

LICENCE EN HOSPITALITY MANAGEMENT

Langue principale d'enseignement :

Français Anglais Arabe

Campus où le programme est proposé : CSS

OBJECTIFS

Le tourisme international est en plein essor et constitue l'un des secteurs les plus porteurs de l'économie mondiale. Au Liban où le secteur tertiaire occupe une place prépondérante, l'hôtellerie et la restauration sont indispensables. En effet, ils exercent un effet multiplicateur sur l'économie locale à travers la création d'emplois et de richesses. La main d'œuvre qualifiée est la seule garantie d'offrir un niveau de service inégalable à une clientèle de plus en plus sophistiquée et exigeante.

L'environnement hôtelier est aussi complexe. Il requiert des compétences diverses et une compréhension de ce milieu professionnel particulier.

Dans cette perspective, le cursus de l'IGE est à vocation professionnelle affirmée dans le domaine du management hôtelier et permet de former de jeunes cadres qui pourront s'adapter rapidement au marché local et international.

La formation comprend trois volets :

- L'hôtellerie : les cours permettent aux étudiants d'acquérir de solides connaissances techniques et professionnelles spécifiques à l'hôtellerie en acquérant une vision approfondie de l'hôtel et des différents départements dans un établissement hôtelier (sciences de l'alimentation, ingénierie de la restauration, architecture des hôtels, fonctionnement d'un hôtel et d'autres établissements touristiques tels que les spa ou les complexes balnéaires, etc.), ainsi que des bases techniques essentielles en cuisine et pâtisserie.
- Le management : la formation permet aux étudiants de développer de réelles compétences dans le management des entreprises dans un contexte international (plusieurs matières sont ainsi proposées telles que la comptabilité générale et analytique, le marketing, le droit, la communication digitale, le e-commerce, le management du luxe ou encore le contrôle de gestion), ainsi que de solides compétences relationnelles leur permettant de s'intégrer dans des équipes de management pluridisciplinaires et multiculturelles et de s'impliquer complètement dans leur développement (techniques de vente, techniques de négociation et de présentation, etc.).
- La pratique : le cursus propose une vraie formation professionnelle grâce à deux semestres de stage rigoureux comprenant une immersion dans l'hôtellerie à travers un passage par tous les postes clefs de la vie d'un hôtel (front office, housekeeping, service restauration), ainsi qu'une expérience dans des postes de supervision.

La formation est couronnée par l'élaboration d'un mémoire de fin de licence.

COMPÉTENCES

Les résultats d'apprentissage du programme de Licence en Hospitality Management sont liés aux compétences ci-dessous :

- Comprendre l'environnement de l'entreprise hôtelière, les caractéristiques, les tendances et le potentiel du marché touristique et hôtelier
- Comprendre le fonctionnement en interne et maîtriser les méthodes et techniques opérationnelles spécifiques aux entreprises hôtelières
- Développer les affaires en identifiant des opportunités de croissance de l'entreprise hôtelière et en établissant des relations avec les partenaires économiques et les clients
- Contrôler la bonne gestion de l'entreprise
- Établir des relations, communiquer, convaincre ou former ses clients, partenaires et collaborateurs
- Développer ses compétences personnelles transversales
- Respecter la législation du secteur d'activité et les codes de la déontologie professionnelle.

EXIGENCES DU PROGRAMME

180 crédits : UE obligatoires (106 crédits), UE optionnelles fermées (36 crédits), UE Formation générale (34 crédits) UE optionnelles ouvertes (4 crédits). L'UE Langue et culture arabes de 2 crédits est à la fois Formation générale et optionnelle ouverte.

Formation générale USJ (34 crédits)

Anglais (4 Cr.)

Anglais niveau A (4 Cr.)

Arabe (4 Cr.)

Langue et culture arabes (2 Cr.)

اللغة العربية في الصحافة والإعلان (2 Cr.)

Autre UE enseignée en arabe (2 Cr.)

Droit du travail et sécurité sociale (2 Cr.)

Techniques de communication (4 Cr.)

Communication and selling skills: (4 Cr.).

