



# Livret de l'étudiant·e 2019-2020

Licence professionnelle

**MENTION : Organisation et gestion des systèmes  
hôteliers et de restauration**

Parcours Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe

Livret voté à la CFVU du 16 septembre 2019

UFR de Sciences sociales et administration  
Université Paris Nanterre - Bâtiment Lefebvre (D)  
200, avenue de la République 92001 Nanterre Cedex  
[www.parisnanterre.fr](http://www.parisnanterre.fr)



[www.fr-ssa.parisnanterre.fr](http://www.fr-ssa.parisnanterre.fr)

 Université  
Paris Nanterre  
● UFR SSA

# SOMMAIRE

<b>PRESENTATION DE LA FORMATION</b>	<b>3</b>
<b>ORGANIGRAMME ET CONTACTS</b>	<b>4</b>
UNIVERSITE	4
UFR	4
DEPARTEMENT / FORMATION	4
REFERENTS FORMATION CONTINUE	4
<b>SERVICES NUMERIQUES</b>	<b>5</b>
EMAIL UNIVERSITAIRE	5
ESPACE NUMERIQUE DE TRAVAIL (ENT)	5
<b>CALENDRIER UNIVERSITAIRE 2019-2020</b>	<b>6</b>
<b>MAQUETTE DU DIPLOME</b>	<b>7</b>
<b>PRESENTATION DES ENSEIGNEMENTS</b>	<b>8</b>
SEMESTRE 1	8
SEMESTRE 2	13
<b>CALENDRIER D'ALTERNANCE PROVISOIRE</b>	<b>17</b>
<b>MODULES D'ENSEIGNEMENT TRANSVERSAUX / LANGUES VIVANTES / BONUS AU DIPLOME</b>	<b>18</b>
MODULES TRANSVERSAUX	18
LANGUES VIVANTES	18
BONUS AUX DIPLOMES	18
<b>STAGES</b>	<b>19</b>
<b>MODALITES DE CONTROLE ET EXAMENS</b>	<b>20</b>
MODALITES GENERALES	20
MODALITES SPECIFIQUES	20
DEROULEMENT ET CHARTE DES EXAMENS	20
DELIVRANCE DU DIPLOME	20
<b>CHARTRE DU VIVRE-ENSEMBLE</b>	<b>21</b>

## PRESENTATION DE LA FORMATION

La Licence Professionnelle Encadrement et Exploitation en Hôtellerie et Restauration de Luxe (LP EEHRL) s'adresse aux étudiants désireux de devenir des cadres professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de luxe. Cette formation s'insère dans un contexte économique et social dynamique où de nombreux hôtels et restaurants de luxe recrutent en France, à Paris et à travers le monde. Le LP EEHRL a ainsi pour objectif de répondre aux attentes des hôtels 4 étoiles, 5 étoiles et Palaces qui ont besoin de collaborateurs et de managers ayant acquis des connaissances approfondies en gestion et en management et ayant développé une exigence spécifique liée à l'excellence et à la qualité de service de ce secteur.

La Licence Professionnelle est partenariat, depuis sa création, avec le lycée polyvalent Albert de Mun (Paris 7ème) permettant aux étudiants de bénéficier du savoir-faire de professionnels du secteur en complément des connaissances académiques nécessaires au développement du sens critique des étudiants. La formation est particulièrement réservée aux étudiants en apprentissage, alternant généralement une semaine de cours et une semaine en entreprise. Plusieurs établissements de luxe de la capitale sont régulièrement partenaire de la formation, comme le Georges V, l'Intercontinental Paris, le Bristol ou encore des boutiques-hôtels dont le charme et les prestations sont jugés comme exceptionnels.

Cette L3 professionnelle s'adresse aux candidats titulaires d'un diplôme de niveau bac+2, en particulier aux étudiants de L2 du secteur tertiaire venant :

- de formations à contenu économique, de gestion, de droit, de langues étrangères appliquées
- de BTS (tertiaires, métiers de l'hôtellerie et de la restauration)

### Formation en apprentissage

La formation affiche un calendrier où les étudiants sont :

- en cours de septembre à fin octobre (avec un partage encore des enseignements à l'Université Paris Nanterre et au lycée Polyvalent Albert de Mun)
- en entreprise de novembre à fin décembre ou début janvier
- puis en alternance, à partir de janvier avec
  - une semaine en cours (avec un partage encore des enseignements à l'Université Paris Nanterre et au lycée Polyvalent Albert de Mun)
  - et une semaine en entreprise (dans le cadre de leur contrat d'apprentissage).

### Partenariats

- Lycée Polyvalent Albert de Mun (2 Rue d'Olivet, 75007 Paris, <http://www.albertdemun.eu/>)
- CFA Stephenson, 48, rue Stephenson -75018 PARIS, [www.cfa-stephenson.fr](http://www.cfa-stephenson.fr)

### Débouchés professionnels

- Secteurs d'activité : Ils correspondent à l'ensemble des domaines de l'hôtellerie et la restauration de luxe, dans tous les hébergements de luxe ainsi que dans les industries de luxe en relation avec le domaine de l'hôtellerie.
- Métiers : Le diplômé peut prétendre aux emplois suivants : Chef de réception/réceptionniste, Responsable des réservations, Assistant directeur de restauration, Gouvernante générale, Yield manager, Responsable des achats, Responsable du contrôle des coûts, Responsable banquets et évènementiel, Assistant DRH

Pour toutes les informations relatives aux conditions d'admission dans la formation, au programme, aux compétences visées et aux débouchés, veuillez vous référer à la fiche formation en ligne :

<https://www.parisnanterre.fr/formation/>

Les compétences visées par la formation se trouvent dans la fiche RNCP accessible depuis la fiche formation (encadré « Supports pédagogiques formation tout au long de la vie »).

Les compétences visées par la formation se trouvent dans la fiche RNCP accessible depuis la fiche formation (encadré « Supports pédagogiques formation tout au long de la vie »).

Cette formation est proposée : en alternance.

Cette formation est proposée : en présentiel.

# ORGANIGRAMME ET CONTACTS

## Université

---

Service universitaire d'information et d'orientation (SUIO) : <http://suiio.parisnanterre.fr/>

→ [Pôle Handicaps et accessibilités](#)

Bureau d'Aide à l'Insertion Professionnelle (BAIP) : <http://baip.parisnanterre.fr>

Service des relations internationales (SRI) : <http://international.parisnanterre.fr/>

Service Général de l'Action Culturelle et de l'Animation du Campus (SGACAC) : <http://culture.parisnanterre.fr>

Les bibliothèques : <http://scd.parisnanterre.fr/>

## UFR

---

**Direction de l'UFR :**

Directeur : COLLARD Franck, bureau D 211 D

Directeur adjoint : RISCHMANN Lionel, bureau D 211 D

**Responsable administratif de l'UFR :** CAVA JOLY Emmanuelle, Bureau D 211 E

**Site internet de l'UFR :** [ufr-ssa.parisnanterre.fr](http://ufr-ssa.parisnanterre.fr)

De nombreuses informations sont disponibles sur le site de l'UFR.

