

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

1^{ER} SEMESTRE

VHS : Volume horaire semestriel
 VHH : Volume horaire hebdomadaire
 CI : Cours intégré
 TP : Travaux pratiques
 CM : Coefficient de la matière
 CR : Crédit

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
448	32				30

UE 1 : Langues I

Français I *	42	3	1	2	1	2
Anglais I	28	2	2		1	2
3 ^{ème} langue I **	28	2	2		1	2
	98	7				6

* selon fiche descriptive UE et ECUE
 ** au choix selon les marchés émetteurs

UE 2 : Introduction au Management

Introduction à la gestion	28	2	2		1	2
Introduction à l'économie	28	2	2		1	2
Statistique descriptive	28	2	2		1	2
	84	6				6

UE 3 : Technologies hôtelières

Technologie de la restauration	84	6	6		1	3
Technologie hôtelière et de l'hébergement	56	4	4		1	3
	140	10				6

UE 4 : Communication et environnement I

Introduction au tourisme	28	2	2		1	1
Introduction à la psychosociologie	28	2	2		1	1
Doits de l'Homme	28	2	1			2
Informatique et Internet I : c2i I	28	2	1	1	1	2
	84	6				6

UE 5 : Sciences humaines I

Ethique du tourisme	14	1	1		1	2
Introduction à l'histoire des civilisations I	14	1	1		1	2
Théorie de l'animation	14	1	1		1	2
Géographie physique de la Tunisie	14	1	1		1	2
	28	2				6

(*) Choisir deux options

TRONC COMMUN

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transversales

Unités
Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

2^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
476	34				30

UE 1 : Langues II						
Français II	42	3	1	2	1	2
Anglais II	28	2	2		1	2
3 ^{eme} langue II	28	2	2		1	2
	98	7				6
UE 2 : Management appliqué I						
Economie appliquée au tourisme	28	2	2		1	2
Gestion et organisation appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
Comptabilité générale appliquée	28	2	2		1	2
	84	6				6
UE 3 : Techniques hôtelières						
Techniques de la restauration	84	6	3	3	1	3
Techniques de l'hébergement	70	5	3	2	1	3
	154	11				6
UE 4 : Communication et environnement II						
Organisation des entreprises du tourisme	28	2	2		1	2
Introduction à la communication	28	2	2		1	2
Droit de l'Homme	28	2	2		1	2
Informatique et Internet II : c2i II	28	2	1	1	1	2
	112	8				8
UE 5 : Sciences humaines II						
	(*)					
Sociologie du développement	14	1	1		1	2
Introduction à l'histoire des civilisations II	14	1	1		1	2
Sociologie de la culture et des loisirs	14	1	1		1	2
Géographie humaine de la Tunisie	14	1	1		1	2
	28	2				4

(*) Choisir deux options

TRONC COMMUN

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transversales

Unités Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

3^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
490	35				30

UE 1 : Langues appliquées I						
Français appliquée I	42	3	3		1	2
Anglais appliquée I	42	3	3		1	2
3 ^{eme} langue appliquée I	42	3	3		1	2
	126	9				6

UE 2 : Management appliqué II						
Gestion des ressources humaines	28	2	2		1	2
Comptabilité analytique appliquée à l'hôtellerie (UNIFORM SYSTEM)	42	3	3		1	2
Fiscalité appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
	98	7				6

UE 3 : Techniques de l'hébergement I						
Techniques de réception et d'accueil I	56	4	4		1,5	3
Techniques de housekeeping I	42	3	3		1,5	2
Hygiène et sécurité	28	2	2		1	2
	126	9				7

UE 4 : Sciences appliquées I						
Communication touristique	28	2	2		1	2
Droit du tourisme I	28	2	2		1	2
Informatique I	28	2	1	1	1	1
Culture de l'Entreprise	28	2	2			2
	102	8				7

UE 5 : Unité optionnelle I (*)						
Géographie touristique de la Tunisie	14	1	1		1	2
Introduction à la diversité culturelle	14	1	1		1	2
Dynamique de groupes	14	1	1		1	2
Design et décoration hôteliers I	14	1	1		1	2
	28	2				4