Sciences humaines : 8 crédits

Éthique : 2 crédits

Éthique professionnelle | Business Ethics (2 Cr.)

Sciences religieuses : 2 crédits

Les valeurs de l'USJ (2 Cr.)

Engagement civique et citoyen : 2 crédits

Action bénévole et citoyenne (2 Cr.)

Autre UE : 2 crédits

Psychologie (2 Cr.)

Sciences sociales : 8 crédits

Insertion professionnelle et entrepreneuriat : 2 crédits

Work Ready Now (4 Cr.)

Autre (s) UE : 4 crédits

Comptabilité générale | Financial Accounting (4 Cr.)

Techniques quantitatives : 6 crédits

Mathématiques financières (2 Cr.)

Statistiques (4 Cr.)

UE fondamentales (140 Cr.)

UE obligatoires (106 Cr.)

Architecture and Design in the Hospitality Industry (2 Cr.). Art of Service (2 Cr.). Banquet and Catering Operations and Management (4 Cr.). Bureautique | Office Automation (2 Cr.). Business Plan (2 Cr.). Droit des affaires - Thèmes fondamentaux (2 Cr.). Études de marché (4 Cr.). Events Management (4 Cr.). Food Preparation I (3 Cr.). Food Preparation II (3 Cr.). Food safety and Food hygiene Advanced (1 Cr.). Franchise (2 Cr.). Hospitality Cost Control (4 Cr.). Hygiène et sécurité | Hygiene and Safety (2 Cr.). Internship - Food & Beverage Management (6 Cr.). Internship - Restaurant d'application (6 Cr.). Internship - Rooms Division (6 Cr.). Introduction à l'hôtellerie et à la restauration | Introduction to Hospitality and Food and Beverage Industries (2 Cr.). Introduction to Mixology and Cocktails (2 Cr.). Les fondements du marketing (4 Cr.). Introduction to Artificial Intelligence (2 Cr.). Management (4 Cr.). Oenologie | Oenology (2 Cr.). Operational Management in Food and Beverage (3 Cr.). Pastry I (3 Cr.). Pastry II (3 Cr.). Projet de fin de licence I | Bachelor degree final project I (6 Cr.). Projet de fin de licence II | Bachelor degree final project II (6 Cr.). Protocol & Etiquette (2 Cr.). Quality Management & Customer Experience in the Hospitality Industry (2 Cr.). Rooms Division Management (4 Cr.). The Lebanese Wine Trail (2 Cr.). Workshops (4 Cr.).

UE optionnelles fermées (36 Cr.)

1^e et 2^e années - UE optionnelles fermées communes :

Développement durable (3 Cr.), Lectures bibliques (3 Cr.), Médiation (3 Cr.)

UE optionnelles fermées –Arts culinaires et management de la restauration

Bread baking (3 Cr.). Cooking from Around the World (3 Cr.). Dietetic Cooking (3 Cr.). Dietetics (2 Cr.). Food and Beverage Tasting and Pairing (2 Cr.). Gastronomic and A La Carte Cuisine (3 Cr.). Gelato (2 Cr.). Kitchen

Management (3 Cr.). Lebanese Cuisine (3 Cr.). Lebanese Pastry (3 Cr.). Menu engineering (2 Cr.). Pastry III (3 Cr.). Specialization Internship Culinary Arts (3 Cr.). Specialization Internship Culinary Arts (2 Cr.). Spirits and Cigars (2 Cr.). Viennoiseries (1 Cr.).

UE optionnelles fermées - Hotel Management

Analyse de données (3. Cr). Décoration de vitrines (2 Cr.). Distribution Management in the Hospitality Industry (4 Cr.). E-commerce (2 Cr.). Emotional Intelligence (2 Cr.). Gestion de la cave | Cellar Management (2 Cr.). Guerilla Marketing (4 Cr.). Management du luxe | Luxury Management (2 Cr.). Managerial Accounting in the Hospitality Industry (3 Cr.). Marketing des services (2 Cr.). Mindfulness Based Stress Reduction (2 Cr.). Prévision de ventes | Sales Forecasting (2 Cr.). SEO/SEM (2 Cr.). Sport. santé et bien-être (2 Cr.). Techniques de négociation | Negotiation Skills (3 Cr.). Yield Management (4 Cr.).