## Département / Formation

---

**Secrétariat de la formation :** Anthony CARDIA, Bureau D213A, 01 40 97 47 13, [anthony.cardia@parisnanterre.fr](mailto:anthony.cardia@parisnanterre.fr);

**Responsable(s) de la formation :** Nathalie VEG-SALA, Bureau D06, [nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr](mailto:nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr)

**Site internet de la formation :** [http://www.parisnanterre.fr/formation/licence-professionnelle-droit-economie-gestion-br-mention-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-br-parcours-encadrement-et-exploitation-en-hotellerie-et-restauration-de-luxe-418480.kjsp?RH=SSA\\_FORM](http://www.parisnanterre.fr/formation/licence-professionnelle-droit-economie-gestion-br-mention-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-br-parcours-encadrement-et-exploitation-en-hotellerie-et-restauration-de-luxe-418480.kjsp?RH=SSA_FORM)

## Référents formation continue

---

**Accueil du Service de la Formation Continue :** [formation-continue@liste.parisnanterre.fr](mailto:formation-continue@liste.parisnanterre.fr)

**Ingénieure de formation référente de l'UFR :** Hampar Véronique, Bâtiment de la formation continue

**Chargée de formation référente de l'UFR :** Baltus Stéphanie, Bâtiment de la formation continue

**Site internet du SFC :** <https://formation-continue.parisnanterre.fr/>

De nombreuses informations sont disponibles sur le site du SFC, notamment les modalités d'inscription et les dates des réunions d'information.

# SERVICES NUMERIQUES

## Email universitaire

---

Toute communication avec les équipes pédagogiques et administratives doit s'effectuer avec votre adresse électronique universitaire.

Au moment de l'inscription, un mail d'activation de votre adresse électronique universitaire [...@parisnanterre.fr](mailto:...@parisnanterre.fr) est envoyé sur votre adresse personnelle. Vous devez l'activer le plus rapidement possible pour communiquer avec les personnels enseignants et administratifs, et accéder aux services numériques.

Vous pouvez également activer manuellement votre compte sur: <https://identite.parisnanterre.fr/> .

Sur ce portail, vous pourrez choisir votre mot de passe et connaître les moyens de réactiver le mot de passe en cas de perte.

Vous pouvez accéder à votre messagerie à l'adresse : <http://webmail.parisnanterre.fr> .

Vous pouvez également rediriger votre courriel sur votre adresse personnelle depuis votre webmail.

## Espace Numérique de Travail (ENT)

---

Sur votre Espace numérique de travail (<https://ent.parisnanterre.fr/>), vous pouvez :

- consulter vos notes, vos résultats et votre emploi du temps (selon l'UFR)
- accéder à votre dossier personnel, vos fichiers (espace de stockage)
- accéder au lien des plateformes pédagogiques
- télécharger vos convocations à certains examens transversaux (Grands Repères, Consolidation des compétences, Atelier de langue française, Connaissance des métiers de l'entreprise, PPE...).

## CALENDRIER UNIVERSITAIRE 2019-2020

La formation décrite dans ce livret pédagogique est organisée :

- selon un calendrier spécifique à la formation (« calendrier dérogatoire »).

Vous pouvez prendre connaissance de votre calendrier sur le site internet de l'université :

- portail Etudiants <https://etudiants.parisnanterre.fr/> > Formation > Calendrier universitaire.
- ou directement à partir de l'URL : <http://formation.parisnanterre.fr/calendrieruniversitaire> .

## MAQUETTE DU DIPLOME

SEMESTRE 1 (3HPHRSM5)	CM	TD	ECTS
<b>UE 1 - Parcours de professionnalisation (3HHRUE51)</b>	<b>51</b>	<b>15</b>	<b>7,5</b>
<i>EC1 (3HHR5001). Dynamique des compétences</i>		15	1,5
<i>EC2. (3HHR5002) Gestion de projet</i>	18		3
<i>EC3. (3HHR5003) Principes généraux de comptabilité hôtelière</i>	18		1,5
<i>EC4. (3HHR5004) Positionnement managérial en hôtellerie et restauration de luxe</i>	15		1,5
<b>UE 2 - Gestion des ressources humaines dans l'hôtellerie et la restauration de luxe (3HHRUE52)</b>	<b>62</b>		<b>9</b>
<i>EC5. (3HHR5005) Gestion stratégique des ressources humaines</i>	18		3
<i>EC6. (3HHR5006) Introduction au droit</i>	18		3
<i>EC7. (3HHR5007) Administration du personnel et paie</i>	11		1,5
<i>EC8. (3HHR5008) Recrutement, motivation et formation</i>	15		1,5
<b>UE 3 - Approche sociologique et professionnelle du luxe (3HHRUE53)</b>	<b>36</b>	<b>21</b>	<b>7,5</b>
<i>EC9. ((3HHR5009) Expression et marketing du luxe</i>		21	3
<i>EC10. (3HHR50010) Psychologie sociale et clientèle du luxe</i>	21		3
<i>EC11. (3HHR50011) Communication et techniques rédactionnelles du luxe</i>	15		1,5
<b>UE4 - Ouverture internationale en Hôtellerie et Restauration de luxe (3HHRUE54)</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>6</b>
<i>EC12. (3HHR50012) Histoire, pratiques et acteurs de l'hôtellerie et restauration de luxe</i>	36		3
<i>EC13. (3HHR50013) Anglais : Echange et communication interpersonnels</i>		24	3

SEMESTRE 2 (3HPHRSM6)	CM	TD	ECTS
<b>UE 1 - Gestion juridique, comptable et financière (3HHRUE61)</b>	<b>60</b>		<b>9</b>
<i>EC1. (3HHR6001) Législation sociale</i>	18		3
<i>EC2. (3HHR6002) Gestion comptable et financière</i>	18		3
<i>EC3. (3HHR6003) Contrôle de gestion</i>	24		3
<b>UE 2 - Stratégie d'entreprise en hôtellerie et restauration de luxe (3HHRUE62)</b>	<b>45</b>		<b>6</b>
<i>EC5. (3HHR6004) Stratégie d'entreprise</i>	12		1,5
<i>EC6. (3HHR6005) Stratégie commerciale (Plan d'Action Commercial)</i>	15		1,5
<i>EC7. (3HHR6006) Communication institutionnelle et stratégique</i>	18		3
<b>UE 3 - Exploitation en hôtellerie et restauration de luxe (3HHRUE63)</b>	<b>33</b>		<b>3</b>
<i>EC8. (3HHR6007) Démarche qualité</i>	15		1,5
<i>EC9. (3HHR6008) Technique de commercialisation</i>	18		1,5
<b>UE4 - Insertion professionnelle (3HHRUE64)</b>		<b>118</b>	<b>12</b>
<i>EC10. (3HHR6009) Projet tuteuré</i>		50	4,5
<i>EC11. (3HHR60010) Mémoire et soutenance</i>		60	6
<i>EC12. (3HHR60011) Formalisation de projet professionnel</i>		8	1,5

# PRESENTATION DES ENSEIGNEMENTS

## Semestre 1

### 3HHR5001– Dynamique des compétences – 15hTD

**Enseignant :** Muriel Babin

[murielbabin1@gmail.com](mailto:murielbabin1@gmail.com)

*Professeure CAPET en Eco-Gestion, Lycée privé sous contrat « Albert de Mun, Paris »*

