



# Livret de l'étudiant·e 2019-2020

Licence professionnelle

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

Parcours Management interculturel des métiers de l'hôtellerie et de la  
restauration

Livret voté à la CFVU du 16 septembre 2019

UFR de Sciences Sociales et Administration (SSA)  
Université Paris Nanterre - Bâtiment Henri 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>9</b>
SEMESTRE 1	9
SEMESTRE 2	13
<b>PROJET TUTEUR ET MEMOIRE DE STAGE</b>	<b>18</b>
<b>MODULES D'ENSEIGNEMENT TRANSVERSAUX / LANGUES VIVANTES / BONUS AU DIPLOME</b>	<b>22</b>
MODULES TRANSVERSAUX	22
LANGUES VIVANTES	22
BONUS AUX DIPLOMES	22
<b>STAGES</b>	<b>23</b>
<b>MODALITES DE CONTROLE ET EXAMENS</b>	<b>24</b>
MODALITES GENERALES	24
MODALITES SPECIFIQUES	24
DEROULEMENT ET CHARTE DES EXAMENS	24
DELIVRANCE DU DIPLOME	24
<b>CHARTRE DU VIVRE-ENSEMBLE</b>	<b>25</b>

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont en constante évolution. Des compétences nouvelles sont attendues par les professionnels qui recherchent de jeunes collaborateurs capables d'intégrer les enjeux stratégiques du management dans son environnement international, et de faire face aux défis de l'interculturalité dans ce secteur.

La licence professionnelle « Management Interculturel des métiers de l'hôtellerie et de la restauration » s'inscrit pleinement dans cette perspective en proposant une formation spécialisée à des étudiants disposant déjà d'expérience dans le métier.

Son objectif est de former des spécialistes des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. L'accent sera mis sur l'acquisition de compétences approfondies en langues, et sur la maîtrise des outils du management (administratif, financier et commercial). La formation s'appuie sur des professionnels qui viennent apporter leur expertise et leur connaissance du terrain, mais également sur des enseignants-chercheurs dont le but est de proposer aux étudiants les connaissances théoriques nécessaires à la prise de recul et au développement de l'esprit critique. Autant de compétences essentielles dans la formation des cadres de demain.

Les apprenants sous statut d'étudiants, d'apprentis ou stagiaires de la formation continue (par le biais de la V.A.E. ou non) suivent une formation qui propose une réflexion sur les métiers de l'hôtellerie-restauration par le biais notamment de la rédaction d'un mémoire de stage qui s'appuiera sur leur expérience professionnelle analysée à la lumière des grands enjeux du secteur.

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 »).

Cette formation est proposée :

- en formation initiale.
- en formation continue.
- 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 : Cardia, Anthony, Bureau D213a, [anthony.cardia@parisnanterre.fr](mailto:anthony.cardia@parisnanterre.fr), 01.40.97.47.13

Responsable(s) de la formation : Braun, Alice, Bureau D109, [alice.braun@parisnanterre.fr](mailto:alice.braun@parisnanterre.fr), 01.40.97.70.91

**Site internet de la formation :** [https://www.parisnanterre.fr/offre-de-formation-/licence-professionnelle-droit-economie-gestion-br-mention-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-br-parcours-management-et-interculturalite-418482.kjsp?RH=SSA\\_FORM](https://www.parisnanterre.fr/offre-de-formation-/licence-professionnelle-droit-economie-gestion-br-mention-organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-br-parcours-management-et-interculturalite-418482.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)

**Ingénieur.e de formation référent.e de l'UFR :** HAMPAR, Véronique, Bâtiment de la formation continue

**Chargé.e de formation référent.e 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.u-paris10.fr/> > Formation > Calendrier universitaire.
- ou directement à partir de l'URL : <http://formation.u-paris10.fr/calendrieruniversitaire> .

### **1er semestre : du lundi 9 septembre au mardi 18 décembre 2019**

- Début des cours : lundi 1 septembre 2018
- Vacances de la Toussaint : du lundi 30 octobre au lundi 6 novembre 2017
- Fin des enseignements : mardi 18 décembre 2018
- Vacances de Noël : du lundi 24 décembre 2018 au lundi 7 janvier 2019

### **2e trimestre : du lundi 7 janvier au vendredi 28 juin 2020**

- Début des cours : lundi 7 janvier 2019
- Vacances d'hiver : du lundi 25 février au lundi 4 mars 2019
- Vacances de printemps : du lundi 22 avril au lundi 29 avril 2019
- Fin des enseignements : mardi 16 avril 2019
- Travail en autonomie : tous les lundis matin (9h-13h) du 29 avril au 20 juin 2019
- Jury de la 1re session : première semaine du mois de juillet 2019

