			Evaluation		
Blocs disciplinaires	Semestre	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>DU Magistère 1 Hôtellerie (S2)</b>	2 (janvier-février)				
		Marketing direct	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100 CT (écrit 1h30)
		Distribution dans l'hôtellerie, la restauration et les rencontres d'affaires			
		Fonction achat			
		De la structure interne au classement d'un hôtel			
		Conversation en langue anglaise			
		Conférences professionnelles			
<b>Total DU Magistère 1 Hôtellerie (S2)</b>					
<b>DU Magistère 1 Événementiel (S2)</b>	2 (janvier-février)				
		Marketing direct	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Distribution dans l'hôtellerie, la restauration et les rencontres d'affaires			
		Management des destinations touristiques			
		Média publicité			
		Conversation en langue anglaise			
		Conférences professionnelles			
<b>Total DU Magistère 1 Événementiel (S2)</b>					
<b>DU Magistère 1 Restauration (S2)</b>	2 (janvier-février)				
		Marketing direct	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Distribution dans l'hôtellerie, la restauration et les rencontres d'affaires			
		Fonction achat			
		Hygiène et sécurité alimentaire			
		Sûreté, sécurité des clients			
		Conversation en langue anglaise			
		Conférences professionnelles			
<b>Total DU Magistère 1 Restauration (S2)</b>					
<b>Total année DU Magistère 1 Hôtellerie</b>					
<b>Total année DU Magistère 1 Événementiel</b>					

## Magistère de Tourisme Deuxième année

Blocs disciplinaires	Semestre de cours	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>DU Magistère 2 Hôtellerie</b>	janv-juin					
		Aspects financiers de la création d'entreprise	16,00	16,00	32,00	40,00
		Gérer la sécurité et la maintenance d'un hôtel-restaurant	12,00		12,00	18,00
		Externalisation de la fonction de représentation	5,33		5,33	8,00
		Problématiques de direction d'hôtel en zone touristique	5,33		5,33	8,00
		Conférences professionnelles	12,00		12,00	18,00
		Module de terrain	8,00		8,00	12,00
<b>Total DU Magistère 2 Hôtellerie</b>			<b>58,66</b>	<b>16,00</b>	<b>74,66</b>	<b>104,00</b>
<b>DU Magistère 2 Événementiel</b>	janv-juin					
		Aspects financiers de la création d'entreprise	16,00	16	32	40,00
		Scénographie et événements	12,00		12	18,00
		Gérer la sécurité d'un centre de congrès, d'un parc expos	12,00		12	18,00
		Externalisation de la fonction de représentation	5,33		5,33	8,00
		Communication interne et solutions événementielles	12,00		12	18,00
		Conférences professionnelles	12,00		12	18,00
		Module de terrain	8,00		8	12,00
<b>Total DU Magistère 2 Événementiel</b>			<b>77,33</b>	<b>16,00</b>	<b>93,33</b>	<b>132,00</b>
<b>DU Magistère 2 Restauration</b>	janv-juin					
		Aspects financiers de la création d'entreprise	16,00	16,00	32,00	40,00
		Gérer la sécurité et la maintenance d'un hôtel-restaurant	12,00		12	18,00
		Principes de nutrition et de diététique	12,00		12	18,00
		Conférences professionnelles	12,00		12	18,00
		Module de terrain	8,00		8	12,00
<b>Total DU Magistère 2 Restauration</b>			<b>60,00</b>	<b>16,00</b>	<b>76,00</b>	<b>106,00</b>

Magistère de Tourisme Deuxième année			Evaluation		
Blocs disciplinaires	Semestre de cours	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>DU Magistère 2 Hôtellerie</b>	janv-juin				
		Aspects financiers de la création d'entreprise	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Gérer la sécurité et la maintenance d'un hôtel-restaurant			
		Externalisation de la fonction de représentation			
		Problématiques de direction d'hôtel en zone touristique			
		Conférences professionnelles			
		Module de terrain			
<b>Total DU Magistère 2 Hôtellerie</b>					
<b>DU Magistère 2 Événementiel</b>	janv-juin				
		Aspects financiers de la création d'entreprise	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Scénographie et événements			
		Gérer la sécurité d'un centre de congrès, d'un parc expos			
		Externalisation de la fonction de représentation			
		Communication interne et solutions événementielles			
		Conférences professionnelles			
		Module de terrain			
<b>Total DU Magistère 2 Événementiel</b>					
<b>DU Magistère 2 Restauration</b>	janv-juin				
		Aspects financiers de la création d'entreprise	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Gérer la sécurité et la maintenance d'un hôtel-restaurant			
		Principes de nutrition et de diététique			
		Conférences professionnelles			
		Module de terrain			
<b>Total DU Magistère 2 Restauration</b>					