UE optionnelles Ouvertes (4 Cr.)

PLAN D'ÉTUDES PROPOSÉ

Semestre 1

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063ARTAL2	Art of Service	2
063LOGBL1	Bureautique Office Automation	2
063SCSKL2	Communication and Selling Skills	4
063DRASL2	Droit des affaires - Thèmes fondamentaux Business Law	2
063FDP1L1	Food Preparation I	3
063HYSCL1	Hygiène et sécurité Hygiene and Safety	2
063INH1L1	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration Introduction to Hospitality and Food and Beverage Industries	2
063IMIXL2	Introduction to Mixology and Cocktails	2
063BSTBL1	Oenologie Oenology	2
063PRETL1	Protocole et étiquette Business Etiquette and Protocol	2
	اللغة العربية في الصحافة والإعلان	2
	Total	25

Semestre 2

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063CPTGL1	Comptabilité générale Financial Accounting	4
063DRTSL3	Droit du travail et sécurité sociale Labor Law and Social Security	2
063MKT1L1	Les fondements du marketing	4
063INORL2	Operational Management in Food and Beverage	3
063PST1L1	Pastry I	3
063RMDVL1	Rooms Division Management	4
063STA1L1	Statistiques Statistics	4
	Psychologie	2
	Éthique professionnelle	2
	Total	28

Semestre d'été

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063APT1L2	Internship – Rooms division	6
	Total	6

Semestre 3

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063AHRCL5	Architecture and Design in the Hospitality Industry	2
063MKTRL3	Études de marché	4
063FDP2L2	Food Preparation II	3
063HYFAL3	Food safety and Food hygiene Advanced	1
063FRCHL6	Franchise	2
063APT2L3	Internship – Restaurant d'application	6
063MATFL3	Mathématiques financières	2
063WRNEL5	Work Ready Now	4
	Action bénévole	2
	Total	26

Semestre 4

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063BQMGL3	Banquet and Catering Operations and Management	4
063CPAHL5	Hospitality Cost Control	4
063MGT1L1	Management	4
063PST2L2	Pastry II	3
063MGQLL3	Total Quality Management	2
	Les valeurs de l'USJ	2
063SCSKL2	UE optionnelle ouverte	4
	Total	23

Semestre d'été

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063APT3L4	Internship – Food & Beverage Management	6
	Total	6

Semestre 5

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063ANGAL5	Business English	4
063BSPLL6	Business Plan	2
063PJH1L5	Projet de fin de licence I	6
	Workshops	4
	UE optionnelle fermée	18
	Total	34

Semestre 6

Code	Intitulé de l'UE	Crédits
063MGECL5	Events Management	4
063INIAL6	Introduction to Artificial Intelligence	2
063PJH2L6	Projet de fin de licence II	6
063LBWNL6	The Lebanese Wine Trail	2
	UE optionnelle fermée	18
	Total	32

COURSE DESCRIPTION

063SPSSL6 Analyse de données | Data Analysis 3 Cr.

L'objectif de cette UE est d'initier les étudiants aux techniques univariées et bivariées d'analyse de données, de façon à leur permettre d'extraire d'une masse de données brutes (provenant d'études de marché, de base de données clients, de suivis de ventes...) les informations les plus utiles aux décideurs marketing.

063AHRCL5 Architecture and Design in the Hospitality Industry 2 Cr.

This course aims to develop students' architectural knowledge by introducing them to the basic principles of hotel architecture. It covers the planning, composition, and organization of hotels, examining their spatial layout and volume from an architectural perspective. This course also addresses the selection of materials and colors, supported by architectural plans and written documentation.

063ARTAL2 Art of Service 2 Cr.

This course is offered to bachelor's degree students in Hospitality Management. It is designed for individuals seeking to master the core skills of professional table service in restaurants. This course covers the responsibilities of servers and explores various types of establishments. It delves into different types of service, including French, Russian, English, American, banquets, buffets and more. Additionally, this course provides an overview of equipment usage and the diverse approaches to service.