### **2e session : première semaine du mois de juillet**

## MAQUETTE DU DIPLOME

3HMIUE51	UE 1 : L'entreprise hôtelière : aspects juridiques, économiques et commerciaux	CM	TD	ECTS
3HMI5001	EC 1 : Droit de l'hôtellerie-restauration	20		3
3HMI5002	EC 2 : Economie appliquée à l'hôtellerie-restauration	20		3
3HMI5003	EC3 : Strategic marketing in the hospitality sector	15		3
3HMIUE52	UE 2 : Gestion opérationnelle des entreprises d'hôtellerie et de restauration			
3HMI5004	EC 1 : Gestion comptable et financière appliquée à l'hôtellerie-restauration	20		3
3HMI5005	EC 2 : Gestion budgétaire et contrôle de gestion appliqués à l'hôtellerie-restauration		20	3
3HMI5006	EC 3 : Management et pilotage de la performance		25	3
3HMIUE53	UE 3 : L'hôtellerie-restauration et la mondialisation 1			
3HMI5007	EC 1 : Stratégies interculturelles 1	30		3
3HMI5CX1	EC 2 : Deuxième langue vivante (espagnol/allemand)		20	3
3HMIUE54	UE 4 : Projet professionnel 1			
3HMI5010	EC 1 : Mémoire de stage et soutenance			6
<b>SEMESTRE 2</b>				
3HMIUE61	UE1 : Management des entreprises d'hôtellerie et de restauration			
3HMI6001	EC1 : Management opérationnel des ressources humaines et leadership	20		3
3HMI6002	EC 2 : Plan d'action commerciale des entreprises d'hôtellerie-restauration		12	3
3HMI6003	EC 3 : Introduction à la sociologie		18	3
3HMIUE62	UE2 : Gestion de l'interculturalité dans l'hôtellerie et la restauration			
3HMI6004	EC1 : Gestion de l'interculturalité 1	12		1,5
3HMI6005	EC 2 : Gestion de l'interculturalité 2	10		1,5
3HMI6006	EC 3 : Gestion de l'interculturalité 3	10		1,5
3HMI6007	EC 4 : Gestion de l'interculturalité 4	20		1,5
3HMI6008	EC 5 : Gestion de l'interculturalité 5	10		1,5
3HMIUE63	UE 3 : L'hôtellerie-restauration et la mondialisation 2			
3HMI6009	EC 1 : Stratégies interculturelles 2	30		3
3HMI6CX1	EC 2 : Deuxième langue vivante (espagnol/allemand)		20	3

<b>3HMIUE64</b>	<b>UE 4 : Projet professionnel 2</b>			
3HMI6012	EC 1 : Méthodologie de conduite de projet appliquée à l'hôtellerie-restauration	20		3
3HMI6013	EC2 : Projet tutoré et soutenance		48	4,5

# PRESENTATION DES ENSEIGNEMENTS

## Semestre 1

<b>Code apogée</b> 3HMI5001	<b>Libellé</b> : Droit de l'hôtellerie-restauration	<b>Coordonnées des intervenants</b> Delphine Martin MCF, ( <a href="mailto:delphimartin@parisnanterre.fr">delphimartin@parisnanterre.fr</a> )	20 Heures CM
<p><b>Descriptif du cours:</b> Ce cours est scindé en deux parties. La première partie a d'abord pour objet de présenter sommairement le droit commun des contrats (conditions de formation du contrat, mécanisme de la responsabilité contractuelle) avant de traiter plus spécifiquement du régime juridique du contrat d'hôtellerie et du contrat de vente.</p> <p>La seconde partie traite certains aspects du droit des relations individuelles du travail, en particulier, conditions de validité du CDD (contrat d'usage dans l'hôtellerie) et durée du temps de travail (notamment, présentation de la convention collective applicable à l'hôtellerie et la restauration).</p>			
<p><b>Orientation bibliographique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Code civil à jour</li> <li>-Code du travail à jour</li> <li>-S. PORCHY-SIMON, Droit civil – <i>Les obligations</i> 2014, éd. Dalloz.</li> <li>-C. WOLMARK, E. PESKINE, <i>Droit du travail</i> 2016, éd. Dalloz.</li> </ul>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI5002	<b>Libellé</b> : Economie appliquée à l'hôtellerie-restauration	<b>Coordonnées des intervenants</b> Fabienne Llense, ( <a href="mailto:flense@parisnanterre.fr">flense@parisnanterre.fr</a> ) MCF	20 Heures CM
<p><b>Descriptif du cours</b> Le cours d'économie se décompose en cinq parties. Dans une première partie, nous étudions la conjoncture hôtelière afin de faire le point sur les évolutions récentes du secteur et de connaître les meilleures sources statistiques à utiliser. Dans un second temps, nous étudions les évolutions de politiques fiscales (TVA) dans le secteur de la restauration, cela permet de faire des rappels sur le fonctionnement du marché, l'offre, la demande et les politiques fiscales. La troisième partie permet de présenter les différentes formes d'organisation en économie (théorie des organisations; formes entrepreneuriales). La quatrième partie propose une analyse théorique poussée des franchises, très courantes dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Enfin, le cours se termine sur une analyse du marché du travail et des relations professionnelles en France (Introduction aux données subjectives, étude du marché du travail et de la gouvernance des entreprises).</p>			
<p><b>Orientation bibliographique</b> Robert Pindyck, Daniel Rubinfeld et Michel Sollogoub, <i>Microéconomie</i>, Paris: Pearson</p>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI5003	<b>Libellé</b> : Strategic marketing in the hospitality sector	<b>Coordonnées des intervenants</b> Nathalie Veg-Sala, ( <a href="mailto:nveg@parisnanterre.fr">nveg@parisnanterre.fr</a> ) MCF	12 Heures CM