## Magistère de Tourisme Troisième année

Blocs disciplinaires	Semestre de cours	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>DU Magistère 3 Hôtellerie</b>	sept-janv.					
		Création d'entreprise	12,00		12,00	18,00
		Étude de marché : réalisation d'enquêtes	8,00	4,00	12,00	16,00
		Simulation de création d'entreprise	12,00	12,00	24,00	30,00
		Soutenances de projets en création d'entreprises		8	1	8,00
		Cross cultural communication	12,00		12	18,00
		Jeux de rôle	24,00		24,00	36,00
<b>Total DU Magistère 3 Hôtellerie</b>			<b>68,00</b>	<b>24,00</b>	<b>85,00</b>	<b>126,00</b>
<b>DU Magistère 3 Événementiel</b>	sept-janv.					
		Création d'entreprise	12,00		12,00	18,00
		Étude de marché : réalisation d'enquêtes	8,00	4,00	12,00	16,00
		Simulation de création d'entreprise	12,00	12	24	30,00
		Soutenances de projets en création d'entreprises		8	1	8,00
		Cross cultural communication	12,00		12	18,00
		Étude de cas (consultancy project)	24,00		24	36,00
<b>Total DU Magistère 3 Événementiel</b>			<b>68,00</b>	<b>24,00</b>	<b>85,00</b>	<b>126,00</b>
<b>DU Magistère 3 Restauration</b>	sept-janv.					
		Création d'entreprise	12,00		12,00	18,00
		Étude de marché : réalisation d'enquêtes	8,00	4,00	12,00	16,00
		Simulation de création d'entreprise	12,00	12,00	24	30,00
		Soutenances de projets en création d'entreprises		8	1	8,00
		Cross cultural communication	12,00		12	18,00
		Ingénierie de la restauration	12,00		12	18,00
		Logistique et distribution culinaire	12,00		12	18,00
<b>Total DU Magistère 3 Restauration</b>			<b>68,00</b>	<b>24,00</b>	<b>85,00</b>	<b>126,00</b>

Magistère de Tourisme Troisième année			Evaluation		
Blocs disciplinaires	Semestre de cours	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>DU Magistère 3 Hôtellerie</b>	sept-janv.				
		Création d'entreprise	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Etude de marché : réalisation d'enquêtes			
		Simulation de création d'entreprise			
		Soutenances de projets en création d'entreprises			
		Cross cultural communication			
		Jeux de rôle			
<b>Total DU Magistère 3 Hôtellerie</b>					
<b>DU Magistère 3 Événementiel</b>	sept-janv.				
		Création d'entreprise	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Etude de marché : réalisation d'enquêtes			
		Simulation de création d'entreprise			
		Soutenances de projets en création d'entreprises			
		Cross cultural communication			
		Etude de cas (consultancy project)			
<b>Total DU Magistère 3 Événementiel</b>					
<b>DU Magistère 3 Restauration</b>	sept-janv.				
		Création d'entreprise	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
		Etude de marché : réalisation d'enquêtes			
		Simulation de création d'entreprise			
		Soutenances de projets en création d'entreprises			
		Cross cultural communication			
		Ingénierie de la restauration			
		Logistique et distribution culinaire			
<b>Total DU Magistère 3 Restauration</b>					

**FICHE de modifications de contrôle de connaissances**

**UFR/Département : ITBS**  
**Passage au CEVU du : 24 février 2014**  
**Rentrée universitaire: 2014**

**Avis du Conseil d'UFR du : octobre 2013**  
 Favorable

**Formation concernée : Master 1<sup>re</sup> et 2<sup>eme</sup> année Management des organisations, du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs**

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

Changement de coefficient	<input type="checkbox"/>
Changement de volume horaire	<input type="checkbox"/>
Modification de répartition des UE dans les enseignements	<input type="checkbox"/>
Changement d'ECTS	<input type="checkbox"/>
Modification/création d'UEL dans le cycle L	<input type="checkbox"/>
Changement de nature de l'épreuve (oral/écrit, CC et ET....)	<input type="checkbox"/>
Mise en place de parcours	<input checked="" type="checkbox"/>
Création d'UE	<input type="checkbox"/>