**Descriptif :** Une présentation globale du secteur professionnel permettra de présenter l'ensemble des activités professionnelles en Hôtellerie et Restauration de Luxe ainsi que les fonctions assumées en entreprise par les étudiants. Puis, une approche globale des compétences opérationnelles et transverses du secteur sur la base d'un référentiel le plus exhaustif possible et adapté, chaque année, à l'implication professionnelle des étudiants aura pour objectif de permettre une identification spécifique des compétences professionnelles développées par chacun. In fine, ce support personnalisé permettra une autoévaluation par l'étudiant, mais surtout, une évaluation par le tuteur en entreprise comme preuve d'un réel développement professionnel.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Répertoire opérationnel des métiers et de l'emploi (ROME)

Le bilan de vos compétences, Patrick de Sainte Lorette, Corinne Goetz, EYROLLES 2014

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Epreuve écrite (1h)
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** NON

### 3HHR5002 – Gestion de projet – 18HCM

**Enseignant :** Esther Honikman

[esther.honikman@gmail.com](mailto:esther.honikman@gmail.com)

*Consultante en Gestion de projet et en Ressources Humaines – Fondatrice du Cabinet EVOLUTION & CARRIERES*

**Descriptif :** Les principaux objectifs de cet enseignement sont : de comprendre la démarche « projet » et la repositionner dans le contexte de l'organisation du travail dans l'entreprise ; maîtriser la gestion et le développement des projets en tant qu'outil de management en adoptant une approche pragmatique et structurée en 3 phases (avec les méthodes et outils adaptés) permettant la réalisation opérationnelle du projet tuteuré (voir 3HHR6009).

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Dictionnaire de management de projet, AFITEP / AFNOR

Le management de projet : principes et pratiques, AFITEP / AFNOR

Manager par projets, V. Chapus – Gilbert, NATHAN / Les Echos Eds.

Animer et gérer un projet, L. Bellanger et M.J. Couchaere, ESF Eds.

La conduite de projet, H. Provost, TECHNIP Eds.

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu - Examen terminal: Épreuve écrite individuelle et exposé "groupe projet"
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite
- Session 2 : Epreuve orale

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** NON

### 3HHR5003 – Principes généraux de comptabilité hôtelière – 18H CM

**Enseignant :** Muriel Babin

[murielbabin1@gmail.com](mailto:murielbabin1@gmail.com)

*Professeure CAPET en Eco-Gestion, Lycée privé sous contrat « Albert de Mun, Paris »*

**Descriptif :** Le cours aborde les fondamentaux de gestion en hôtellerie et s'appuie sur le plan comptable hôtelier afin d'appréhender l'analyse des performances d'exploitation ainsi que l'analyse de la structure et de l'équilibre financiers. Ainsi, le compte de résultats, les soldes intermédiaires de gestion, la capacité d'autofinancement et le compte d'exploitation sont présentés en détail en fonction des spécificités des entreprises hôtelières de luxe afin d'expliquer tout l'intérêt de leur maîtrise en termes de rentabilité. Dans un second temps, l'analyse du bilan fonctionnel et du bilan

financier et notamment de leurs retraitements permettra de mieux cerner les enjeux de liquidité et de solvabilité qui aboutissent au montage d'un plan de financement cohérent.

**Espace cours en ligne** : NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Introduction à la comptabilité, Charlotte Disle Robert Maéso Michel Méau

Finance d'Entreprise – Jacqueline Delahaye Florence Delahaye Duprat- Dunod

**Modalités de contrôle** :

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Épreuve écrite (2h)
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (2h)
- Session 2 : Épreuve écrite (2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges** : NON

### **3HHR5004 – Positionnement managérial en hôtellerie et restauration de luxe – 15HCM**

**Enseignant** : Patrick Grillot

[p.grillot@groupepgp.com](mailto:p.grillot@groupepgp.com)

*Propriétaire et Dirigeant « Luxe et Tradition »*

**Descriptif** : Le cours a pour objet d'appréhender les enjeux du management dans la Restauration et l'Hôtellerie du Luxe pour de jeunes professionnels. Les étudiants seront amenés à réfléchir et seront mis en situation sur des cas concrets afin de développer leur leadership et leur communication en équipe. Les ateliers de mise en situation s'appuient sur la réalité professionnelle des participants et auront pour vocation d'exprimer les spécificités du secteur du luxe ainsi que les principaux freins et difficultés à dépasser pour développer un management efficace.

**Espace cours en ligne** : NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Défini au cours de l'enseignement

**Modalités de contrôle** :

- Formule standard session 1 : Contrôle continu- La note finale est la moyenne d'une évaluation orale, d'un devoir sur table d'une heure et d'un devoir à la maison
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges** : NON

### **3HHR5005 – Gestion des ressources humaines – 18HCM**

**Enseignant** : Esther Honikman

[esther.honikman@gmail.com](mailto:esther.honikman@gmail.com)

*Consultante en Gestion de projet et en Ressources Humaines – Fondatrice du Cabinet EVOLUTION & CARRIERES*

**Descriptif** : L'objectif de ce cours est d'étudier le cadre stratégique de la gestion des ressources humaines dans ses dimensions principales : gestion prévisionnelle des emplois et des compétences appliquées aux activités RH et à l'organisation du travail dans l'entreprise ainsi que dans l'organisation et le management des équipes.

**Espace cours en ligne** : NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

BENCHEMAN F., GALINDO G., Gestion des RH, Gualino, 2009

GODET Michel, La prospective stratégique, Dunod, 2008

LE BOTERF Guy, Repenser la compétence, Eyrolles, 2008

PERETTI Jean Marie, Ressources humaines, Vuibert, 2010

ZARIFIAN Philippe, Le travail et la compétence, PUF, 2009

**Modalités de contrôle** :

- Formule standard session 1 : Contrôle continu et Examen terminal : Epreuve écrite (2h)
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (2h)
- Session 2 : Epreuve écrite (2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges** : NON

### **3HHR5006 – Introduction au droit – 18HCM**

**Enseignant** : Ylias Ferkane

[ferkaney@parisnanterre.fr](mailto:ferkaney@parisnanterre.fr)

*Maître de conférences en droit privé*

**Descriptif** : Le cours d'introduction générale au droit est destiné à permettre aux étudiants de mieux comprendre la notion et les fondements du droit, les sources du droit, la raison pour laquelle il s'organise autour de certaines divisions (droit privé / droit public, etc.). Le cours est ainsi divisé en deux parties chacune expliquant un sens du mot droit : d'un

côté « le droit » comme un ensemble de normes ordonnées et de l'autre côté « les droits » comme un ensemble de facultés d'agir.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

F. Terré, Introduction générale au droit, Précis Dalloz, 2015

P. Deumier, Introduction générale au droit, LGDJ, 2015

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1: examen terminal a) oral b) 10 minutes de préparation + 10 minutes de passage
- Formule dérogatoire session 1 : examen terminal a) oral b) 10 minutes de préparation + 10 minutes de passage
- Session 2 : examen terminal a) oral b) 10 minutes de préparation + 10 minutes de passage

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR5007 – Administration du personnel et paie – 11HCM**

**Enseignant :** Julia Rousseau

[julia@hr-recrutement.com](mailto:julia@hr-recrutement.com)

*Propriétaire et Dirigeante « HR recrutement »*

**Descriptif :** Le cours aborde de nombreuses thématiques permettant d'appréhender la gestion du personnel, comme : les sources du droit du travail, les formalités administratives d'embauche, le contrat de travail (différents types de contrat) et ses obligations, la sécurité dans le travail, la maladie, l'accident de travail et contrat de travail ; la durée du travail (temps de travail, congés), la suspension et rupture du contrat de travail, le droit disciplinaire, l'inspection du travail, le salaire (les éléments du salaire, la fixation du salaire, la structure du bulletin de salaire, la protection du salaire) et les systèmes de rémunération, intéressement et participation.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Code du Travail, Convention Collective HCR,