<b>Descriptif du cours</b>			
L'objectif de cet enseignement est de faire appréhender aux étudiants que le marketing appliqué au secteur des services, et notamment l'hôtellerie et la restauration, est soumis à de nombreuses spécificités. Le cours est construit autour de diverses thématiques : le comportement du client et les interactions de service, l'offre de service et son opérationnalisation, la qualité de service ou encore le management des services. L'ensemble des concepts abordés est élargi à une approche internationale de la gestion du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Chaque séance se décompose de la façon suivante : mise en avant des outils d'études du marketing des services, confrontation avec de nombreux exemples et mise en application avec des cas d'analyse sur lesquels les étudiants doivent travailler.			
<b>Orientation bibliographique</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Services Marketing: Global Edition</i>, 2011, Christopher Lovelock, Jochen Wirtz, Pearson education</li> <li>- <i>Services Marketing: Integrating Customer Focus Across the Firm</i>, 2008, Alan Wilson, Valarie A. Zeithaml, Mary Jo Bitner, Dwayne D. Gremler, McGraw Hill Higher Education</li> <li>- <i>Du management au marketing des services</i>, Charles Ditandy et Benoît Meyronin, Dunod, 2007</li> <li>- <i>Le marketing des services</i> (Topos poche), Denis Lapert, Dunod, 2009</li> </ul>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI5004	<b>Libellé</b> : Gestion comptable et financière appliquée à l'hôtellerie-restauration	<b>Coordonnées des intervenants</b> Fabrice Bondoux, PRAG ( <a href="mailto:fbondoux@parisnanterre.fr">fbondoux@parisnanterre.fr</a> )	20 Heures CM
<b>Descriptif du cours</b>			
Objectifs de l'intervention : S'approprier le vocabulaire comptable, comprendre les grands principes qui régissent le système comptable, comprendre le mécanisme de construction des documents de synthèse (Bilan, Compte de Résultat), et en construire. Apprendre à lire et interpréter les documents de synthèse de l'entreprise pour construire une première analyse financière complète.			
Méthode : 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, accompagnés d'un lexique et d'un guide de lecture des documents de synthèse.			
<b>Orientation bibliographique</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charlotte DISLE, Robert MASEO, Michel MEAU [2014], <i>Introduction à la comptabilité</i>, Manuel et applications, éd. Dunod.</li> <li>- Jean-Claude OULE [2009], <i>Techniques et moyens de gestion</i>, éditions BPI, tome 1 et 2.</li> </ul>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI5005	<b>Libellé</b> : Gestion budgétaire et contrôle de gestion	<b>Coordonnées des intervenants</b> Anne Amato Manzo, enseignante dans le secondaire ( <a href="mailto:anne.amato@gmail.com">anne.amato@gmail.com</a> )	20 Heures TD
<b>Descriptif du cours</b>			
Ce cours permet à l'étudiant d'appréhender les points fondamentaux de la gestion budgétaire et du contrôle de gestion. Au travers de divers cas pratiques, l'étudiant pourra acquérir des notions de cours et du vocabulaire adapté. Cela lui permettra de s'insérer plus facilement dans l'entreprise.			
Nous abordons la prévision des ventes et des charges, l'analyse des écarts, la gestion du personnel, les coûts variables, le seuil de rentabilité, et enfin les tableaux de bord. Tous les cas proposés sont adaptés au secteur de l'hôtellerie restauration.			
<b>Orientation bibliographique</b> : à voir en cours			

<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI5006	<b>Libellé</b> : Management et pilotage de la performance	<b>Coordonnées des intervenants</b> Guillaume Santoro, intervenant professionnel (santoroguillaume@gmail.com)	25 Heures TD
<p><b>Descriptif du cours</b></p> <p>Il s'agira de travailler sur les compétences liées au management dans le secteur du tourisme au sens large au départ, mais également réfléchir aux enjeux du marketing et de la relation client.</p>			
<b>Orientation bibliographique</b> : à voir en cours			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI5007 3HMI6009	<b>Libellé</b> : Stratégies interculturelles 1 et 2	<b>Coordonnées des intervenants</b> Alice Braun, MCF ( <a href="mailto:alice.braun@parisnanterre.fr">alice.braun@parisnanterre.fr</a> )	30 Heures CM
<p><b>Descriptif du cours</b></p> <p>Il s'agira dans ce cours de faire travailler les étudiants au renforcement des compétences linguistiques de base de l'anglais, mais également à l'acquisition d'un vocabulaire spécifique à l'hôtellerie-restauration.</p> <p>Le cours s'organisera essentiellement autour de textes authentiques portant sur des problématiques liées à l'hôtellerie-restauration, ainsi que de documents audio et vidéo, afin de travailler tant les compétences écrites que les compétences orales.</p>			
<p><b>Orientation bibliographique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oxford advanced learner's Dictionary. Oxford: OUP, 2005.</li> <li>- Malavieille Michèle, Rotgé Wilfrid. <i>Bescherelle anglais : la grammaire</i>. Paris : Hatier, 2008 [livre + cahier d'exercices]</li> <li>- REY Jean, BOUSCAREN Christian, MOUNOULOU Alain. <i>Le mot et l'idée</i>. Paris : Ophrys, 2012.</li> <li>- SWAN Michael, HOUDART Françoise. <i>Pratique de l'anglais de A à Z</i>. Paris : Hatier, 2011 [livre + cahier d'exercices]</li> </ul>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui

<b>Code apogée</b> 3HMI5008/9 3HMI6010/1	<b>Libellé</b> : Langue vivante 2	<b>Coordonnées des intervenants</b> Catherine Tavasoli, enseignante dans le secondaire ( <a href="mailto:kazem.tavasoli@bbox.fr">kazem.tavasoli@bbox.fr</a> ) et Christian Mariotte, enseignante dans le secondaire ( <a href="mailto:cmariotte@parisnanterre.fr">cmariotte@parisnanterre.fr</a> )	20 Heures TD
<p><b>Descriptif du cours</b>  <i>Espagnol</i>  Module 1: L'Espagne: -Focus sur la Monarchie parlementaire ,  -Politique touristique de l'Espagne  -Atouts de l'industrie hôtelière en Espagne,  -Video :Etude de l'Industrie hôtelière selon l'Observatoire de l'industrie hôtelière espagnole  ,CEHAT</p> <p>Module 2: -Découverte du parc hôtelier espagnol  -Positionnement international  -Organigramme et fonctions (vidéos)  - Apprendre à rédiger des CV, lettres ,mail,lettre de motivation  -video :les dix commandements pour le service clients.</p> <p>Module3 :L'Amérique latine - Géographie  - Grand marché pour l'industrie hôtelière  -Le Mexique :une destination très prisée une opportunité pour les chaines espagnoles.  -Empreintes historiques dans le parc hôtelier . Pérou  -Cuba et ses oportunités  -République Dominicaine ambitieuse  -Venezuela: développement original</p> <p><i>Allemand</i>  Cet enseignement se fixe un triple objectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner aux étudiants les outils leur permettant de faire face en langue allemande aux principales situations-type ayant trait au domaine de l'hôtellerie et de la restauration.</li> <li>- Réfléchir aux enjeux et aux évolutions de l'hôtellerie et de la restauration dans le contexte allemand et le contexte international.</li> <li>- De façon plus générale, partir à la rencontre de l'actualité, des mentalités et des phénomènes de société de l'Allemagne contemporaine et les considérer dans une perspective interculturelle.</li> </ul> <p>Le travail pourra notamment porter sur des textes de presse, des documents audiovisuels, de la documentation professionnelle et des entraînements lexicaux et grammaticaux.</p> <p><i>Espagnol</i></p>			
<p><b>Orientation bibliographique</b>  <i>Espagnol</i>  - "Claridad" secondaire-BTS -1er cycle Editeur Martorama</p> <p><i>Allemand</i>  - A. FINDLING, <i>Du mot à la phrase - vocabulaire allemand contemporain</i>, Ellipses Marketing, 1998, 223 p.  - B. MROSOWSKI, <i>Savoir-vivre avec les Allemands – Petit guide interculturel</i>, Editions de l'harmattan, 2004, 362 p.</p>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui

## Semestre 2

<b>Code apogée</b> 3HMI6001	<b>Libellé</b> : Management opérationnel des ressources humaines et leadership	<b>Coordonnées des intervenants</b>  Semra Karakas, enseignante vacataire (karakassemra@yahoo.fr)	20 Heures CM
<p><b>Descriptif du cours</b> Le cours a pour but d'initier aux principes de base qui régissent le management des ressources humaines (concepts, théories et outils de management et de ressources humaines) et de familiariser les étudiants à l'intégration des questions importantes par des mises en situation et des études de cas.</p> <p>Savoirs :</p> <p>Les étudiants doivent maîtriser, à l'issue du module :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les processus et outils RH dans une dimension critique et prospective</li> <li>- Les liens avec le contexte de l'organisation et l'interculturalité</li> <li>- Les enjeux stratégiques, organisationnels et individuels</li> <li>- Les acteurs</li> </ul> <p>-Le leadership</p> <p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir une vision systémique de la fonction de manager et de son instrumentation</li> <li>- Comprendre les enjeux et leur déclinaison dans les activités de la fonction de management des RH</li> <li>- Introduire une dimension critique et prospective des pratiques</li> </ul>			
<p><b>Orientation bibliographique</b> - BENCHEMAM F, GALINDO G, 2013, <i>Gestion des ressources humaines</i>, Editions GUALINO</p> <p>D'autres références sont données en cours</p> <p>Revue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entreprises et Carrières, Liaisons Sociales, revues de l'hôtellerie restauration</li> <li>- Quotidiens économique</li> <li>- Toutes les ressources de la BU en ligne</li> </ul>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6002	<b>Libellé</b> : Plan d'action commercial des entreprises d'hôtellerie-restauration	<b>Coordonnées des intervenants</b>  Anne Amato Manzo, enseignante dans le secondaire ( <a href="mailto:anne.amato@gmail.com">anne.amato@gmail.com</a> )	12 Heures TD
<p><b>Descriptif du cours</b> Ce cours, présenté sous forme de cas pratiques à traiter en groupe, permet de se poser la question : Quelles sont les opportunités et les difficultés pour une entreprise d'exporter son savoir et son savoir faire à l'étranger ?</p> <p>Il mobilise des compétences variées : travail en équipe, esprit de synthèse, travail de recherche d'information.</p>			
<b>Orientation bibliographique</b> : à voir en cours			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		

<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6003	<b>Libellé</b> : Introduction à la sociologie	<b>Coordonnées des intervenants</b> Xavier Boissel, enseignant dans le secondaire ( <a href="mailto:xboissel@sfr.fr">xboissel@sfr.fr</a> )	18 Heures TD
<p><b>Descriptif du cours</b> On proposera dans ce cours une introduction à la sociologie, à partir d'un panorama, qui irait de ses origines jusqu'à nos jours. On exposera ses grands courants, ses concepts fondateurs et ses paradigmes incontournables. Le support du cours est un corpus de textes (une anthologie avec les grands classiques de la sociologie), que l'on étudiera avec les étudiants et qui sera l'occasion de travailler la méthodologie d'approche d'un texte « conceptuel ». L'accent sera mis sur les problématiques de l'alimentation et de la nutrition, en lien avec la formation de la licence professionnelle.</p>			
<p><b>Orientation bibliographique</b> - <i>Introduction à la sociologie</i>, Michel De Coster, Bernadette Bawin-Legros, Marc Poncelet (2006, De Boeck). - <i>Sociologie de l'alimentation</i>, Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard (2009, La Découverte, Collection : Repères).</p>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6004	<b>Libellé</b> : Gestion de l'interculturalité 1 <i>Montage de projet en restauration</i>	<b>Coordonnées des intervenants</b> Julien Meunier et Pierre Durand, intervenants professionnels et ( <a href="mailto:julien@artichef.fr">julien@artichef.fr</a> ) ( <a href="mailto:pierre@artichef.fr">pierre@artichef.fr</a> )	12 Heures CM
<p><b>Descriptif du cours</b> <i>Introduction</i> Ce cours est construit pour donner une première expérience de la création d'entreprise dans le domaine de la restauration. Il donne un aperçu concret des différentes étapes menant à l'ouverture d'un projet et à son succès. Ce cours couvre notamment la création d'un business model innovant, le financement, la rédaction et la présentation d'un business plan. <i>Objectifs</i> - Développer une compréhension globale du process de création d'entreprise - Etre capable de construire un business plan complet et de le défendre - Construire un business model innovant - Travailler en équipe <i>Méthodes pédagogiques</i> Devoir personnel sur les business model innovants, présentations, échanges avec les étudiants, réalisation d'un projet en groupe. <i>Description du projet</i> :</p>			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6005	<b>Libellé</b> : Gestion de l'interculturalité 2	<b>Coordonnées des intervenants</b> Emmanuelle Monnier, intervenante professionnelle ( <a href="mailto:emmanuelle.monnier@gmail.com">emmanuelle.monnier@gmail.com</a> )	10 Heures CM