**Détail de la modification à compléter en dessous selon l'item**

ITEM	2013-2014	2014/2015
<p><b>Création de deux parcours</b> au sein du <b>Master</b> Management des organisations, du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- parcours Management de l'hôtellerie et des hébergements</li> <li>- parcours Management de l'organisation d'�v�nements et des rencontres d'affaires</li> </ul> <p><b>Transformation d'un parcours</b> de ce <b>Master</b> : parcours Management d'un site de restauration. Notamment : inversion des semestres de cours en Master 1 pour meilleure cohérence avec les parcours hôtellerie et événementiel.</p>	<p>Magistère 2<sup>eme</sup> année et Magistère 3<sup>eme</sup> année, options :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Management de l'hôtellerie et des hébergements</li> <li>- Ingénierie des rencontres d'affaires et de l'organisation d'�v�nements</li> </ul> <p>Master 1 et Master 2 parcours Management d'un site de restauration</p>	<p>Master 1<sup>re</sup> année :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- parcours Management de l'hôtellerie et des hébergements</li> <li>- parcours Management de l'organisation d'�v�nements et des rencontres d'affaires</li> <li>- parcours Management d'un site de Restauration</li> </ul> <p>Et, en 2015-2016 :</p> <p>Master 2<sup>eme</sup> année :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- parcours Management de l'hôtellerie et des hébergements</li> <li>- parcours Management de l'organisation d'�v�nements et des rencontres d'affaires</li> <li>- parcours Management d'un site de Restauration</li> </ul>

**Master 1ère année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. 2014-2015**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>UEF 1 - Stage</b>	1	5	15					
			5	Note de stage par le tuteur en entreprise				
			5	Note de rapport de stage				
			5	Note de bilan expérientiel				
				<b>Total UEF1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>UEF2 - Mémoire</b>	1	5	15					
				<b>Total UEF2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
				<b>Total semestre 1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>UEF 3 - Langues et civilisations</b>	2	1	6					
				Langue vivante 1		32	32	32
				Langue vivante 2		32	32	32
				Introduction aux débats contemporains	16		16	24
				<b>Total UEF3</b>	<b>16</b>	<b>64</b>	<b>80</b>	<b>88</b>
<b>UEF 4 - Economie et management</b>	2	3	8					
				Méthodologie des études de marché	5,33	8	13,33	16
				Management de la qualité des services	12		12	18
				L'approche Kaizen dans les services	5,33		5,33	8
				Droit du travail	16		16	24
				Méthodologie de projet	5,33	5,33	10,66	13,33
				Informatique		24	24	24
				Statistiques et traitement des données		24	24	24
				Informatique de gestion	12	8	20	24
				<b>Total UEF 4</b>	<b>55,99</b>	<b>69,33</b>	<b>125,32</b>	<b>151,33</b>
<b>UEF 5 - Sciences sociales</b>	2	3	8					
				Psychosociologie de la communication	12		12	18
				Approche psychosociale des conflits	5,33		5,33	8
				Négociation sociale	5,33		5,33	8
				Gestion des ressources humaines	16		16	24
				Tourisme international et sociétés locales	16		16	24
				Traiteurs et organisateurs de réceptions, séminaires et banquets	12		12	18
				<b>Total UEF 5</b>	<b>66,66</b>	<b>0</b>	<b>66,66</b>	<b>100</b>
<b>UEF 6 - 3PE</b>	2	1	2					
				Rédiger un mémoire	5,33		5,33	8
				Méthodologie de gestion de projet	5,33		5,33	8
				Démarche entrepreneuriale	8		8	12

**Master 1ère année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. 2014-2015**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
				Conférences - Etudes de cas	12		12	18
				<b>Total UEF 6</b>	<b>30,66</b>	<b>0</b>	<b>30,66</b>	<b>46</b>
<b>UEC de parcours Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
				Mise en œuvre de la qualité dans l'hôtellerie	12		12	18
				Hôtellerie internationale	12		12	18
				Management opérationnel d'une structure hôtelière	12		12	18
				Franchise et mandat de gestion en hôtellerie	5,33		5,33	8
				Franchise et mandat de gestions : applications	8		8	12
				Analyse sensorielle	9,33		9,33	15
				<b>Total UEC1</b>	<b>58,66</b>	<b>0</b>	<b>58,66</b>	<b>89</b>
<b>UEC de parcours Organisation des événements et des rencontres d'affaires</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
				Communications et négociation	24		24	32
				Management opérationnel et stratégique d'un centre de congrès	5,33		5,33	8
				Centres de congrès : commercialisation interne	8		8	12
				Organisation d'évènements par les acteurs publics	12		12	18
				Lieux et produits des rencontres d'affaires	12		12	18
				<b>Total UEC2</b>	<b>61,33</b>	<b>0</b>	<b>61,33</b>	<b>88</b>
<b>UEC de parcours Management de la restauration</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
				Management de la qualité appliqué à la restauration	12		12	18
				Elaborer des menus en restauration	12		12	18
				Principes de microbiologie alimentaire	12		12	18
				Systèmes alimentaires et filières	12		12	18
				Analyse sensorielle	9,33		9,33	15
				<b>Total UEC3</b>	<b>57,33</b>		<b>57,33</b>	<b>87</b>
				<b>Total semestre 2</b>	<b>346,63</b>	<b>133,33</b>	<b>479,96</b>	<b>649,33</b>
				<b>Total année Master 1</b>	<b>346,63</b>	<b>133,33</b>	<b>479,96</b>	<b>649,33</b>