(*) Choisir deux options

HEBERGEMENT

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transversales

Unités
Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

4^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
490	35				30

UE 1 : Langues appliquées II						
Français appliqué II	42	3	3		1	2
Anglais appliqué II	42	3	3		1	2
3 ^{eme} langue appliquée II	42	3	3		1	2
	126	9				6

UE 2 : Management et commercialisation appliqué I						
Marketing général	28	2	2		1	2
Gestion financière appliquée	28	2	2		1	2
Gestion et organisation de l'hébergement	28	2	2		1	2
	84	6				6

UE 3 : Techniques de l'hébergement II						
Techniques de réception et d'accueil II	56	4	4		1,5	3
Techniques de housekeeping II	42	3	3		1,5	2
Informatique appliquée à l'hébergement	42	3	1	2	1	2
	140	10				7

UE 2 : Sciences appliquées II						
Psychosociologie du tourisme	28	2	2		1	2
Droit du tourisme II	28	2	2		1	1
Informatique II	28	2	1	1	1	2
Culture de l'Entreprise	28	2	2			2
	104	8				7

UE 5 : Unité optionnelle II (*)						
Géographie des pays émetteurs	14	1	1		1	2
Analyse des marchés concurrentiels I	14	1	1		1	2
Animation de groupes	14	1	1		1	2
Design et décoration hôteliers II	14	1	1		1	2
	28	2				4

(*) Choisir deux options

HEBERGEMENT

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transversales

Unités
Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

5^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
476	34				30

UE 1 : Langues appliquées III						
Français appliqué III	42	3	3		1	2
Anglais appliqué III	42	3	3		1	2
3 ^{eme} langue appliquée III	42	3	3		1	2
	126	9				6

UE 2 : Management et commercialisation appliqué II						
Gestion stratégique des risques appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
Tourismatique	28	2	1	1	1	3
Marketing hôtelier	28	2	2		1	2
	84	6				7

UE 3 : Techniques de l'hébergement III						
Techniques de réception et d'accueil III	56	4	4		1,5	3
Techniques de housekeeping III	42	3	3		1,5	2
Informatique appliquée à l'hébergement II	56	4	1	3	1	2
	154	11				7

UE 4 : Sciences appliquées III						
Gestion de la qualité appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
Ingénierie hôtelière	28	2	2		1	2
Création d'entreprises	28	2	2			2
	84	6				6

UE 5 : Unité optionnelle III						
	(*)					
Aménagement touristique	14	1	1		1	2
Analyse des marchés concurrentiels II	14	1	1		1	2
Dialogue des civilisations	14	1	1		1	2
Gestion et organisation d'événements	14	1			1	2
	28	2				4

(*) Choisir deux options

HEBERGEMENT

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transver
sales

Unités
Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

6^{EME} SEMESTRE

CR

30

HEBERGEMENT

Unités Obligatoires

Fondamentales

UE 1 : Stage de fin d'études et séminaires

Des séminaires qui seront organisés pendant **4 semaines** au sein de l'Institut et qui auront pour objectifs l'appui et la consolidation des connaissances déjà acquises, en se référant à des professionnels. Ces séminaires concerneront en général :

- La gestion et l'implantation de projets hôteliers : Financement, organisation, assise juridique,...
- Les nouvelles tendances, techniques et technologies utilisées au niveau de l'hôtellerie nationale et internationale
- Les stratégies nationales dans le domaine de l'Hôtellerie

Elaboration du rapport de stage de fin d'études et soutenance

30

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

3^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
490	35				30

UE 1 : Langues appliquées I						
Français appliqué I	28	2	2		1	2
Anglais appliqué I	28	2	2		1	2
3 ^{eme} langue appliquée I	28	2	2		1	2
	84	6				6

UE 2 : Management appliquée II						
Gestion des ressources humaines	28	2	2		1	2
Comptabilité analytique appliquée à l'hôtellerie (UNIFORM SYSTEM)	42	3	3		1	2
Fiscalité appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
	98	7				6

UE 3 : Production de la Restauration I						
Production culinaire I	70	5	1	4	1,5	3
Production de service de la restauration I	70	5	1	4	1,5	2
Produits, hygiène et sécurité alimentaires	28	2	2		1	2
	168	12				7