<b>Descriptif du cours</b>			
- sur la <u>forme</u> : allier un retour d'expérience pratique avec l'acquisition de bases théoriques.			
- sur le <u>fond</u> :			
>> thèmes financiers : financement et structuration d'un passif / actif, gestion de trésorerie, notion de working capital			
>> thèmes managériaux : le management de proximité, le management libéré, en comparaison aux modes de management pyramidaux. Avantages et inconvénients.			
>> thème de diversité (sans connotation féministe ou cliché, car cela n'est ni mon style, ni mon cheval de bataille) : la place des femmes dans les milieux traditionnellement masculins (avec pour illustration : restauration, ingénierie, banque, management en général)			
>> développement personnel et professionnel : CV, lettre de motivation, préparation aux entretiens			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6006	<b>Libellé</b> : Gestion de l'interculturalité 3 <i>La diversité culturelle du point de vue de l'aérien</i>	<b>Coordonnées des intervenants</b> Sébastien Gidon, intervenant professionnel ( <a href="mailto:sebgidon@hotmail.com">sebgidon@hotmail.com</a> )	20 Heures CM
<b>Descriptif du cours</b>			
Ce cours d'une durée totale de dix heures est divisé en trois séances de travail.			
L'aspect de l'interculturalité y est traité sous l'angle du marché de l'aérien. Un passager international d'une compagnie aérienne et un client d'un hôtel haut de gamme ont souvent des besoins et attentes identiques en terme d'accueil et d'adaptabilité de la part du personnel. Mieux comprendre nos hôtes étrangers pour savoir les recevoir correctement.			
Des parallèles constants sont fait avec l'hôtellerie.			
Sont développés les thèmes suivants:			
- L'évolution du marché aérien: Son économie et l'adaptation des compagnies face à leurs clients.			
- Définition et démarche de la notion de service pour les clients: nord-américains, arabes, chinois, japonais.			
- Qui sont les touristes d'aujourd'hui, et ceux de demain ? Quels sont leurs attentes ?			
<b>Orientation bibliographique</b>			
- <i>Les clefs du savoir interculturel</i> Laurent Goulvestre. Editions Afnor			
- <i>La dimension cachée</i> Edward T. Hall. Editions Essais			
- <i>Le choc des civilisations</i> Samuel Huntington. Editions Odile Jacob.			
- <i>Service gagnant</i> Ralp Habadou. Editions First			
<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6007	<b>Libellé</b> : Gestion de l'interculturalité 4 <i>Les nombreuses facettes de la restauration collective</i>	<b>Coordonnées des intervenants</b> Cécile Filiâtre, intervenante professionnelle ( <a href="mailto:cecile.filiatre@gmail.com">cecile.filiatre@gmail.com</a> )	10 Heures CM

**Descriptif du cours**

Aujourd'hui la Restauration Collection a une nouvelle image ; peu à peu le terme 'Cantine' s'amenuise pour laisser place à 'Restaurant'.

Relation Client, management, gestion, hygiène & sécurité, marketing et art culinaire sont tous des métiers faisant partie de la restauration collection.

Chaque 'métiers' sera abordé et développé :

- Relation client : différences entre clients et convives, les enjeux du contrat..
- Management : les différents types de management, la loi du travail, l'équipe..
- Gestion : compte de résultat, prévisionnel, réalisé, budget..
- Hygiène & sécurité : HACCP, formations, audits..
- Marketing : merchandising, développement de nouvelle offre..
- Art Culinaire : animation, développement durable, santé bien être dans l'assiette

Les différents types de restauration seront abordés : Commerciale et Collective (entreprise, scolaire, santé, sport & loisir, justice..) ainsi que toutes les orientations et perspectives d'avenir liées à cette branche.

<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6008	<b>Libellé</b> : Gestion de l'interculturalité 5	<b>Coordonnées des intervenants</b> Jean Rigal, intervenant professionnel (jean.rigal@gmail.com)	<b>10</b> Heures TD

**Descriptif du cours**

Il s'agira de réfléchir aux questions liées au management dans le contexte de la restauration collective, de l'événementiel et du banqueting.

<b>Session 1</b>	Contrôle continu		
<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral		
<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>			Oui
<b>Code apogée</b> 3HMI6012	<b>Libellé</b> : Méthodologie et conduite de projet appliquée à l'hôtellerie-restauration	<b>Coordonnées des intervenants</b> Delphine Berthault, intervenante professionnelle ( <a href="mailto:dberthault@optimresa.com">dberthault@optimresa.com</a> )	<b>20</b> Heures CM

**Descriptif du cours**

Ce cours a pour but de vous présenter les meilleurs outils dont vous aurez besoin pour mener à bien votre projet de création d'entreprise, vous permettra de réfléchir en terme de risque et d'opportunités dans un marché de l'hôtellerie-restauration à la fois très ouvert et subi à de nombreuses contraintes.

**Orientation bibliographique :** à voir en cours

<b>Session 1</b>	Contrôle continu
------------------	------------------

<b>Session 2</b>	Examen écrit ou oral
------------------	----------------------

<b>Cours ouvert aux étudiants internationaux</b>	Oui
--	-----

# PROJET TUTEUR ET MEMOIRE DE STAGE

## LE PROJET TUTORÉ

Les étudiants de la Licence Professionnelle MIMHR doivent mener un « projet tutoré » dans le cadre de leur formation. Ce travail de groupe est valorisé à hauteur de 4,5 ECTS. Les groupes et les sujets des projets sont définis en début d'année. Ce travail se déroule sur toute l'année, de début octobre à mi-avril.