**Master 1ère année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. 2014-2015**

**Evaluation**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>UEF 1 - Stage</b>	1	5	15				
			5	Note de stage par le tuteur en entreprise	100% CC		stage
			5	Note de rapport de stage			rapport
			5	Note de bilan expérientiel			oral
				<b>Total UEF1</b>			
<b>UEF2 - Mémoire</b>	1	5	15		100% CC		
				<b>Total UEF2</b>			
				<b>Total semestre 1</b>			
<b>UEF 3 - Langues et civilisations</b>	2	1	6				
				Langue vivante 1	100% CC (écrit ou oral)		100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				Langue vivante 2			
				Introduction aux débats contemporains			
				<b>Total UEF3</b>			
<b>UEF 4 - Economie et management</b>	2	3	8				
				Méthodologie des études de marché	25%CC/75%CT avec MAN ou 100% CT (3h00)	100% CT (écrit 3h)	100% CT (3h00)
				Management de la qualité des services			
				L'approche Kaizen dans les services			
				Droit du travail			
				Méthodologie de projet			
				Informatique			
				Statistiques et traitement des données			
				Informatique de gestion			
				<b>Total UEF 4</b>			
<b>UEF 5 - Sciences sociales</b>	2	3	8				
				Psychosociologie de la communication	50%CC/50%CT (3h00)	100% CT (écrit 1h30)	CT (3h00)
				Approche psychosociale des conflits			
				Négociation sociale			
				Gestion des ressources humaines			
				Tourisme international et sociétés locales			
				Traiteurs et organisateurs de réceptions, séminaires et banquets			
				<b>Total UEF 5</b>			
<b>UEF 6 - 3PE</b>	2	1	2				
				Rédiger un mémoire	100% CC	100% CT	100% CT
				Méthodologie de gestion de projet			
				Démarche entrepreneuriale			

Master 1ère année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. 2014-2015						Evaluation	
UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
				Conférences - Etudes de cas			
				<b>Total UEF 6</b>			
<b>UEC de parcours Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>				
				Mise en œuvre de la qualité dans l'hôtellerie	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
			Hôtellerie internationale				
			Management opérationnel d'une structure hôtelière				
			Franchise et mandat de gestion en hôtellerie				
			Franchise et mandat de gestions : applications				
			Analyse sensorielle				
				<b>Total UEC1</b>			
<b>UEC de parcours Organisation des événements et des rencontres d'affaires</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>				
				Communications et négociation	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
			Management opérationnel et stratégique d'un centre de congrès				
			Centres de congrès : commercialisation interne				
			Organisation d'évènements par les acteurs publics				
			Lieux et produits des rencontres d'affaires				
				<b>Total UEC2</b>			
<b>UEC de parcours Management de la restauration</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>				
				Management de la qualité appliqué à la restauration	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
			Elaborer des menus en restauration				
			Principes de microbiologie alimentaire				
			Systèmes alimentaires et filières				
			Analyse sensorielle				
				<b>Total UEC3</b>			
				<b>Total semestre 2</b>			
				<b>Total année Master 1</b>			

**Master 2ème année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. A partir de 2015-2016**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>UEF 7 - Langues et civilisations</b>	1	1	6					
				Langue vivante 1		16	16	16
				Langue vivante 2		16	16	16
				Civilisation des pays d'Europe centrale et Russie	12		12	18
				<b>Total UEF 7</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>44</b>	<b>50</b>
<b>UEF 8 - Economie et management</b>	1	2	6					
				Management des ressources humaines	16		16	24
				Droit des affaires et des sociétés	12		12	18
				Ingénierie financière et fiscale	16	12	28	36
				<b>Total UEF 8</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>56</b>	<b>78</b>
<b>UEF 9 - Connaissances scientifiques</b>	1	2	6					
				Marketing stratégique des entreprises	16		16	24
				Tourisme et haut-de-gamme	12		12	18
				Stratégies de localisation en hôtellerie et centre d'affaires	12		12	18
				Stratégies de localisation et création d'entreprise		4	4	4
				Hospitality in Asia	5,33		5,33	8
				Cross cultural project (International week)		8	8	8
				Informatique		29,26	29,26	29,26
				<b>Total UEF 9</b>	<b>45,33</b>	<b>41,26</b>	<b>86,59</b>	<b>109,26</b>
<b>UEC 4 Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	1	3	6					
				Yield management	16		16	24
				Yield management	12		12	18
				Contrôle de gestion dans l'hôtellerie	12		12	18
				<b>Total UEC 4</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>60</b>
<b>UEC 5 de parcours Métiers et Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	1	2	6					
				Management stratégique d'une structure hôtelière	12		12	18
				Hôtellerie de luxe et palaces	12		12	18
				Management du restaurant	12		12	18