Le Droit du Travail 7ème édition J. Mouly (éditions Bréal Lexifac),

Droit du Travail G Augero et E Dockès (édition Précis Dalloz),

Lamy Rémunération complémentaire (Wolters Kluower),

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Epreuve écrite (2h)
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (2h)
- Session 2 : Épreuve écrite (2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** NON

### **3HHR5008 – Recrutement, motivation et formation – 15HCM**

**Enseignant :** Sylvain Delamer

[sylvaindelamer@yahoo.fr](mailto:sylvaindelamer@yahoo.fr)

*Audit et Conseil en Hôtellerie de Luxe, associé fondateur « Elitwin »*

**Descriptif :** L'objectif de cet enseignement est de mieux appréhender les techniques de gestion du personnel spécifique à l'hôtellerie et restauration de luxe, en abordant les thématiques suivantes : les systèmes d'évaluation des collaborateurs en entreprise, l'entretien d'évaluation annuel, les systèmes de motivation en entreprise et le rôle du manager pour motiver ses équipes, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration de luxe, les exigences des métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans l'environnement du luxe, les différentes formations dans l'environnement du luxe en hôtellerie et restauration.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

La motivation en entreprise, Claude Lévy-Leboyer (éditions d'organisation)

Le Luxe Jean Castarede (PUF)

Histoire du luxe en France, Jean Castarede (éditions Eyrolles)

L'Hôtellerie de luxe, S Frankel RF Iunius (éditions de Boeck Supérieur)

Publications : le journal des Palaces, l'Hôtellerie

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu- La note finale est la moyenne d'une évaluation orale, d'un devoir sur table d'une heure et d'un devoir à la maison
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** NON

### **3HHR5009 – Expression et marketing du luxe – 21HTD**

**Enseignant :** Nathalie Veg-Sala

[nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr](mailto:nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr)

*Maître de conférences en gestion, spécialiste en gestion des marques de luxe*

**Descriptif :** L'objectif de ce cours est de faire appréhender aux étudiants les spécificités du luxe et des services hôteliers et de restauration très haut de gamme. Les principaux concepts marketing sont abordés et mis en relation avec les caractéristiques du secteur du luxe. Le travail de ce cours a pour objet de faire découvrir aux étudiants une vision élargie de la stratégie marketing appliquée au luxe. De nombreuses illustrations permettent aux étudiants de développer un regard critique sur les stratégies mises en œuvre dans l'hôtellerie et la restauration de luxe.

**Espace cours en ligne :** OUI

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Luxe... Stratégies marketing, Allèrès, Danielle (2003), Edition Gallimard.

Luxe oblige, Bastien, Vincent et Jean-Noël Kapferer (2008), Editions d'organisation (Eyrolles).

Le luxe, Castarède, Jean (2004), Presse Universitaire de France.

Management et marketing du luxe, Michel Chevalier, Gérald Mazzalovo (2011) Dunod

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Epreuve écrite (1h30)
- Formule dérogatoire session 1 : Examen terminal. Epreuve écrite (1h30)
- Session 2 : Examen terminal. Epreuve écrite (1h30)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR5010 – Psychologie sociale et clientèle du luxe -21HCM**

**Enseignant :** Andreea Ernst-Vintila

[aernstvi@parisnanterre.fr](mailto:aernstvi@parisnanterre.fr)

*Maître de conférences en psychologie sociale*

**Descriptif :** L'objectif principal de cet enseignement est de sensibiliser les étudiants aux processus psychosociaux à l'œuvre dans les situations de communication et interaction dans les groupes en contexte professionnel (équipes de travail, réunions, etc.). Il s'agit de permettre aux étudiants d'acquérir des connaissances et des outils permettant de mieux cerner le fonctionnement des petits groupes. Le deuxième objectif de ce cours est de mettre en évidence, dans une approche psychosociale, les spécificités d'expression de la pensée sociale pouvant être mobilisée dans les situations d'interaction avec la clientèle de luxe, afin de mieux comprendre les attentes et préoccupations de celle-ci.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

ABRIC, J.C. (2008). Psychologie de la communication. Paris, Armand Colin.

AEBISCHER, V., OBERLE, D. (2012). Le groupe en Psychologie sociale. Paris, Dunod.

AMADO, G., GUITTET, A. (2012). La dynamique des communications dans les groupes. Paris, Armand Colin.

ANZIEU, D., MARTIN, J.Y. (2012). La dynamique des groupes restreints. Paris, Presses Universitaires de France.

HALL, E.T. (1978). La dimension cachée. Paris, Editions du Seuil.

MOSCOVICI, S., DOISE, W. (2010). Dissensions et consensus. Une théorie générale des décisions collectives. Paris, Presses Universitaires de France

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal – Epreuve écrite (2h)
- Formule dérogatoire session 1 : Examen terminal – Epreuve écrite (2h)
- Session 2 : Examen terminal – Epreuve écrite (2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR5011 – Communication et techniques rédactionnelles du luxe – 15HCM**

**Enseignant :** Anne Eveillard

[aeveillard@wanadoo.fr](mailto:aeveillard@wanadoo.fr)

*Journaliste-Bloggeuse Hôtellerie-Restaurant, Fondatrice et Rédactrice de l'hebdomadaire « Une époque formidable »*

**Descriptif :** Au travers d'une pédagogie variant les supports allant du travail d'écriture en direct en passant par des recherches sur des blogs thématiques ou des études d'auteurs axés sur les mots des sensations, les compétences rédactionnelles devront permettre de proposer un texte long ou court pour vendre un établissement de luxe à des journalistes, des clients ou des investisseurs. Également, la construction d'une écriture fluide et claire sera favorisée afin de faciliter la mise en œuvre d'une stratégie de visibilité sur les réseaux sociaux qui exigent pourtant toujours plus de contenu.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Community Management – écrire sur les réseaux sociaux, *François Meuleman, Edipro*

La méthode facile pour écrire comme un pro, Christophe Calchéra, Editions Calchéra

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Epreuve écrite (2h)
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (2h)
- Session 2 : Épreuve écrite (2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** NON

**3HHR5012 – Histoire, pratiques et acteurs de l'hôtellerie et la restauration de luxe en anglais (également au S2) – 36HCM**

**Enseignantes :** Anouche Der Sarkissian - [a.der\\_sarkissian@parisnanterre.fr](mailto:a.der_sarkissian@parisnanterre.fr) - *Professeure agrégée d'anglais* et Annie Coghlan - [a.coghlan@parisnanterre.fr](mailto:a.coghlan@parisnanterre.fr) - *Professeure agrégée d'anglais*

**Descriptif :** Ce cours s'intéresse à l'évolution de l'hôtellerie-restauration de luxe et aux acteurs qui la font vivre et la transforment. Il s'agira de voir comment une activité qui n'était que marginale et réservée à une infime minorité jusqu'à la moitié du XIXème siècle est devenue un secteur dynamique, qui doit sans cesse inventer et se ré-inventer, pour attirer un public de plus en plus varié et exigeant, s'adapter aux changements sociétaux et faire face aux défis de l'avenir (Cours bilingue Français / Anglais).