UE 4 : Sciences appliquées I						
Communication touristique	28	2	2		1	2
Droit du tourisme I	28	2	2		1	2
Informatique I	28	2	1	1	1	1
Culture de l'Entreprise	28	2	2			2
	102	8				7

UE 5 : Unité optionnelle I						
		(*)				
Nutrition et technologie alimentaire I	14	1	1		1	2
Œnologie et technologie des boissons I	14	1	1		1	2
Dynamique de groupes	14	1	1		1	2
Design et décoration hôteliers I	14	1	1		1	2
	28	2				4

(*) Choisir deux options

RESTAURATION

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transversales

Unités Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

4^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
476	34				30

UE 1 : Langues appliquées II	VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
Français appliqué II	28	2	2		1	2
Anglais appliqué II	28	2	2		1	2
3 ^{eme} langue appliquée II	28	2	2		1	2
84	6					6
UE 2 : Management et commercialisation appliqué II						
Marketing général	28	2	2		1	2
Gestion financière appliquée	28	2	2		1	2
Gestion et organisation de la restauration	28	2	2		1	2
84	6					6
UE 3 : Production de la Restauration II						
Production culinaire II	70	5	1	4	1	2
Production de service de la restauration II	70	5	1	4	1	2
Gestion des approvisionnements et contrôle de la restauration	28	2	2		1	1
Hygiène appliquée à la restauration	28	2	2		1	2
196	14					7
UE 4 : Sciences appliquées II						
Psychosociologie du tourisme	28	2	2		1	2
Droit du tourisme II	28	2	2		1	1
Informatique II	28	2	1	1	1	2
Culture de l'Entreprise	28	2	2			2
102	8					7
UE 5 : Unité optionnelle II	(*)					
Nutrition et technologie alimentaire II	14	1	1		1	2
Oenologie et technologie des boissons II	14	1	1		1	2
Animation de groupes	14	1	1		1	2
Design et décoration hôteliers II	14	1	1		1	2
28	2					4

(*) Choisir deux options

RESTAURATION

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transversales

Unités Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

5^{EME} SEMESTRE

VHS	VHH	CI	TP	CM	CR
476	34				30

UE 1 : Langues appliquées III						
Français appliqué III	28	2	2		1	2
Anglais appliqué III	28	2	2		1	2
3 ^{eme} langue appliquée III	28	2	2		1	2
	84	6				6
UE 2 : Management et commercialisation appliqué III						
Gestion stratégique des risques appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
Tourismatique	28	2	1	1	1	3
Marketing hôtelier	28	2	2		1	2
	84	6				7
UE 3 : Production de la Restauration III						
Art culinaire	70	5	1	4	1	2
Art de la table et du service	70	5	1	4	1	2
Gestion des approvisionnements informatisée appliquée à de la restauration	28	2	1	1	1	2
Management de la sécurité alimentaire	28	2	2		1	1
	196	14				7
UE 4 : Sciences appliquées III						
Gestion de la qualité appliquée à l'hôtellerie	28	2	2		1	2
Ingénierie de la restauration	28	2	2		1	2
Création d'entreprises	28	2	2		1	2
	84	6				6
UE 5 : Unité optionnelle III						
	(*)					
Organisation des manifestations et des banquets	28	2	2		1	4
Organisation et animation de la production culinaire	28	2	2		1	4
	28	2				4

(*) Choisir une option

RESTAURATION

Unités Obligatoires

Fondamentales

Transver sales

Unités Optionnelles

LICENCE APPLIQUEE EN HOTELLERIE

6^{EME} SEMESTRE

CR

30

RESTAURATION

Unités Obligatoires

Fondamentales

UE 1 : Stage de fin d'études et séminaires

Des séminaires qui seront organisés pendant **4 semaines** au sein de l'Institut et qui auront pour objectifs l'appui et la consolidation des connaissances déjà acquises, en se référant à des professionnels. Ces séminaires concerneront en général :

- La gestion et l'implantation de projets hôteliers : Financement, organisation, assise juridique,...
- Les nouvelles tendances, techniques et technologies utilisées au niveau de l'hôtellerie nationale et internationale
- Les stratégies nationales dans le domaine de l'Hôtellerie

Elaboration du rapport de stage de fin d'études et soutenance

30