

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

LICENCE 3

Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR)

CONTENU DE LA FORMATION | 2021 - 2026



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

SOMMAIRE

Semestre 5 (275 heures)

- **UE 501** | Définition des systèmes de restauration et hôtelier 1 _____ p.3
- **UE 502** | Connaissances des équipements _____ p.3
- **UE 503** | Sciences sociales appliquées à l'alimentation _____ p.4
- **UE 504** | Outils et méthodes de gestion de production _____ p.5
- **UE 505** | Accompagnement de projet 1 _____ p.6
- **UE 506** | Anglais professionnel 1 _____ p.6

Semestre 6 (275 heures)

- **UE 601** | Définition des systèmes de restauration et hôtelier 2 _____ p.7
- **UE 602** | Montage de projet _____ p.7
- **UE 603** | Évaluation économique de projet _____ p.7
- **UE 604** | Informatique appliquée _____ p.8
- **UE 605** | Accompagnement de projet 2 _____ p.8
- **UE 606** | Anglais professionnel 2 _____ p.9
- **UE 607** | Stage (*l'alternance valide cette UE*) _____ p.9



SEMESTRE 5

UE 501 | Définition des systèmes de restauration et hôtelier 1 - 50h

Cette UE vise à fournir la connaissance des méthodes et des outils basiques de programmation et de conception dans les métiers de l'ingénierie hôtelière et de restauration.

• Ingénierie : Faisabilité/Programmation (25h)

Le cours aborde les missions d'AMO (Assistance à Maîtrise d'Ouvrage), des phases d'études préalables à la réalisation des projets) en passant par les étapes suivantes :

- Etat des lieux
- Etude d'opportunité
- Etude de faisabilité
- Programme
- Concours
- Management de projets en phases :
 - Etudes (APS/APD/DCE)
 - Réalisation (DET/AOR)
- Accompagnement sur la réalisation du projet de fin d'études

Bibliographie :

- Choisir son AMO.com (consultable en ligne)
- Guide de l'achat public – restauration collective (2016) (Téléchargeable sur le site du ministère)

• Dessin assisté par ordinateur (25h)

Utiliser le logiciel AUTOCAD en situation pratique, afin de concevoir un plan d'un établissement de restauration collective dans le cadre de :

- la création d'objets géométriques,
- la gestion des fichiers et des formats,
- la création/la modification d'une représentation graphique de cuisine professionnelle.

UE 502 | Connaissances des équipements - 50h

• Définition des besoins en équipements par fonction (25h)

Le cours vise à la connaissance des familles de produits et de leurs capacités, selon les besoins. Le cours est composé de théorie et d'activités pratiques (calculs et études de cas).

Froid

- Prêt à brancher et froid déporté
- Panneaux isolants et fonction

Chaud

- Cuisson verticale et horizontale
- Appareils multifonction
- Appareils spécifiques

Activités

- Calcul des capacités de cuisson des appareils
- Composition de modules de cuissons en fonctions du nombre de repas et de l'espace à disposition
- Étude de cas (restaurateur, collectivités...)

Laverie

- Présentation de la gamme laverie-vaisselle
- Présentation des systèmes de laverie

Activités

- Calculs de débits de systèmes de lavage
- Étude de cas de système d'exploitation de laverie

Distribution

- Présentation de produits et de gammes de self-service
- Étude des différents systèmes de distributions

Activité : Étude de cas et d'implantation de self-service

- Matériel de préparation
- Ensemble d'inox
- Matériel de préparation

• Procédure d'achat des équipements, procédures de marchés publics et du DCE (25h)*Thèmes abordés:*

- Les différents acteurs d'un projet d'ingénierie : MOA, MOE, AMO, entreprises, BC, CSPS, etc.
- Les marchés privés et les marchés publics
- Le processus d'achat de prestation intellectuelle et de travaux
- L'achat ponctuel d'équipements
- L'achat d'équipements dans le cadre de travaux, d'un marché de conception réalisation, d'un marché de performance globale

Objectifs:

- Connaître les différentes parties prenantes d'un projet d'ingénierie
- Connaître les différentes procédures d'achats et les règles qui les régissent