Un projet tutoré est un projet original, réalisé de préférence par un petit groupe d'étudiants (3 ou 4). Tout projet en rapport avec le management international et l'interculturalité pourra être proposé et réalisé, après acceptation de l'équipe pédagogique.

L'objectif du projet tutoré est de familiariser les étudiants avec les activités et les réalités de l'hôtellerie-restauration grâce à une première mise en situation professionnelle, autour de thèmes développés dans le cadre de la licence professionnelle. L'objectif est aussi d'apprendre aux étudiants à réagir en cas de changement dans leur environnement professionnel, à rechercher une solution pour s'adapter.

Les étudiants pourront utiliser les différents « trous » dans leur emploi du temps afin de se réunir pour travailler sur leur projet tutoré. Il est bien évident toutefois que les projets impliquent un temps de travail important en dehors de ces créneaux.

Les étudiants doivent s'organiser pour faire avancer leur projet. La recherche des informations (documents, contacts et entretiens) fait entièrement partie du travail de projet tutoré. Les différents membres du groupe doivent établir un programme de travail et vérifier régulièrement l'état d'avancement des tâches.

### 3. Compétences visées

Cet enseignement vise à donner les moyens, outils et méthodes permettant de réaliser un projet d'équipe. Le projet tutoré vise à développer les capacités des étudiants à travailler en groupe. Les thèmes des projets, définis conjointement par les partenaires de la formation et par le responsable de la matière, contribueront à l'approfondissement par les étudiants de leurs connaissances en matière d'hôtellerie-restauration.

L'objectif du projet tutoré est de développer le sens de *l'autonomie et des responsabilités professionnelles* liées au métier. Il permet aussi de développer les capacités de coordination et de respect des délais dans le cadre de projets complexes. Il doit être considéré comme *une expérience professionnelle encadrée*, en prévision du stage à venir.

### 4. Objectifs d'apprentissage en termes de connaissances :

- Posséder la méthodologie de gestion de projet
- Appréhender l'ensemble des acteurs professionnels et leurs relations interpersonnelles et professionnelles dans un contexte déterminé
- Maîtriser les techniques de communication professionnelle écrites et orales
- Maîtriser la recherche documentaire et l'organisation des ressources

### 5. Objectifs d'apprentissages en termes de compétences :

Les étudiants devront être capables de :

- Développer leurs compétences à travailler en groupe (de 4 à 5 personnes) avec autonomie et efficacité
- Respecter les contraintes de temps et institutionnelles
- Définir un objectif professionnel
- Répondre à une demande institutionnelle en tenant compte du contexte économique, social et juridique
- Concevoir une démarche projet et la suivre
- Mobiliser les connaissances et compétences acquises à l'université et au lycée
- Développer et/ou construire des connaissances et compétences dans le cadre du projet
- Découvrir de nouveaux savoirs, de nouveaux mondes, dans une perspective de sensibilisation ou de « motivation »
- Identifier des acquis et des manques dans une perspective d'autoévaluation
- Faire des choix et de les négocier

### 6. Calendrier et modalités de suivi :

Chaque groupe devra au minimum rencontrer son tuteur 4 fois au cours de l'année universitaire (dont une fois sur la période de finalisation du projet). Les autres formes d'échange, par e-mail notamment, sont laissées à l'appréciation des tuteurs. En tout état de cause, chaque rencontre avec le tuteur doit donner lieu à un compte rendu écrit d'une page qui doit être adressé par e-mail dans le courant de la semaine suivante au tuteur, avec copie à Mme Braun.

### 7. Evaluation des étudiants (modalités de contrôle des connaissances) :

Les projets seront transmis aux enseignants, et déposés au secrétariat, sous forme de dossiers écrits de quelques pages. Pour favoriser les échanges d'expériences et de connaissances, les projets feront l'objet d'une présentation orale et d'une soutenance. Le calendrier sera précisé au cours de l'année.

L'évaluation des projets donne lieu à deux notes :

- une note de groupe, identique pour tous les étudiants d'un groupe
  - une note individuelle permettant d'apprécier la participation d'un(e) étudiante au projet.
- La moyenne de ces deux notes constitue la moyenne de l'EC « Projet tutoré ».

Le jury est composé de l'ensemble des enseignants responsables de projets tutorés. Il est retenu comme points de repères pour l'évaluation :

- Le degré d'élaboration de la connaissance

Ce critère concerne l'intelligence du sujet traité, la complexité et la compréhension des phénomènes analysés, la qualité et finesse de l'analyse et de l'argumentation, le niveau de distanciation intellectuelle et affective par rapport à l'expérience.

- L'efficacité de la communication

Il s'agit de l'efficacité de la communication écrite. Ce critère concerne la logique de communication et le choix adopté pour exposer le travail (Exemple : Forme matérielle - Style - Cohérence des parties - Degré de précision du travail – Regard critique porté sur sa propre production)

La soutenance orale est de 45 minutes en tout : une présentation de 20 minutes, suivie de 20 minutes de questions de la part du jury. Elle permet de confirmer ou infirmer des faiblesses perçues dans le projet (Exemple : Clarté d'expression - Degré de maîtrise de l'argumentation orale - Capacité de réponse aux questions et objections du jury).

La présentation doit être structurée et ne doit pas systématiquement reprendre le plan du projet. On peut commencer par une présentation succincte de la mission, les objectifs assignés, les moyens et méthodes utilisées, puis détailler un aspect particulièrement important de l'étude réalisée. En conclusion, les étudiants peuvent donner un état d'avancement des travaux et de leurs prolongements possibles et indiquer les difficultés rencontrées.

