UNE NOUVELLE OFFRE DE FORMATION
CYCLE NORMAL DE L'ISITT :

FILIERE : « MANAGEMENT OPERATIONNEL DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION »

Intitulé	Management Opérationnel de l'Hôtellerie et de la Restauration
Durée	3 ans, soit 6 semestres
Nombre d'heures/semaine	30 heures
Nombre de semaines de cours	16 semaines/ semestre de cours et d'évaluations
Volume horaire total	3610 heures dont : • 2340 heures de cours :65% • 570 heures de pratique : 16% • 700 heures de stages : 19%
Conditions d'accès	• Limite d'âge : 25 ans • Candidats bacheliers (séries Sciences Economiques ou Techniques de Gestion…) • Candidats titulaires du Diplôme de Technicien en Hôtellerie (DTH) • Une moyenne générale, au cours des deux dernières années du Baccalauréat ou du DTH, supérieure ou égale à 12,5 /20 • Une moyenne en français, au cours des deux dernières années du Baccalauréat ou du DTH, supérieure ou égale à 12 /20
Objectif Général	Former les futurs cadres aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, capables de mettre en œuvre, développer et transmettre les compétences techniques et managériales attendues par la profession au niveau national et international
Objectifs spécifiques	• Transmettre les outils et techniques du management opérationnel appliqué à l'hôtellerie-restauration • Maîtriser les règles spécifiques au métier en termes de gestes techniques, comportement, législation et réglementation en matière d'hygiène et de risque • Acquérir les compétences transversales indispensables au métier telles que la communication, la pratique de plusieurs langues étrangères, la culture professionnelle et l'économie du tourisme • Encourager la créativité managériale pour être force de proposition au niveau de l'entreprise • Favoriser l'intégration professionnelle par les stages et les missions en entreprises • S'initier aux outils et techniques de management stratégique

UNE NOUVELLE OFFRE DE FORMATION
CYCLE NORMAL DE L'ISITT :

FILIERE : « MANAGEMENT OPERATIONNEL DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION »

Débouchés et retombées de la Formation	Le cycle normal en MOHR prépare les étudiants aux fonctions de Direction et cadres de l'hôtellerie et de la restauration. A l'issue de leur formation, ils sont en mesure d'occuper des fonctions d'assistants managers dans les départements opérationnels tels que l'hébergement, le revenue management, le food & beverage management, les banquets et séminaires, les achats et le cost control, le stewarding L'accès à des fonctions de Management fonctionnel demeure possible au niveau des services tels que le marketing, et la commercialisation, l'administration et la finance, les ressources humaines.
Méthode de formation	• Enseignement Théorique et Pratique • Démonstration, Ateliers, Cours Magistraux, Etude de Cas, jeux de rôle & d'entreprise.
Langue d'enseignement	• Français (langue véhiculaire) • Possibilité de séminaires de Marketing- Management en Anglais MOHR3 • Anglais obligatoire • Langues optionnelles : Allemand, espagnol ou italien
Travaux de recherche	• Rapports de stage • Missions d'entreprise • Mission managerielle • Projet Professionnel • Mémoire professionnel • Organisation de circuits et événements
Evaluation	• Contrôle continu : sous forme de devoir sur table, exposés, étude de cas, travaux pratiques, projets,… • Partiels
Condition d'obtention du diplôme	Logiques de modules à valider
Modalités d'admission	• Présélection sur dossier • Concours écrit • Entretien oral
Nombre de places pédagogiques	90 places pour l'année universitaire 2008-2009