Bibliographie :

- *Code de la commande publique*
- *Fiches DAJ*

UE 503 | Sciences sociales appliquées à l'alimentation - 50h**• Socio-anthropologie de l'alimentation (20h)**

La socio-anthropologie de l'alimentation étudie les pratiques alimentaires dans des environnements culturels variés. Elle s'intéresse aux déterminants socio-culturels de l'alimentation. Cet enseignement permet d'appréhender des connaissances théoriques et pratiques en socio-anthropologie de l'alimentation à travers des thématiques fortes de la discipline, des concepts, des auteurs clefs. Elle saisit également des questions d'actualité en lien avec les perspectives professionnelles de l'ingénierie hôtelière et de la restauration. Le but de ce module est d'acquérir une méthodologie pour comprendre et analyser des textes sociologiques dans le domaine de l'alimentation et plus largement.

Bibliographie :

- Dubet F. (2011), *A quoi sert vraiment un sociologue ?* Paris, Armand Colin.
- Fischler C. (2013), *Les alimentations particulières*, Paris, Odile Jacob.
- Lepiller O., Fournier T., Bricas N. et Figuié M. (dir.) (2021), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*, Versailles, éd. Quae.
- Poulain J.P. (2012), *Le dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF.
- Rochedy A. (2024), *L'inclusion des élèves en situation de handicap dans la restauration scolaire*, *L'autre cuisine*, n°29, p.37-39.

• Créativité et Innovation en Hôtellerie-Restauration (20h)*Ce cours vise à :*

- acquérir un regard interdisciplinaire et critique sur les notions de créativité et d'innovation appliquées au secteur de la restauration et de l'hôtellerie
- étudier des cas concrets de création et d'innovation gastronomique
- concevoir une innovation de processus, de produit, technologique adressée au secteur de la restauration ou de l'hôtellerie et savoir la présenter de façon convaincante.

Contenus :

- Innovation et créativité : idées reçues et différences
- Méthodes et écosystèmes créatifs/innovants (incubateurs, fab labs, open innovation, design thinking, design d'expérience...)
- Applications au secteur de l'hôtellerie-restauration
- Suivi des projets étudiant

Bibliographie :

- B. Toutsou (2019), *La créativité sous le prisme de l'innovation. Une enquête par entretiens semi-directifs auprès de 40 chercheurs industriels*, RIMHE, 3-28.
- V. Bregeon de Saint-Quentin, B. Lemerrier (2019), *Le grand livre du marketing culinaire*, Dunod.
- Tim Brown (2008), *Design thinking*, Harvard Business Review.
- G. Hatchuel (2018), *Le design d'expérience : scénariser pour innover*, FYP.

• Economie du secteur (10h)

Le cours a pour objectif de conduire des analyses économiques des mutations des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agira d'éclairer les enjeux et perspectives de la transformation actuelle, sociétale, économique et technologique, par :

- l'étude des courants de pensée fondamentaux
- les grandes fonctions de l'économie
- la régulation de l'économie
- les nouvelles disciplines économiques et des formes évolutives, novatrices et actuelles, d'économie notamment l'économie circulaire et l'économie expérientielle

Bibliographie indicative :

- Chapuis J-M. (2024), *Hospitality Management : enjeux concepts et outils fondamentaux du secteur hôtelier*, Dunod.
- Busulwa R., Evans N. et al. (2020), *Hospitality Management and Digital Transformation: Balancing Efficiency, Agility and Guest Experience in the Era of Disruption*, Routledge, Londres.
- Gardini M., Ottenbacher M. et Schuckert M., (2020), *The Routledge Companion to International Hospitality Management*, Routledge, Londres.
- Kenyon A., Musgrave J. et Robinson P., (2020), *Managing Hospitality Experiences*, CABI Publishing, Wallingford.
- Warren C., (2021), *How to Create Sustainable Hospitality: A Handbook for Guest Participation*, Goodfellow Publishers, Oxford.