## LE MÉMOIRE DE STAGE

Le mémoire est une séquence forte d'acquisitions et de mise en pratique de connaissances essentielles. Il permet de démontrer qu'à l'issue du parcours en licence professionnelle et du stage, l'étudiant est capable de :

- poser clairement une question ou un problème, à partir d'un intérêt personnel, d'un besoin, d'un projet, d'une difficulté, d'un dysfonctionnement, identifiés en situation professionnelle ;
- l'explicitier en formulant une problématique ;
- effectuer un travail de recherche personnel, en justifiant ses choix méthodologiques ;
- trouver et utiliser intelligemment des sources d'information (recherches documentaires et bibliographiques, enquêtes, interview, autres expériences comparables,...) ;
- analyser une situation complexe, en utilisant de manière pluridisciplinaire les acquis des études ;
- suivre une démarche réflexive, en prenant du recul et en conduisant un raisonnement rigoureux (pertinence du plan, absence de passages « hors sujet »/stratégie de remplissage) ;
- effectuer une synthèse ;
- exercer son esprit critique (capacité à faire des objections, à les réfuter, à déterminer les limites des affirmations, ...)
- proposer des réponses, des solutions, des recommandations et formuler des conclusions (formuler un document d'auteur comportant des préconisations personnelles par rapport à la problématique posée, qualité de la conclusion) ;
- élaborer un document bien écrit, bien présenté et bien rédigé ;
- exposer ses connaissances, défendre ses idées et répondre aux questions de façon claire, concise, argumentée et convaincante, capacité à penser de manière réaliste et autonome.

L'objectif 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 (le texte du mémoire), qu'oralement (la soutenance).

### Rédaction du mémoire

Le directeur de mémoire ne se substitue pas au travail et à la compétence de l'étudiant. L'étudiant reste le seul responsable de son travail. Le directeur du mémoire effectue un travail de conseil et de contrôle nécessaire à la réussite du mémoire. Il a de ce fait un devoir d'alerte s'il s'aperçoit que la qualité du travail réalisé n'est pas conforme. Dès lors, un travail jugé trop faible dans la forme (mauvaise présentation, fautes d'orthographe, fautes de français, fautes de frappe, redites...) sera refusé a fortiori si le mémoire est défaillant quant au fond.

Le processus d'encadrement de mémoire implique pour l'enseignant :

- examen et critique de la problématique, des travaux écrits et de la bibliographie présentée par l'étudiant ;
- stimulation de l'autonomie et de la responsabilisation de l'étudiant ;
- validation du thème de la soutenance orale du mémoire ;

En fin de travail, avant le délai requis pour remettre le mémoire et avant la fixation de la date de soutenance, le directeur du mémoire fait la lecture de tout ou partie du document écrit et donne son aval pour la soutenance.

Le rôle du directeur de mémoire sera notamment crucial dans le choix de la problématique. Celle-ci doit être conçue, non pas comme une simple reformulation du sujet, mais comme une question, un paradoxe, qui aura été relevé par

l'étudiant dans le cadre de son expérience professionnelle. Le mémoire doit consister en une véritable réflexion de l'étudiant, appuyée sur un cadre théorique, et ne peut s'arrêter à de simples observations.

Le mémoire doit s'articuler autour de deux ou trois parties. L'introduction sert à poser le cadre de l'expérience professionnelle, et à expliquer le choix de la problématique. Elle se termine sur une formulation de la problématique (évités les formules du type : "notre problématique sera..."), de préférence sous forme de question, et sur l'annonce du plan. La première partie servira à poser les éléments de la réflexion, et présentera éventuellement les notions et concepts auxquels il sera fait référence au cours de la réflexion. La seconde servira à mettre plus précisément en perspective les éléments de l'expérience professionnelle concernés par la problématique, avec l'aide des concepts et notions exposés dans la première partie du mémoire

Il faut dans la mesure du possible éviter les généralités, surtout dans la première partie, où vous devrez toujours garder votre problématique à l'esprit afin d'éviter les grands développements simplement plaqués sur le sujet. Les connaissances acquises lors des recherches doivent avoir été intégrées et mises en perspective et non pas simplement reproduites telles quelles.

## Normes de présentation

La police utilisée : Times New Roman 12 points.

Les marges : elles doivent être suffisantes : 3 cm en haut ; 2 cm en bas ; 3 cm à droite et 2 cm à gauche.

Les interlignes : 1,5 ligne. Le texte doit être justifié (aligné à gauche et à droite).

Interligne simple pour les notes, les citations longues et les annexes.

Des alinéas souligneront les débuts de paragraphe.

Un titre ne doit être placé à égale distance entre deux paragraphes, mais bien être situé plus près du paragraphe qui le suit que du paragraphe qui le précède.

Les illustrations : cartes, graphiques, tableaux, photographies doivent comporter un titre et une légende.

Les annexes doivent être rejetées en fin de mémoire (et non intégrées dans le mémoire lui-même). Les annexes peuvent être éventuellement présentées dans un document à part si certains éléments sont confidentiels. N'incorporez que les annexes strictement nécessaires.

Le sommaire se met en tête du mémoire et tient sur une seule page A4 ; il doit permettre à votre lecteur d'avoir une vue d'ensemble de votre travail, il doit manifester la cohérence et l'enchaînement des thèmes traités.

La table des matières avec pagination présente l'ensemble des niveaux de titres. Elle se met usuellement à la fin du mémoire. Elle doit permettre au lecteur de se repérer dans le cours du mémoire et de retrouver tel ou tel point traité.

Dans la table des matières, n'oubliez pas de paginer les annexes et d'indiquer leur contenu.

Les notes (explications, éclaircissements, précisions, commentaires, traductions, indications exactes et précises des sources, références bibliographiques) doivent être signalées dans le texte par un signe d'appel. Ces notes sont généralement présentées en bas de page.

