



# LICENCE PROFESSIONNELLE ORGANISATION ET GESTION DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS ET DE RESTAURATION

 Structure de  
formation  
Montpellier  
Management

## Parcours proposés

- › Meetings Incentives Conferencing Exhibitions
- › Management des Unités de Restauration

## Présentation

## Infos pratiques

---

### Lieu(x)

 Montpellier - Montpellier Management

---

### En savoir plus

[http://institut-montpellier-management.fr/liste-des-  
des-formations/l3-pro-management-unites-de-  
restauration/](http://institut-montpellier-management.fr/liste-des-formations/l3-pro-management-unites-de-restauration/)

 [http://institut-montpellier-management.fr/liste-des-  
formations/l3-pro-management-unites-de-restauration/](http://institut-montpellier-management.fr/liste-des-<br/>formations/l3-pro-management-unites-de-restauration/)



# Programme

## Meetings Incentives Conferencing

### Exhibitions

#### LP MICE SEMESTRE 5 - Copie

UE Elaborer une stratégie de communication	9 crédits	
Relations Publiques	3 crédits	30h
Marketing	3 crédits	30h
Gestion de la relation client	3 crédits	30h
UE Gérer des projets	9 crédits	
Outils collaboratifs	2 crédits	20h
Management d'équipes	2 crédits	20h
Gestion juridique	2 crédits	20h
Management de projets	3 crédits	20h
UE Préparer son insertion professionnelle	3 crédits	
Anglais	3 crédits	35h
UE Traiter des données destinées à la prise de décision	9 crédits	
Outils de contrôle budgétaire	3 crédits	30h
Elaboration de budgets	3 crédits	30h
Comptabilité de Gestion	3 crédits	30h

#### LP MICE SEMESTRE 6 - Copie

UE Préparer son insertion professionnelle	10 crédits	
Methodologie du rapport	1 crédits	10h
Rapport de stage	5 crédits	10h
Anglais	3 crédits	35h
Soft Skills	1 crédits	20h
UE Analyser les spécificités du secteur HT	8 crédits	
Les enjeux stratégiques du Tourisme	2 crédits	20h
Projet tuteuré	4 crédits	130h
Outils de conception	2 crédits	20h
UE Gérer des projets et des évènements dans le secteur HT	12 crédits	
Conception/Exploitation	3 crédits	25h
Innovation	3 crédits	20h
Services & Qualité	3 crédits	20h
Alliances et Partenariats	3 crédits	20h

## Management des Unités de Restauration

### Semestre 5

#### LP MUR SEMESTRE 5



UE Management commercial	6 crédits	
Anglais	3 crédits	30h
Marketing	3 crédits	27h
UE Management de l'ingénierie	9 crédits	
Management de l'ingénierie de l'offre	4 crédits	40h
Management de l'ingénierie culinaire	5 crédits	40h
UE Management contrôle	5 crédits	
Outils informatique du contrôle	2 crédits	15h
Analyse des coûts	3 crédits	30h
UE Management de l'exploitation	10 crédits	
Gestion des achats	4 crédits	27h
Management des équipes	3 crédits	27h
Droit social	3 crédits	27h

## Semestre 6

### LP MUR SEMESTRE 6

UE Management commercial	5 crédits	
Management de la vente	3 crédits	27h
Anglais	2 crédits	30h
UE Management de l'ingénierie	4 crédits	
Management de l'ingénierie financière	3 crédits	40h
Pratique nutritionnelle	1 crédits	15h
UE Management de l'exploitation	6 crédits	
Management juridique de l'exploitation	2 crédits	27h
Management des équipes	2 crédits	27h
Droit social	2 crédits	27h
UE Management et Contrôle	5 crédits	
Contrôle des coûts	3 crédits	27h
Hygiène et sécurité	2 crédits	27h
UE Management du projet professionnel	10 crédits	
Stage	5 crédits	
Methodologie du projet		20h
Projet tutoré	5 crédits	140h