**Master 2ème année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. A partir de 2015-2016**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
				Connaissances des organisations professionnelles	5,33		5,33	8
				Analyse de situations des conflits	4	6	10	12
				Etude de cas	2,66		2,66	4
				<b>Total UEC 5</b>	<b>47,99</b>	<b>6</b>	<b>53,99</b>	<b>78</b>
<b>UEC 6 Management de l'organisation des événements et des rencontres d'affaires</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>6</b>					
				Comptabilité des événements	12		12	18
				Marketing événementiel	12		12	18
				Management stratégique d'un centre de congrès et d'un parc des expositions	12		12	18
				Innovation, développement, diversification dans les rencontres d'affaires	5,33		5,33	8
				<b>Total UEC 6</b>	<b>41,33</b>	<b>0</b>	<b>41,33</b>	<b>62</b>
<b>UEC 7 de parcours Métiers et Management de l'organisation des événements et des rencontres</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
				Management et conduite du changement dans un centre d'affaires	8		8	12
				Cahier des charges et appels d'offres	12		12	18
				Marchés publics	5,33		5,33	8
				Evénements, stimulation et interculturalité	5,33		5,33	8
				Analyse de situations des conflits	4	6	10	12
				Etude de cas	5,33		5,33	8
				<b>Total UEC 7</b>	<b>39,99</b>	<b>6</b>	<b>45,99</b>	<b>66</b>
<b>UEC 8 Management de la restauration</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>6</b>					
				Contrôle de gestion et pilotage budgétaire en restauration	12		12	18
				Comportements, cultures et goût	12		12	18
				Gestion de production	12		12	18
				<b>Total UEC 8</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>54</b>
<b>UEC 9 de parcours Métiers et Management de la restauration</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
				Dispositifs d'évaluation de la qualité	8		8	12

**Master 2ème année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. *A partir de 2015-2016***

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
				Analyse de situations des conflits	4	6	10	12
				Management du restaurant	12		12	18
				Cahier des charges et appels d'offres	12		12	18
				Marchés publics	5,33		5,33	8
				Hygiène et sécurité alimentaires	12		12	18
				Production culinaire et qualité organoleptique	5,33		5,33	8
				Traçabilité	5,33		5,33	8
				<b>Total UEC 9</b>	<b>63,99</b>	<b>6</b>	<b>69,99</b>	<b>102</b>
				<b>Total semestre 1</b>	<b>370,63</b>	<b>103,26</b>	<b>473,89</b>	<b>659,26</b>

**Master 2ème année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. A partir de 2015-2016** **Evaluation**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>UEF 7 - Langues et civilisations</b>	1	1	6				
				Langue vivante 1	100% CC (écrit ou oral)		100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				Langue vivante 2			
				Civilisation des pays d'Europe centrale et Russie			
				<b>Total UEF 7</b>			
<b>UEF 8 - Economie et management</b>	1	2	6				
				Management des ressources humaines	100% CT (écrit 3h)	100% CT (écrit 3h)	100% CT (écrit 3h)
				Droit des affaires et des sociétés			
				Ingénierie financière et fiscale			
				<b>Total UEF 8</b>			
<b>UEF 9 - Connaissances scientifiques</b>	1	2	6				
				Marketing stratégique des entreprises	50%CC / 50%CT (1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
				Tourisme et haut-de-gamme			
				Stratégies de localisation en hôtellerie et centre d'affaires			
				Stratégies de localisation et création d'entreprise			
				Hospitality in Asia			
				Cross cultural project (International week)			
				Informatique			
				<b>Total UEF 9</b>			
<b>UEC 4 Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	1	3	6				
				Yield management	50%CC/50%CT (3h)	100% CT (3h)	100% CT (écrit 3h)
				Yield management			
				Contrôle de gestion dans l'hôtellerie			
				<b>Total UEC 4</b>			
<b>UEC 5 de parcours Métiers et Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	1	2	6				
				Management stratégique d'une structure hôtelière	50% CC et 50%	100% CT (écrit)	100% CT (écrit)
				Hôtellerie de luxe et palaces			
				Management du restaurant			