Un bibliographie, éventuellement thématique

Sur la 4<sup>e</sup> de couverture figurera un résumé du mémoire de 10 à 12 lignes et des 4 à 6 mots clef.

## Gestion des sources

Les références utilisées dans le mémoire doivent être présentées en bas de page de l'endroit où elles sont utilisées. Par ailleurs, une présentation exhaustive en fin d'ouvrage (immédiatement après la conclusion) est obligatoire.

Les références sont à présenter dans l'ordre alphabétique des noms d'auteurs. Elles peuvent éventuellement (sans obligation) être présentées par ensemble d'Ouvrages, d'Articles, de Conférences, de Cours, de Sites internet, mais toujours en respectant l'ordre alphabétique.

Dans les cas où un auteur est cité plusieurs fois, on commence d'abord par la publication la plus ancienne.

La présentation des sites internet doit être obligatoirement suivie à chaque référence, après la date de consultation du site (obligatoire) de 2 lignes maximum présentant le site et permettant de le retrouver (adresse internet).

La bibliographie doit comporter la liste des documents utilisés, y compris ceux d'origine interne à l'entreprise.

Les références bibliographiques classées par ordre alphabétique d'auteurs se présentent de la manière suivante :

- pour un ouvrage :

NOM et prénom de l'auteur [année d'édition], *Titre de l'ouvrage*, Editeur, Lieu.

- si l'ouvrage est dans une collection :

NOM et prénom de l'auteur [année d'édition], *Titre de l'ouvrage*, Editeur, Lieu, Coll. « Nom de la collection », n°.

- pour un article :

NOM et prénom de l'auteur [année d'édition], « titre de l'article », in *Titre de la revue*, Tome, n°, pp xx-xx.

- pour un cours :

NOM et Prénom de l'enseignant, [année], Titre du cours, Nom de la formation, Nom de l'établissement.

## Utilisation des sources et plagiat

Tout travail universitaire repose en partie sur l'utilisation de sources bibliographiques. L'étudiant utilisera des documents ayant trait au sujet abordé, se servira de ce type de document pour faire avancer sa propre réflexion. Il s'appropriera les documents utilisés, en fera une synthèse personnelle pour rendre compte avec ses propres mots et ses propres expressions, sans pour autant paraphraser. Internet constitue par exemple un outil de documentation de

premier ordre, mais les informations recueillies par ce biais sont inégales dans leur qualité. Le lecteur doit systématiquement connaître l'origine des informations que vous utilisez.

Toute information présentée et, à plus forte raison, toute citation textuelle doit faire l'objet d'une indication de source sous forme de note en bas de page et, dans le cas de citation textuelle, celle-ci doit être clairement identifiée par des guillemets dans le texte, avec indication de source et accompagnée d'une note de bas de page faisant référence au document.

Il est hors de question d'effectuer un simple « copié/collé » de certaines phrases sans l'indiquer au lecteur. À défaut, cela peut être considéré comme du plagiat.

Il est bien évident par ailleurs que la part des citations doit être limitée par rapport à la production personnelle.

L'université utilise des logiciels de détection de plagiat. Nous insistons sur ce point car ce phénomène, préoccupant et récurrent, a conduit ces dernières années le jury à demander la réécriture complète de plusieurs mémoires de Master et Licence professionnelle. La réputation et la qualité des diplômés sont en jeu et il est de notre responsabilité de les préserver.

La soutenance

Après le rappel, en quelques phrases synthétiques, du sujet du mémoire, du lieu de stage et de ce qui le caractérise, ainsi que de la problématique choisie, l'enjeu de la soutenance est de focaliser l'attention du jury sur un point critique lié à la problématique posée et à sa résolution.

La soutenance n'est pas une relecture du mémoire mais doit le compléter par un développement sur un point particulier du document écrit ou sur un sujet connexe de la problématique.

Le jury des soutenances est composé du directeur de mémoire et d'un rapporteur (enseignant).

La soutenance dure environ 30 minutes et comporte trois parties :

- 10 mn de présentation orale par l'étudiant. Il est bien évident que le temps imparti ne permet pas de développer l'intégralité des thèmes abordés dans le mémoire. Il s'agit donc de présenter très succinctement les grandes lignes du mémoire et d'insister plus particulièrement sur un ou deux points essentiels. Cette présentation orale doit faire l'objet d'une préparation attentive : éviter de lire un texte préparé pour la circonstance mais prévoir plutôt quelques notes ; il est plus que vivement conseillé de répéter plusieurs fois la présentation et de la chronométrer. Un vidéoprojecteur (avec ordinateur) sera mis à disposition (prévoir dans ce cas une présentation PowerPoint de 4 diapositives maximum et charger le fichier sur une clé USB). L'utilisation du vidéoprojecteur n'est pas obligatoire.

- 10 mn de critiques par les membres du jury,

- 10 mn de discussion.

L'étudiant doit, lors de la soutenance :

- s'exprimer clairement ;
- parler sans être lié à un texte écrit et donc dans un style oral qui n'est pas celui de l'écrit ;
- parler au jury et non seulement devant lui ;
- écouter et répondre exactement aux questions posées (et non à côté) ;
- montrer ses capacités d'à-propos et de répartie ;
- maîtriser les aides de communication visuelle (matériel multimédia) sans se laisser dominer par ces outils, la communication devant rester essentiellement orale ;

montrer qu'il est capable de transmettre l'essentiel de sa démarche et de ses conclusions, tout en prenant de la distance par rapport au document écrit, de telle sorte que la soutenance apporte un éclairage plus synthétique et un surplus d'intelligence à ce document.

# 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/>

## **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/>

**Contact pour les stages** : Mme Yasmina Bouchareb ([y.bouchareb@campusmontsouris.fr](mailto:y.bouchareb@campusmontsouris.fr))

## **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** : 10 semaines minimum

**Date du début du stage** : Le stage peut débuter à tout moment de l'année.

# 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).