**Espace cours en ligne :** OUI

**Œuvres au programme / Bibliographie**

- une brochure annuelle avec des textes extraits de la presse générale ou spécialisée anglophone
- des supports de compréhension orale (extraits radio, vidéo, médias, films...) sur Cours en Ligne
- des outils méthodologiques et linguistiques sur Cours en Ligne
- Suggestions de médias :
  - *The Guardian* : [www.guardian.co.uk](http://www.guardian.co.uk)
  - *BBC News* : [www.bbc.co.uk/news/](http://www.bbc.co.uk/news/)
  - *The New York Times* : <http://www.nytimes.com>,
  - *The Economist* : [www.economist.com](http://www.economist.com)
  - NPR, la radio publique américaine : [www.npr.org](http://www.npr.org)
  - BBC, la radio publique britannique: <http://www.bbc.co.uk/radio/>

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu (50%) – Evaluation de fin de semestre (50%)
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (2h)
- Session 2 : Epreuve écrite(2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

**3HHR5013 – Anglais : échanges et communication interpersonnelle – 24HTD**

**Enseignant :** Johanne Contant

[johannecontant1974@gmail.com](mailto:johannecontant1974@gmail.com)

*Professeure CAPET d'anglais en lycée hôtelier*

**Descriptif :** L'enseignement proposé permettra à nos étudiants de se faire comprendre par l'ensemble de la profession. Les terminologies seront étudiées et mises en pratique pour les principaux segments de marchés étudiés en commercialisation, négociation, plan commercial. Les étudiants maîtriseront en fin de cours les nuances entre l'anglais et l'américain parlé et surtout auront une excellente idée de la gestion de la relation client (CRM) et de l'interculturel.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Supports de compréhension orale (vidéos, médias, films...)

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu- La note finale est la moyenne d'une évaluation orale, d'un devoir sur table d'une heure et d'un devoir à la maison
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

## Semestre 2

---

### **3HHR6001 – Législation sociale -18HCM**

**Enseignant :** Ylias Ferkane

[ferkane@parisnanterre.fr](mailto:ferkane@parisnanterre.fr)

*Maître de conférences en droit privé*

**Descriptif :** L'objectif du cours est de familiariser les étudiants aux techniques du droit du travail. Ce cours complète l'approche que les étudiants ont du droit social lors de leur stage ou de leur contrat d'apprentissage. Les différentes parties du cours reprendront les éléments suivants : les relations professionnelles (la négociation collective et droit syndical) ; les formes de mise au travail (CDI, CDD, CTT pour l'essentiel) ; la rupture du contrat de travail (essentiellement droit du licenciement) ; l'évolution du rapport de travail (droits fondamentaux, modification du contrat de travail) ; quelques éléments de protection sociale.

**Espace cours en ligne :** NON

#### **Œuvres au programme / Bibliographie**

P. Lokiec, Droit du travail, PUF, coll. « Thémis », 2014

G. Auzero, E. Dockès, Droit du travail, Précis Dalloz, 2016

E. Peskine, C. Wolmark, Droit du travail, Dalloz, coll. « Hyper cours », 2017

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Exposé en cours de semestres + Epreuve écrite (QCM-1h).
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (1h).
- Session 2 : Epreuve écrite (1h).

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR6002 – Gestion comptable et financière -18HCM**

**Enseignant :** Muriel Babin

[murielbabin1@gmail.com](mailto:murielbabin1@gmail.com)

*Professeure CAPET en Eco-Gestion, Lycée privé sous contrat « Albert de Mun, Paris »*

**Descriptif :** L'enseignement proposé s'appuie sur deux grandes thématiques : l'analyse de l'activité et de la performance d'exploitation et l'analyse de la structure financière et de l'équilibre financier. L'analyse de l'activité et de la performance de l'exploitation abordera les points suivants : le compte de résultat, le tableau des soldes intermédiaires de gestion, la capacité d'autofinancement et le compte d'exploitation adapté au secteur d'activité. L'analyse de la structure financière et de l'équilibre financier traitera davantage des éléments suivants : le bilan, le bilan fonctionnel, l'équilibre financier d'après l'approche fonctionnelle, le bilan financier, l'analyse de la liquidité et de la solvabilité et le plan de financement.

**Espace cours en ligne :** NON

#### **Œuvres au programme / Bibliographie**

Analyse financière - Béatrice et Francis Grandguillot - Gualino éditeur

Outils de contrôle stratégique, BOISVERT, Hugues, VÉZINA, Michel ; Les Éditions JFD inc. - Collection Outils de gestion, 2014

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Épreuve écrite (2h)
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (2h)
- Session 2 : Épreuve écrite (2h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** NON

### **3HHR6003 – Contrôle de gestion -24HCM**

**Enseignant :** Fabrice Bondoux

[Fabrice.bondoux@parisnanterre.fr](mailto:Fabrice.bondoux@parisnanterre.fr)

*Professeur agrégé d'Economie et Gestion*

**Descriptif :** Le contrôle de gestion ne se limite pas à un processus de contrôle à posteriori. Ce cours présente le contrôle de gestion comme un moyen de maîtriser une organisation, de développer des actions correctrices en liaison avec une stratégie, d'adapter plutôt que d'optimiser. Les étudiants se familiarisent avec les techniques d'analyse les plus courantes (anticipation des produits et des charges, élaboration des budgets, post-évaluation, analyse des écarts), qui font l'objet d'applications. Les apports théoriques et méthodologiques sont illustrés, pour chaque ensemble de notions, par un cas pratique (travail individuel et travail de groupe). Des supports documentaires sont présents à chaque étape.

**Espace cours en ligne :** OUI

#### **Œuvres au programme / Bibliographie**

BERLAND N. et DE RONGE Y. [2013], *Contrôle de gestion, perspectives stratégiques et managériales*, éd. Pearson, Paris

Horngren C. [2009], *Contrôle de gestion et gestion budgétaire*, éd. Pearson Education, Paris.  
LANGLOIS G., BONNIER C. & BRINGER M. [2014], *DCG11 Contrôle de gestion*, coll. Expertise Comptable, éd. Foucher, Paris

Etude sur l'Industrie Hôtelière Française, 2014/2015, KPMG

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu - Epreuve écrite (3h) + exposé
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (3h)
- Session 2 : Epreuve écrite (3h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges : NON**

**3HHR6004 – Stratégie d'entreprise -12HCM**

**Enseignant :** Christian Lemaire

[Christian\\_lemaire@hotmail.com](mailto:Christian_lemaire@hotmail.com)

*Directeur « Monde » des solutions financières de gestion des retraites, « Amundi »*

**Descriptif :** Dans un univers de plus en plus mondialisé et médiatisé dans lequel les investisseurs sont de cultures bien plus diverses que par le passé, la connaissance des enjeux du monde pour 2025 doit permettre une analyse stratégique et un montage de Business Plan qui reposent sur de stratégies de rupture garantissant la performance et le maintien de la quête de l'excellence pour les entreprises de l'hôtellerie et la restauration de luxe.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

La pratique de la direction des entreprises (The Practice of Management, Peter Drucker, 1952)

Le Monde en 2015 (Commission Européenne, 2009),

The World in 2050 (Price Waterhouse Cooper (jan 2011)

Disruption (Jean-Marie Dru, Ed. Village mondial, 1997)

Finance d'Entreprise (Pierre Vernimmen, Dalloz 2014)

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal – Epreuve écrite (1h).
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (1h).
- Session 2 : Epreuve écrite (1h).