**Master 2ème année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. A partir de 2015-2016** **Evaluation**

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
				Connaissances des organisations professionnelles	CT (écrit 1h30)	1h30)	1h30)
				Analyse de situations des conflits			
				Etude de cas			
				<b>Total UEC 5</b>			
<b>UEC 6 Management de l'organisation des événements et des rencontres d'affaires</b>	1	3	6				
				Comptabilité des événements	50% CC et 50% CT (écrit 3h)	100% CT (écrit 3h)	100% CT (écrit 3h)
				Marketing événementiel			
				Management stratégique d'un centre de congrès et d'un parc des expositions			
				Innovation, développement, diversification dans les rencontres d'affaires			
				<b>Total UEC 6</b>			
<b>UEC 7 de parcours Métiers et Management de l'organisation des événements et des rencontres</b>	1	2	6				
				Management et conduite du changement dans un centre d'affaires	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
				Cahier des charges et appels d'offres			
				Marchés publics			
				Evénements, stimulation et interculturalité			
				Analyse de situations des conflits			
				Etude de cas			
				<b>Total UEC 7</b>			
<b>UEC 8 Management de la restauration</b>	1	3	6				
				Contrôle de gestion et pilotage budgétaire en restauration	50% CC et 50% CT (écrit 3h)	100% CT (écrit 3h)	100% CT (écrit 3h)
				Comportements, cultures et goût			
				Gestion de production			
				<b>Total UEC 8</b>			
<b>UEC 9 de parcours Métiers et Management de la restauration</b>	1	2	6				
				Dispositifs d'évaluation de la qualité			

CFVU du 24 février 2014

**11. Création d'un parcours restauration en  
Licence 3ème année Ingénierie des Services**

Avis favorable de la CFVU à l'unanimité avec 29 voix pour

**FICHE de modifications de contrôle de connaissances**

UFR/Département : ITBS  
octobre 2013

**Avis favorable du Conseil d'UFR du :**

Passage au CEVU du : 24 février 2014

Rentrée universitaire: 2014

**Formation concernée : Licence 3<sup>ème</sup> année Ingénierie des services**

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

Changement de coefficient	<input type="checkbox"/>
Changement de volume horaire	<input type="checkbox"/>
Modification de répartition des UE dans les enseignements	<input type="checkbox"/>
Changement d'ECTS	<input type="checkbox"/>
Modification/création d'UEL dans le cycle L	<input type="checkbox"/>
Changement de nature de l'épreuve (oral/écrit, CC et ET....)	<input type="checkbox"/>
Mise en place de parcours	<input checked="" type="checkbox"/>
Création d'UE	<input type="checkbox"/>



**Détail de la modification à compléter en dessous selon l'item**

ITEM	2013-2014	2014-2015
<p>Création d'un parcours au sein de la Licence 3 « Ingénierie des services ».</p> <p>Un parcours Management d'un site de restauration est proposé en Master. Malgré les perspectives d'emploi, le recrutement n'est pas optimal. C'est pourquoi nous proposons un parcours en L3 qui fera le lien avec les formations bac + 2 et permettra d'améliorer le recrutement. En outre la technicité des métiers exige une bonne expérience de stage pour l'insertion professionnelle. Ajouter une année permettra de l'améliorer avec un stage supplémentaire.</p>		<p>Licence 3<sup>ème</sup> année :</p> <p>- parcours Restauration</p>

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>UEF1-Langages, informations et communication</b>	5	2	6					
EC A		1	3	Informatique		16	16	16
EC B		1	3	Anglais		32	32	32
				<b>Total UEF1</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>UEF2-Economie et management des organisations</b>	5	3	8					
EC A				Economie du tourisme et des mobilités d'affaires	12		12	18
EC A		5	5	Mise à niveau fondements de la gestion	5,33		5,33	8
				Comptabilité générale	20		20	30
				Contrôle de gestion coût budget		12	12	12
EC B		3	3	Management des organisations	16		16	24
				Introduction à la gestion des ressources humaines	5,33		5,33	8
				Marketing hôtellerie et rencontres d'affaires	12		12	18
				<b>Total UEF2</b>	<b>70,66</b>	<b>12</b>	<b>82,66</b>	<b>118</b>
<b>UEF3-Projet individuel de formation</b>	5	1	4					
EC A		3	3	Méthodologie de recherche	12		12	18
				Elaborer son projet professionnel	12		12	18
				3PE Projet professionnel personnel et de recherche de l'étudiant		56	1	56
				Mise en %uvre du projet de mémoire		2,66	2,66	2,66
				Conférences professionnelles	12		12	18
EC B		1	1	UE libre		16	16	16
				<b>Total UEF3</b>	<b>36</b>	<b>74,66</b>	<b>55,66</b>	<b>128,66</b>
<b>UEC11 Sciences sociales et management de l'hôtellerie</b>	5	2	6					
EC A		1	3	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration	16		16	24
				Histoire du tourisme	16		16	24
				Concepts et acteurs du tourisme et des rencontres d'affaires	16		16	24
EC B		1	3	Histoire de la cuisine et de la gastronomie française	12		12	18
				Concepts de l'accueil	8		8	12