UE 504 | Outils et méthodes de gestion de production - 50h**• Fonctionnement d'une cuisine professionnelle (25h)**

Ce module vise à exposer l'étudiant aux divers aspects du fonctionnement et de l'organisation d'une cuisine professionnelle, dans les différents secteurs de la restauration collective (hospitalière, scolaire, entreprise). Les grands principes réglementaires, sanitaires, d'architecture et financières/gestionnaires pourront être abordés, de même que les pratiques organisationnelles et les enjeux généraux de la gestion de production en restauration. Le cours est complété par des sorties terrain et des échanges avec des professionnels sur sites de production.

• Gestion de la production (25h)

Ce cours vise à brosser un panorama - à la fois théorique et illustré par des cas pratiques - des multiples dimensions de la gestion de production en restauration collective.

Thèmes abordés :

- Gestion de restauration collective publique/Privée. Auto gestion communale / Intercommunale, Délégation de service public, assistance, enjeux, avantages/inconvénients, service public
- Le code des marchés publics
- Fonctionnement de la production en grande cuisine centrale
- Analyses des risques professionnels (Dossier unique, analyses, actions préventives/correctives)
- Les déchets en cuisine centrale et dans les restaurants satellites. Quelles solutions ?
- La réglementation en vigueur (loi EGalim + loi Climat et résilience)
- Qualité : Démarche qualité en restauration collective
 - Concept
 - L'organoleptique
 - Coûts & ratio Qualité/Prix
 - Outils de la qualité

UE 505 | Accompagnement de projet 1 - 50h

• Initiation à la recherche appliquée 1 (25h) & Mise en œuvre et opérationnalisation 1 (25h)

Les objectifs de cette unité d'enseignement sont de :

- développer le sens de l'initiative, de l'autonomie dans la poursuite d'un travail qui peut couvrir plusieurs disciplines,
- assimiler des connaissances et favoriser l'ouverture intellectuelle des étudiants,
- acquérir des méthodes de travail,
- mettre en application des concepts,
- résoudre des problèmes dans l'entreprise.

Un cours de méthodologie aidera les étudiants à concevoir, préparer et rédiger leur projet professionnel (initiation à la recherche appliquée 1). L'équipe pédagogique validera les thèmes de projet et affectera à l'étudiant ou au groupe d'étudiants un tuteur universitaire en fonction du sujet. Des professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration seront interviewés par les étudiants leur de leur étude terrain (Mise en œuvre et opérationnalisation 1).

Ce projet professionnel se présente sous la forme d'un document écrit d'environ 70 pages, répondant aux critères des normes universitaires de présentation. Il fait l'objet d'une présentation orale assurée par l'étudiant, ou le groupe d'étudiants, avec obligatoirement l'utilisation d'un outil de Présentation Assistée par Ordinateur (Pré.A.O.), qui est suivie d'un échange de 10 à 15 minutes avec les membres du jury. Les soutenances se feront au semestre 6.

A titre d'exemple, des projets tutorés de licences professionnelles sont disponibles sur le site de l'ISTHIA :

www.isthia.fr/les-memoires-de-l-isthia-510.html?start

UE 506 | Anglais professionnel 1

• Anglais professionnel (25h)

Dans cet enseignement, les étudiants sont incités à pratiquer la langue en situation professionnelle et à utiliser les techniques de communication orale et écrite à travers les thèmes suivants : nutrition, menus, marketing, équipements, ressources humaines, conservation, hygiène, etc.



SEMESTRE 6

UE 601 | Définition des systèmes de restauration et hôtelier - 50h

• Définition des systèmes hôtelier et de restauration 2 (50h)

Ce cours prolonge l'UE 501 du 1er semestre (Faisabilité et programmation) en insistant sur la partie de suivi et de management de projet de maîtrise d'ouvrage en restauration.