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges : OUI**

**3HHR6005 – Stratégie commerciale (Plan d'Action Commercial)-15HCM**

**Enseignant :** Olivia Blanchet

[olivia@nilin.fr](mailto:olivia@nilin.fr)

*Accompagnement et développement de projets hôteliers et touristiques, Fondatrice et Dirigeante du cabinet « Nilin »*

**Descriptif :** Le Plan d'Action Commercial (PAC) vise d'après les prévisions et la concurrence actuelle et future, à déterminer le budget général de l'hôtel, avec sa segmentation précise, son nombre de clients, l'attractivité et le type de ses restaurants, ses salons banquets et conférences ; à déterminer de façon précise et rigoureuse le chiffre d'affaires potentiel, et par la même à engager du staff en complément ou s'il le faut à s'en séparer. Le PAC est au cœur de l'entreprise, et il permet aux financiers de déterminer le profit ou la perte à attendre selon les résultats.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Principes de Marketing, Philip Kotler

Sales Management, Tanner/Honeycutt/Erffmeyer

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu- La note finale est la moyenne d'une évaluation orale, d'un devoir sur table d'une heure et d'un devoir à la maison
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges : OUI**

**3HHR6006 – Communication institutionnelle et stratégique -18HCM**

**Enseignant :** Anne Eveillard

[aeveillard@wanadoo.fr](mailto:aeveillard@wanadoo.fr)

*Journaliste-Bloggeuse Hôtellerie-Restaurant, Fondatrice et Rédactrice de l'hebdomadaire « Une époque formidable »*

**Descriptif :** A travers ce cours, il s'agit d'initier les étudiants à l'importance de la communication aujourd'hui dans l'hôtellerie de luxe. Et ce aussi bien pour souligner le positionnement d'un établissement que pour communiquer vers le grand public, créer un événementiel ou encore savoir gérer une crise. Communiquer, pour un hôtel de luxe, c'est

affirmer une image, mettre en avant ses points forts, ses nouveautés, ses particularités. C'est donc faire preuve d'audace et d'originalité pour se différencier de ses concurrents.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Almeida (Nicole d'), La société du jugement. Armand Colin, 2007.

Westphalen (Marie-Hélène), Le Communicator. Dunod, 2012.

Wolton (Dominique), Penser la communication. Flammarion, 1997

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal – Epreuve écrite (1h).
- Formule dérogatoire session 1 : Epreuve écrite (1h).
- Session 2 : Epreuve écrite (1h).

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR6007 – Démarche qualité -15HCM**

**Enseignant :** Anne Sophie Vergne

[annesophie\\_vergne@hotmail.com](mailto:annesophie_vergne@hotmail.com)

*Directrice Expérience et Qualité, « Happy Culture Hotels Collection »*

**Descriptif :** Le cours abordera les thématiques suivantes : la définition de la démarche qualité et ses principaux engagements ; comment se tenir informé en permanence des dysfonctionnements des services ; comment prendre les dispositions nécessaires et satisfaire le client ; comment le mettre en place à la réservation, la réception, le bar, le restaurant, les étages mais aussi à la maintenance et au département des relations humaines ; les bénéfices pour l'entreprise et en quoi peut-il être un outil de performance et de motivation ?

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Défini au cours de l'enseignement

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal – Épreuve écrite (1h).
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h).
- Session 2 : Épreuve écrite (1h).

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR6008 – Technique de commercialisation -18HCM**

**Enseignant :** Olivia Blanchet

[olivia@nilin.fr](mailto:olivia@nilin.fr)

*Accompagnement et développement de projets hôteliers et touristiques, Fondatrice et Dirigeante du cabinet « Nilin »*

**Descriptif :** A partir d'un exemple concret d'un hôtel de luxe en province (et Paris), les objectifs de cet enseignement sont : d'analyser le produit et de son environnement, son accessibilité et les marchés potentiels. Il s'agit également de travailler sur les actions potentielles en fonctions des différentes clientèles : hébergement, restaurants et banqueting. Fitness, Spa, club enfants ; de réfléchir aux actions Marketing ciblées ainsi qu'aux actions presse.

**Espace cours en ligne :** NON

**Œuvres au programme / Bibliographie**

Défini au cours de l'enseignement

**Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Contrôle continu- La note finale est la moyenne d'une évaluation orale, d'un devoir sur table d'une heure et d'un devoir à la maison
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges :** OUI

### **3HHR6009 – Projet tuteuré - 50HTD**

**Enseignant coordinateur :** Muriel Babin

[murielbabin1@gmail.com](mailto:murielbabin1@gmail.com)

*Professeure CAPET en Eco-Gestion, Lycée privé sous contrat « Albert de Mun, Paris »*

**Descriptif :** Le projet tuteuré doit permettre d'approfondir les connaissances en matière de restauration et d'hôtellerie de luxe et de développer les capacités des étudiants à travailler en groupe sous la direction d'un membre de l'équipe pédagogique. Les thèmes et la forme peuvent porter sur la réalisation de supports, d'outils ou d'événements destinés au personnel, à la clientèle ou à visée commerciale ou de formation ou sur tout autre projet pouvant intéresser les entreprises hôtelières ou de restauration de luxe.

**Espace cours en ligne :** NON

### **Œuvres au programme / Bibliographie**

Documents des années précédentes disponibles en consultation en salle de cours

#### **Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal : dossier à rendre + soutenance
- Formule dérogatoire session 1 : Dossier à rendre
- Session 2 : Dossier à rendre

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges : NON**

### **3HHR6010 – Mémoire et soutenance - 60HTD**

**Enseignant coordinateur :** Nathalie Veg-Sala

[nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr](mailto:nathalie.veg-sala@parisnanterre.fr)

*Maître de conférences en gestion, spécialiste en gestion des marques de luxe*

**Descriptif :** L'objectif de la réalisation du mémoire est le développement des compétences de l'étudiant (travail d'élaboration du document écrit et soutenance orale). Le mémoire démontre les capacités de l'étudiant à communiquer efficacement tant par écrit, qu'oralement. En s'appuyant sur une problématique en lien avec l'hôtellerie et la restauration de luxe, les étudiants doivent mener une réflexion poussée en s'appuyant sur des ouvrages théoriques et une étude terrain.

**Espace cours en ligne :** NON

#### **Œuvres au programme / Bibliographie**

Comment réussir un mémoire - 5e éd. - Choisir son sujet, gérer son temps, savoir rédiger – Jean-Pierre Fragnière (2016) Dunod

#### **Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal – Dossier à rendre + soutenance.
- Formule dérogatoire session 1 : Dossier à rendre
- Session 2 : Dossier à rendre

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges : NON**

### **3HHR6011 – Formalisation de projet professionnel-8HTD**

**Enseignant :** Muriel Babin

[murielbabin1@gmail.com](mailto:murielbabin1@gmail.com)

*Professeure CAPET en Eco-Gestion, Lycée privé sous contrat « Albert de Mun, Paris »*

**Descriptif :** Une fois les compétences professionnelles identifiées et attestées par le tuteur en entreprise, un travail de mise en forme des perspectives professionnelles sera initié et permettra de valoriser son parcours à travers la création d'un portefeuille de compétences qui comprendra un CV mais aussi l'ensemble des réalisations professionnelles de l'année, notamment celles liées au projet tuteuré. Une sensibilisation aux techniques des recruteurs en vue d'entretien d'embauche ou d'admission en poursuites d'études sera également réalisée.