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
				Responsabilités juridiques et sociales dans les hôtels-restaurants	12		12	18
				<b>Total UEC11</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>120</b>
<b>UEC12 Sciences sociales et management des événements et rencontres d'affaires</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
EC A		1	3	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration	16		16	24
				Histoire du tourisme	16		16	24
				Concepts et acteurs du tourisme et des rencontres d'affaires	16		16	24
EC B		1	3	Mobilité d'affaires, transport, et logistique	16		16	24
				Milieux et acteurs des rencontres d'affaires	13,33		13,33	20
				<b>Total UEC12</b>	<b>77,33</b>	<b>0</b>	<b>77,33</b>	<b>116</b>
<b>UEC13 Sciences sociales et management de la restauration</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
EC A		1	3	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration	16		16	24
				Histoire du tourisme	16		16	24
				Concepts et acteurs du tourisme et des rencontres d'affaires	16		16	24
EC B		1	3	Histoire de la cuisine et de la gastronomie française	12		12	18
				Concepts de l'accueil	8		8	12
				Responsabilités juridiques et sociales dans les hôtels-restaurants	12		12	18
				<b>Total UEC11</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>120</b>
<b>UECM Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
EC A		1	3	Langue vivante 2		32	32	32
EC B		1	3	Management du service des étages	5,33		5,33	8
				Management des services externalisés	5,33		5,33	8
				Acteurs de l'hébergement et de la restauration	4		4	6
				Marketing de l'hébergement	8		8	12
				Connaissance des terroirs et des appellations	12		12	18
				Connaissance des vins et pratique de la dégustation	5,33		5,33	8
				<b>Total UECM</b>	<b>39,99</b>	<b>32</b>	<b>71,99</b>	<b>92</b>

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>UECN Organisation des événements et des rencontres d'affaires</b>	5	2	6					
EC A		1	3	Langue vivante 2		32	32	32
EC B		1	3	Métiers des rencontres d'affaires, centres de congrès et gestion de projets	12		12	18
				Production événementielle	32		32	48
				<b>Total UECN</b>	<b>44</b>	<b>32</b>	<b>76</b>	<b>98</b>
<b>UEC0 Management de la restauration</b>	5	2	6					
EC A		1	3	Langue vivante 2		32	32	32
EC B		1	3	Management des entreprises de restauration	12		12	18
				Acteurs de l'hébergement et de la restauration	4		4	6
				Connaissance des terroirs et des appellations	12		12	18
				Connaissance des vins et pratique de la dégustation	5,33		5,33	8
				Connaissances des produits frais	12		12	18
				<b>Total UECM</b>	<b>45,33</b>	<b>32</b>	<b>77,33</b>	<b>100</b>
				<b>Total semestre 5</b>	<b>473,31</b>	<b>230,66</b>	<b>648,97</b>	<b>940,66</b>

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	CM	TD	H/etud	ETD
<b>UEF2 Economie et management des organisations</b>	6 (janvier-février)	1	10					
				Analyse financière et comptable (1)		12	12	12
				Négociation commerciale (1)	5,33	8	13,33	16
				Comportement du consommateur (1)	12		12	18
				<b>Total UEF2</b>	<b>17,33</b>	<b>20</b>	<b>37,33</b>	<b>46</b>
<b>UEF4 Stage et projet</b>	6 (mars à juin)	2	20					
		3	5	Note de projet de mémoire				
		1	5	Note de stage par le tuteur en entreprise				
		3	5	Note de rapport de stage				
		2	5	Note de bilan expérientiel				
				<b>Total semestre 6</b>	<b>17,33</b>	<b>20</b>	<b>37,33</b>	<b>46</b>
				<b>Total année L3</b>	<b>490,64</b>	<b>250,66</b>	<b>686,3</b>	<b>986,66</b>