- Etat des lieux
- Etude d'opportunité
- Etude de faisabilité
- Programme
- Concours
- Management de projets en phases :
 - Etudes (APS/APD/DCE)
 - Réalisation (DET/AOR)
- Accompagnement sur la réalisation du projet de fin d'études

Bibliographie :

- Choisir son AMO.com (consultable en ligne)
- Guide de l'achat public – restauration collective (2016) (Téléchargeable sur le site du ministère)

UE 602 | Montage de projet - 50h

• Fondements du marketing de projet (20h)

Ce module vise à présenter les modalités d'intégration de la démarche marketing à l'activité d'un projet afin de s'assurer la réussite d'un projet et la satisfaction de l'ensemble des parties prenantes. À l'issue de ce module, les étudiants seront capables de comprendre les principes fondamentaux du marketing de projet. Ils seront en mesure d'analyser les besoins et attentes des parties prenantes d'un projet, d'élaborer un plan marketing adapté à un projet spécifique, de mettre en œuvre des stratégies marketing pour promouvoir un projet, et enfin, de mesurer et évaluer l'efficacité des actions marketing dans un projet.

Bibliographie :

- Bénaroya C. & Malaval P. (2017), *Marketing Business to Business*, 5^{ème} édition, Pearson.
- Diviné M. (2020), *Marketing B to B: De la stratégie au parcours client*, 3^{ème} édition, Vuibert.
- Kotler, P., Keller, K. L. & Manseau D. (2022). *Marketing Management*, 16^{ème} édition, Pearson.

• Communication interpersonnelle et techniques de négociation (10h)

Objectifs :

- Différencier les langages de la communication interpersonnelle.
- Analyser les situations de communication interpersonnelle en utilisant les outils de l'analyse transactionnelle.
- Choisir des arguments adaptés à une situation de communication.
- Définir les outils de communication interpersonnelle adaptés à chaque étape d'une négociation.
- Analyser une situation de négociation.

Contenu :

- La communication interpersonnelle
- Les techniques de négociation

• Gestion de projet (Excel) (20h)

Objectifs, utiliser un tableur pour :

- présenter un tableau de données ;
- analyser des données ;
- créer un graphique ;
- créer des outils d'aide à la saisie de données

Contenu :

La formation se déroule principalement à distance et aborde le tableur du niveau 1 au niveau 5 (cf. <https://tinyurl.com/24dshnx3>)

UE 603 | Evaluation économique de projet - 50h

- **Economie et techniques du bâtiment et des équipements (travaux) (30h)**

Ce module consiste à comprendre les éléments et les étapes de la construction d'un bâtiment et à en estimer les coûts.

Techniques du bâtiment

- Le déroulement d'une opération de travaux en neuf ou réhabilitation
- Les lots architecturaux : clos couverts, cloisonnements, revêtements
- Les lots techniques : électricité, plomberie, ventilation, production frigorifique
- Les équipements de restauration

Économie du bâtiment

- Les grands postes de coûts
- Le chiffrage aux ratios du bâtiment
- Le chiffrage des équipements

Bibliographie :

- *Les éléments des projets de constructions*, Ernst Neufert, Éditions DUNOD
- Guide INRS, conception des cuisines de restauration collective, <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206007y>
- *Les restaurations d'aujourd'hui, vers de nouveaux paradigmes*, Yannick Masson, Éditions Delagravey
- *Le guide de l'ingénierie de restauration - Conception et réalisation des unités de restauration collectives*, sous la direction de Serge Giraud, Éditions Technicité

- **Maintenance de cuisines professionnelles (20h)**

Le cours vise à couvrir les fondamentaux du management de la maintenance en restauration, à travers les thèmes suivants:

- Les termes de la maintenance, son évolution et les chiffres clés en restauration hors domicile
- Les fonctions et bonnes pratiques de la maintenance et la méthodologie de diagnostic et d'audit d'optimisation
- La méthodologie à mettre en œuvre pour intégrer la maintenance des équipements dans un projet neuf
- La limitation de l'impact de la future maintenance lors de la conception d'un système de restauration
- Étude de cas (travail collectif d'optimisation d'un système de restauration sous l'angle de la maintenance)

UE 604 | Informatique appliquée - 50h

- **Dessin 3D assisté par ordinateur (50h)**

Thèmes abordés :