**Espace cours en ligne :** NON

#### **Œuvres au programme / Bibliographie**

Construire son portefeuille de compétences de Véronique Fouray et Ghuyslaine Lemarchand, Editions Studyrama Pro

#### **Modalités de contrôle :**

- Formule standard session 1 : Examen terminal. Épreuve écrite (1h)
- Formule dérogatoire session 1 : Épreuve écrite (1h)
- Session 2 : Épreuve écrite (1h)

**Enseignement accessible aux étudiants ERASMUS / d'échanges : NON**

# CALENDRIER D'ALTERNANCE PROVISOIRE



## Calendrier d'alternance provisoire 2019 - 2020



Légende

Jours dédiés aux cours

Jours dédiés à l'entreprise

Semestre 1: du 9 septembre 2019 au 7 février 2020

Semestre 2: du 10 février 2020 au 31 août 2020

Début de formation : 13/09/2019				Fin de formation : 31/08/2020														
Septembre 2019	Octobre 2019	Novembre 2019	Décembre 2019	Janvier 2020	Février 2020	Mars 2020	Avril 2020	Mai 2020	Jun 2020	Juillet 2020	Août 2020							
1 D	1 M	1 V	Février	1 D	1 M	Février	1 S	1 D	1 M	1 V	Février	1 L	Février	1 M	1 S			
2 L	2 M	2 S		2 L	2 J		2 D	2 L	2 J	2 S		2 M	2 J	2 D	2 L			
3 M	3 J	3 D		3 M	3 V		3 L	3 M	3 V	3 D		3 M	3 V	3 L	3 M			
4 M	4 V	4 L		4 M	4 S		4 M	4 M	4 S	4 L		4 J	4 S	4 M	4 M			
5 J	5 S	5 M		5 J	5 D		5 M	5 J	5 D	5 M		5 V	5 D	5 M	5 M			
6 V	6 D	6 M		6 V	6 L		6 J	6 V	6 L	6 M		6 S	6 L	6 J	6 J			
7 S	7 L	7 J		7 S	7 M		7 V	Fin 1er semestre	7 S	7 M		7 J	7 D	7 M	7 V			
8 D	8 M	8 V	Journée de liaison	8 D	8 M		8 S		8 D	8 M		8 V	Février	8 L	Dépôts ministériels	8 M	8 S	
9 L	Rentrée	9 M		9 L	9 J		9 D		9 L	9 J		9 S	9 M	9 J	9 D	9 D	9 D	
10 M	10 J	10 D		10 M	10 V		10 L	Début 2nd semestre	10 M	10 V		10 D	10 M	10 V	10 L	10 L	10 L	
11 M	11 V	11 L	Février	11 M	11 S		11 M		11 M	11 S		11 L	11 J	11 S	11 M	11 M	11 M	
12 J	12 S	12 M		12 J	12 D		12 M		12 J	12 D		12 M	12 V	12 D	12 M	12 M	12 M	
13 V	13 D	13 M		13 V	13 L		13 J		13 V	13 L		13 M	Février	13 S	13 L	13 J	13 J	
14 S	14 L	14 J		14 S	14 M		14 V		14 S	14 M		14 M	Dépôt projets	14 J	14 D	14 M	Février	14 V
15 D	15 M	15 V		15 D	15 M		15 S		15 D	15 M		15 V	15 L	15 M	15 S	15 S	Février	Février
16 L	16 M	16 S		16 L	16 J		16 D		16 L	16 J		16 S	16 M	16 J	16 D	16 D	16 D	16 D
17 M	17 J	17 D		17 M	17 V		17 L		17 M	17 V		17 D	17 M	17 V	17 L	17 L	17 L	17 L
18 M	18 V	18 L		18 M	18 S		18 M		18 M	18 S		18 L	18 J	18 S	18 M	18 M	18 M	18 M
19 J	19 S	19 M		19 J	19 D		19 M		19 J	19 D		19 M	19 V	19 D	19 M	19 M	19 M	19 M
20 V	20 D	20 M	Journée de liaison	20 V	20 L		20 J		20 V	20 L		20 M	20 S	20 J	20 D	20 J	20 J	20 J
21 S	21 L	21 J		21 S	21 M		21 V		21 S	21 M		21 M	Février	21 D	21 M	21 V	21 V	21 V
22 D	22 M	22 V		22 D	22 M		22 S		22 D	22 M		22 V	22 L	22 M	22 S	22 S	22 S	22 S
23 L	23 M	23 S		23 L	23 J		23 D		23 L	23 J		23 S	23 M	23 J	23 D	23 D	23 D	23 D
24 M	24 J	24 D		24 M	24 V		24 L		24 M	24 V		24 D	24 M	24 V	24 L	24 L	24 L	24 L
25 M	25 V	25 L		25 M	Février		25 S		25 M	25 S		25 L	25 J	Soutenances ministérielles	25 S	25 M	25 M	25 M
26 J	26 S	26 M		26 J	26 D		26 M		26 J	26 D		26 M	26 V	Soutenances ministérielles	26 D	26 M	26 M	26 M
27 V	27 D	27 M		27 V	27 L		27 J		27 V	27 L		27 M	27 S	27 D	27 J	27 J	27 J	27 J
28 S	28 L	28 J		28 S	28 M		28 V		28 S	28 M		28 M	Soutenances projets	28 J	28 D	28 M	28 V	28 V
29 D	29 M	29 V	Journée de liaison	29 D	29 M		29 S		29 D	29 M		29 V	29 L	29 M	29 S	29 S	29 S	29 S
30 L	30 M	30 S		30 L	30 J				30 L	30 J		30 S	30 M	30 J	30 D	30 D	30 D	30 D
	31 J			31 M	31 V				31 M			31 D		31 V	31 L	31 L	31 L	31 L

# MODULES D'ENSEIGNEMENT TRANSVERSAUX / LANGUES VIVANTES / BONUS AU DIPLOME

## Modules transversaux

---

Le descriptif et les modalités de contrôle des modules transversaux de l'établissement proposés dans votre formation sont accessibles sur le site :

<http://modules-transversaux.parisnanterre.fr/>

Ces modules concernent :

- Les EC de Pré-professionalisation
- Les modules « Grands Repères » pour l'ensemble des L1
- Les modules établissement (Parcours Personnalisés Établissement) de L2 et L3

## Langues vivantes

---

L'offre de cours en Langues vivantes pour non-spécialistes (LANSAD) est disponible sur le site :

<http://crl.parisnanterre.fr/>

## Bonus aux diplômés

---

Pour celles et ceux qui souhaitent suivre des cours ou activités en plus de leur diplôme, l'Université Paris Nanterre propose un système de « **bonus au diplôme** », de la Licence 1 au Master 2.

Les offres sont décrites sur le site :

<http://modules-transversaux.parisnanterre.fr/>

dans la rubrique « Bonus aux diplômés ».

# STAGES

Tout stage effectué pendant votre cursus à l'université nécessite une **convention de stage**.