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration					Evaluation		
UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>UEF1-Langages, informations et communication</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Informatique	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
EC B		1	3	Anglais	100% CC	100% CT (oral)	100% CT (oral)
				<b>Total UEF1</b>			
<b>UEF2-Economie et management des organisations</b>	5	3	8				
EC A				Economie du tourisme et des mobilités d'affaires			
EC A		5	5	Mise à niveau fondements de la gestion Comptabilité générale Contrôle de gestion coût budget	25% CC et 75% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
EC B		3	3	Management des organisations Introduction à la gestion des ressources humaines Marketing hôtellerie et rencontres d'affaires	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				<b>Total UEF2</b>			
<b>UEF3-Projet individuel de formation</b>	5	1	4				
EC A		3	3	Méthodologie de recherche Elaborer son projet professionnel 3PE Projet professionnel personnel et de recherche de l'étudiant Mise en %uvre du projet de mémoire Conférences professionnelles	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
EC B		1	1	UE libre	100% CC		
				<b>Total UEF3</b>			
<b>UEC11 Sciences sociales et management de l'hôtellerie</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration Histoire du tourisme Concepts et acteurs du tourisme et des rencontres d'affaires	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
EC B		1	3	Histoire de la cuisine et de la gastronomie française Concepts de l'accueil	25% CC et 75% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration				Evaluation			
UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
				Responsabilités juridiques et sociales dans les hôtels-restaurants	CT (écrit 1h30)	1h30	1h30 ou oral
				<b>Total UEC11</b>			
<b>UEC12 Sciences sociales et management des événements et rencontres d'affaires</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration Histoire du tourisme Concepts et acteurs du tourisme et des rencontres d'affaires	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
EC B		1	3	Mobilité d'affaires, transport, et logistique Milieux et acteurs des rencontres d'affaires	25% CC et 75% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				<b>Total UEC12</b>			
<b>UEC13 Sciences sociales et management de la restauration</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration Histoire du tourisme Concepts et acteurs du tourisme et des rencontres d'affaires	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
EC B		1	3	Histoire de la cuisine et de la gastronomie française Concepts de l'accueil Responsabilités juridiques et sociales dans les hôtels-restaurants	25% CC et 75% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				<b>Total UEC13</b>			
<b>UECM Management de l'hôtellerie et des hébergements</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Langue vivante 2	100% CC	100% CT (oral)	100% CT (oral)
EC B		1	3	Management du service des étages Management des services externalisés Acteurs de l'hébergement et de la restauration Marketing de l'hébergement Connaissance des terroirs et des appellations Connaissance des vins et pratique de la dégustation	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				<b>Total UECM</b>			

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration				Evaluation			
UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>UECN Organisation des événements et des rencontres d'affaires</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Langue vivante 2	100% CC	100% CT (oral)	100% CT (oral)
EC B		1	3	Métiers des rencontres d'affaires, centres de congrès et gestion de projets Production événementielle	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				<b>Total UECN</b>			
<b>UEC0 Management de la restauration</b>	5	2	6				
EC A		1	3	Langue vivante 2	100% CC	100% CT (oral)	100% CT (oral)
EC B		1	3	Management des entreprises de restauration Acteurs de l'hébergement et de la restauration Connaissance des terroirs et des appellations Connaissance des vins et pratique de la dégustation Connaissances des produits frais	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				<b>Total UECM</b>			
				<b>Total semestre 5</b>			

Licence "Ingénierie des services", parcours Hôtellerie, Événementiel et Restauration				Evaluation			
UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
<b>UEF2 Economie et management des organisations</b>	6 (janvier-février)	1	10				
				Analyse financière et comptable (1)	100% CC	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30 ou oral)
				Négociation commerciale (1)			
				Comportement du consommateur (1)			
				<b>Total UEF2</b>			
<b>UEF4 Stage et projet</b>	6 (mars à juin)	2	20				
		3	5	Note de projet de mémoire	100% CC		rapport
		1	5	Note de stage par le tuteur en entreprise	100% CC		stage
		3	5	Note de rapport de stage	100% CC		rapport
		2	5	Note de bilan expérientiel	100% CC		oral
				<b>Total semestre 6</b>			
				<b>Total année L3</b>			

**Master 2ème année Management du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs. Parcours : Management de l'hôtellerie, Organisation des événements et rencontres d'affaires, Management d'un site de restauration. A partir de 2015-2016** Evaluation

UE et éléments constitutifs des UE	Semestre	Coefficients	ECTS	Matières	Session 1	DA	Session 2
				Analyse de situations des conflits	50% CC et 50% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)	100% CT (écrit 1h30)
				Management du restaurant			
				Cahier des charges et appels d'offres			
				Marchés publics			
				Hygiène et sécurité alimentaires			
				Production culinaire et qualité organoleptique			
				Traçabilité			
				<b>Total UEC 9</b>			
				<b>Total semestre 1</b>			