- Le BIM
 - Le bâtiment & les acteurs d'un chantier
 - Le BIM appliqué à la restauration
- Le logiciel Revit. Poser un cadre théorique avant de démarrer la pratique.
- La modélisation des familles dans Revit et l'appréhension des fichiers transmis par les fournisseurs
- La modélisation d'un bâtiment dans Revit dans sa globalité

Application : projet individuel

- Modélisation du bâtiment dans Revit et implantation des équipements
- Mise en forme de la présentation Revit, visite virtuelle, vue 3D, plan de flux
- Mise en forme des livrables Revit (export dwg, plans pdf, nomenclatures automatisées)

UE 605 | Accompagnement de projet 2 - 40h

- **Initiation à la recherche appliquée 2 (10h) & Mise en œuvre et opérationnalisation 2 (10h)**

Cette UE est la continuité du travail commencé au semestre 5 sur le projet professionnel. Des cours de méthodologie (initiation à la recherche appliquée 2) mais aussi du tutorat d'encadrement permettra d'accompagner les étudiants jusqu'à la soutenance

de leur projet devant un jury composé d'enseignants et de professionnels du secteur. Ces soutenances se feront en situation professionnelle (mise en œuvre et opérationnalisation 2).

• **Conférences de professionnels** (20h)

- Durant une semaine, des conférences de professionnels seront organisées sur des thématiques actuelles de la profession des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de la restauration collective. Cette semaine sera aussi l'occasion pour les étudiants de rencontrer des Alumni lors de ces conférences.

UE 606 | Anglais professionnel 2

• **Anglais professionnel 2** (25h)

Dans cet enseignement, les étudiants sont incités à pratiquer la langue en situation professionnelle et à utiliser les techniques de communication orale et écrite à travers les thèmes suivants : nutrition, menus, marketing, équipements, ressources humaines, conservation, hygiène, etc.

Cet enseignement est la poursuite des enseignements au semestre 5.

UE 607 | Stage

Le stage en entreprise :

- permet de mettre en application les qualités d'initiative personnelle, d'autonomie et de communication,
- doit favoriser l'acquisition de méthodes de travail,
- peut être l'occasion de vérifier l'opérationnalité de la recherche ou de valider une méthodologie,
- permet d'accroître le champ des compétences techniques.

Deux types de stages sont envisagés pour tenir compte des organisations professionnelles et des projets ultérieurs des étudiants :

STAGE MISSION :

L'étudiant conduit, durant les 16 semaines légales de son stage, une étude dont les objectifs auront été fixés avec l'entreprise. Le thème de l'étude sera proposé, au choix, par l'étudiant à l'entreprise, ou bien, par l'entreprise à l'étudiant.

STAGE D'APPROFONDISSEMENT TECHNIQUE :

L'étudiant occupe un poste à responsabilité sur des fonctions opérationnelles en relation avec son projet professionnel. Le stage sera l'occasion d'approfondir ses connaissances et d'acquérir des compétences complémentaires.

Dans tous les cas, les objectifs et les modalités du stage seront validés par l'équipe pédagogique. Le tutorat professionnel est assuré par un maître de stage, désigné au sein de chaque entreprise, qui accueille et évalue l'activité de l'étudiant à travers une appréciation qualitative.

• **Insertion professionnelle** (10h)

Des ateliers CV et lettres de motivation, ainsi que des séminaires de coaching seront organisés par des professionnels, afin d'aider les étudiants dans leur recherche de stages et leur insertion professionnelle.

Une sensibilisation aux réseaux professionnels comme LinkedIn sera aussi dispensée dans ce module.

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En alternance uniquement sur le campus du Mirail (Toulouse)

Contacts

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

► **Responsables de la formation :**

Nathalie Loubières, *Enseignante en Hôtellerie-Restaurant*

Anne-Claire Yemsi-Paillissé, *Maitresse de conférences en Études Hispaniques - Gastronomie*

► **Gestionnaire de scolarité :** isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site : www.isthia.fr

En partenariat
avec



Édition septembre 2024

Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado
31 058 TOULOUSE cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafayette
09 000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr

Campus de Cahors

273, avenue Henri Martin
46 000 CAHORS
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04
isthia.cahors@univ-tlse2.fr