## **1/ Pour la formation initiale :**

1/ Pour toute information sur les **stages intégrés** dans votre cursus, veuillez vous référer au site **RéseauPro** :

<https://reseau.pro.parisnanterre.fr/>

2/ Pour toute information sur les stages courts pouvant être effectués en **bonus au diplôme**, veuillez vous référer à la rubrique « Bonus au diplôme / Stages » du site :

<http://modules-transversaux.parisnanterre.fr/>

**Contact pour les stages** : Dan Coulangeon, [dcoulangeon@albertdemun.net](mailto:dcoulangeon@albertdemun.net)

## **2/ Pour la formation continue :**

- Pour toute demande de stage dans le cadre d'une inscription au régime de la formation continue, les stagiaires doivent s'adresser au SFC, qui éditera une convention spécifique.

### **Contact : Service de la Formation Continue**

Accueil : [formation-continue@liste.parisnanterre.fr](mailto:formation-continue@liste.parisnanterre.fr)

Site : <https://formation-continue.parisnanterre.fr>

**Durée du stage** : Au minimum 12 semaines (à effectuer tout au long de l'année selon le calendrier d'apprentissage)

**Durée des contrats d'apprentissage ou de professionnalisation** : entre 24 et 35 semaines (à effectuer tout au long de l'année selon le calendrier d'apprentissage)

# MODALITES DE CONTROLE ET EXAMENS

L'évaluation des enseignements est organisée conformément aux textes suivants votés à la CFVU :

- les **Modalités de Contrôle des Connaissances générales de l'université (MCC générales)** : les MCC générales définissent le cadre commun aux évaluations organisées à l'université.
- les **Modalités de Contrôle des Connaissances spécifiques (MCC spécifiques)** : le présent livret pédagogique précise la mise en œuvre détaillée des évaluations de votre formation.
- les **Chartes de l'université**, qui définissent les aménagements pour des publics spécifiques :
  - Charte d'accueil et d'accompagnement des étudiant-e-s en situation de handicap et à besoins spécifiques
  - Charte des étudiant-e-s d'échanges
  - Charte des sportifs de haut niveau
  - Charte des engagements.

## Modalités générales

---

Les modalités de contrôle des connaissances et des compétences 2014-2018 (MCC générales) sont accessibles sur le portail étudiants ( <http://etudiants.parisnanterre.fr/> ) du site de l'université, Rubrique "Formation" / "[Evaluation et examens](#)".

## Modalités spécifiques

---

Les modalités spécifiques de contrôle des connaissances sont précisées ci-dessus dans la rubrique "Modalités de contrôle" pour chaque EC.

**Le redoublement dans cette formation est soumis à l'instruction de la demande circonstanciée. La procédure est détaillée dans le document « Procédures et calendriers d'inscription », en ligne sur le site de l'université.**

## Déroulement et charte des examens

---

Les modalités de déroulement des examens ainsi que la charte des examens sont accessibles sur le portail étudiants (<http://etudiants.parisnanterre.fr/>) du site de l'université, Rubrique "Formation" / "[Evaluation et examens](#)".

Les « examens » concernent les épreuves suivantes :

- formule standard de contrôle des connaissances et des compétences (hors contrôle continu)
- formule de contrôle des connaissances et des compétences pour l'enseignement à distance
- formule dérogatoire de contrôle des connaissances et des compétences
- épreuves de la seconde session

Le **planning des examens** est accessible via votre ENT ( <https://ent.parisnanterre.fr/> ) dans la rubrique « Scolarité », puis « Mon emploi du temps ». Vous devez vérifier sur votre ENT, avant chaque épreuve, la localisation de celle-ci.

## Délivrance du diplôme

---

Les modalités et formulaires de délivrance de diplômes sont accessibles sur le portail étudiants ( <http://etudiants.parisnanterre.fr/> ) du site de l'Université, Rubrique : "Formation" / "[Demandez votre diplôme](#)".

# CHARTRE DU VIVRE-ENSEMBLE

*Séance du CA du 07 avril 2014*

L'Université Paris Ouest Nanterre la Défense est un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPCSCP) régi par les articles L. 711-1 et suivants du Code de l'éducation. La communauté universitaire se compose d'étudiant-e-s et de personnel répartis sur les sites de Nanterre, Ville d'Avray, Saint-Cloud et la Défense. Le fonctionnement harmonieux de notre Université exige que chacun-e respecte les règles du savoir-vivre ensemble rappelées dans la présente charte.

## **Egalité et non-discrimination**

Le fonctionnement de l'Université et la réussite de chacun-e s'enrichissent de la singularité des personnes qui composent notre communauté.

Toute discrimination, notamment sur le sexe, l'origine, l'âge, l'état de santé, l'apparence, le handicap, l'appartenance religieuse, la situation de famille, l'orientation sexuelle, les opinions politiques ou syndicales, est prohibée.

L'Université promeut l'égalité entre les femmes et les hommes et lutte contre les stéréotypes de genre.

## **Laïcité**

Conformément au principe constitutionnel de laïcité, rappelé par l'article L. 141-6 du Code de l'éducation, l'Université Paris Ouest Nanterre la Défense est un établissement laïque et indépendant de toute emprise religieuse ou idéologique.

Le campus de l'Université et les activités qui y sont menées doivent respecter l'exigence de neutralité des services publics. Les agents de l'Université ne doivent porter aucun signe religieux ostentatoire.

Les cours, les examens et l'organisation des services respectent strictement le calendrier national et ses règles d'application fixés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

## **Liberté d'expression et d'opinion**

L'enseignement et la recherche visent au libre développement scientifique, créateur et critique, dans le respect de la liberté d'expression et d'opinion. L'exercice de la liberté d'expression doit être respectueuse d'autrui et être exempte de tout abus relevant de la diffamation et de l'injure (outrance, mépris, invective). Elle ne saurait porter atteinte aux différentes missions de l'Université.

La participation démocratique est essentielle à la vie de l'établissement. Des élections sont organisées pour les étudiant-e-s et les personnels, permettant la participation de tout-e-s aux choix et décisions de l'Université.

## **Respect des personnes et de l'environnement**

Chacun-e doit travailler dans un esprit de respect mutuel excluant toute forme de harcèlement moral ou sexuel, de menaces, de violences physiques ou verbales, et toute autre forme de domination ou d'exclusion.

Chacun-e doit respecter l'environnement de travail sur l'ensemble des sites de l'Université. Le respect des règles d'hygiène et de sécurité et la recherche d'un développement durable sur le campus garantissent un environnement respectueux du bien-être de chacun-e.

Les tags, graffitis, affichages sauvages et jets de débris constituent une dégradation volontaire de l'environnement de travail et sont prohibés. Les débris doivent être déposés dans les endroits idoines.

L'ensemble de la communauté universitaire se mobilise afin de garantir le respect des principes édictés dans la présente Charte. Les contrevenant-e-s aux règles énoncées dans la présente charte s'exposent à des sanctions disciplinaires, conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

En cas de difficulté concernant l'application des règles du savoir-vivre ensemble, des instances et services de l'Université sont à votre disposition (le comité d'hygiène, sécurité et condition de travail, la direction des ressources humaines, le service de médecine préventive, le service d'action sociale, les organisations syndicales, les instances paritaires comme les instances élues de l'Université).

Vous pouvez également envoyer un courriel à l'adresse [vivre-ensemble@parisnanterre.fr](mailto:vivre-ensemble@parisnanterre.fr).