063BQMGL3 Banquet and Catering Operations and Management 4 Cr.

This course provides students with a comprehensive understanding of the various facilities and service providers that deliver large-scale on- and off- premise catering services as part of their daily business activities. It also examines the types of clientele that may occasionally use each of these services. Students will learn the key operational steps for effectively planning and executing a large-scale catering event. The student manual outlines key topics and steps for successful planning, while recommended texts expand on these concepts supporting students in the documentation, execution, and final evaluation of the event.

063BRDBL4 Bread baking 3 Cr.

This course focuses on the fundamental techniques of baking, emphasizing the essential role of bread in various food cultures and its significance in enhancing the culinary experience for clients. Students will develop the necessary proficiency in the art of baking.

063LOGBL1 Bureautique | Office Automation 2 Cr.

Cette UE a pour objectif d'apprendre aux étudiants les fonctionnalités les plus importantes des outils informatiques, visant à faire découvrir aux apprenants la facilité de travailler et l'économie de temps et de ressources qu'elle permet à ceux qui le maîtrisent.

063ANGAL5 Business English 4 Cr.

L'objectif de ce cours est de familiariser l'étudiant avec le langage des affaires en général et le langage technique spécifique à la formation.

063BSPLL6	Business Plan	2 Cr.
------------------	----------------------	--------------

This course equips students with an understanding of the basic structure of a business plan and how it addresses market and organizational needs. Students will work in groups of 4 to create and present a well-developed and well-structured business plan covering all vital elements.

063SCSKL2	Communication and Selling Skills	4 Cr.
------------------	---	--------------

This course focuses on the essential skills of effective communication and sales with coworkers and business associates. Through interactive, hands-on activities, students will explore crucial concepts in both verbal and non-verbal communication.

Students will learn how body language and non-verbal cues such as eye contact and perception, can impact communication challenges. This course will also highlight the importance of active listening skills in enhancing interactions.

By adopting new perspectives, students will discover ways to improve their communication and selling techniques, fostering stronger relationships. This open approach will enhance their writing, speaking, presentations, and even the research and development of work products while transforming how they perceive themselves and their interactions with others.

063CPTGL1	Comptabilité générale	4 Cr.
------------------	------------------------------	--------------

Ce cours vise à apporter aux étudiants une initiation aux principes comptables, un apprentissage des écritures comptables, une lecture et une compréhension des comptes sociaux ainsi que la connaissance des obligations des entreprises.

Contribution du cours aux objectifs d'apprentissage du programme :

Ce cours répond à l'objectif suivant : « Comprendre les bases et techniques de gestion comptable ». Il est un prérequis à la comptabilité analytique ; il s'agit d'assimiler dans un premier temps un ensemble de concepts et de mécanismes comptables afin de construire les comptes sociaux en fin d'exercice. Il faut acquérir un vocabulaire et les mécanismes comptables et comprendre les concepts de la partie double, la notion de patrimoine, le compte de résultat, le bilan et l'annexe.

La comptabilité est également un outil de gestion pour l'entreprise, elle permet d'établir des documents de gestion comme la comptabilité analytique. Grâce à la normalisation comptable, la comptabilité permet de comparer des entreprises similaires. La comparaison des bilans et comptes de résultat des entreprises permet de situer une entreprise parmi ses concurrents

063FDWDL4	Cooking from Around the World	3 Cr.
------------------	--------------------------------------	--------------

The Cuisine IV course is designed for senior culinary arts students and introduces them to the various global cuisines, namely Greek, Mexican, Spanish, Italian, French and Asian. Particular focus is placed on ingredient identification, cooking styles, and preparation techniques specific to these regions. Students will also have the opportunity to prepare numerous traditional recipes using indigenous ingredients.

063DCV2L3	Décoration de vitrines	2 Cr.
------------------	-------------------------------	--------------

Cette unité d'enseignement montre l'importance de la vitrine du point de vente, son rôle stratégique dans la construction de l'image et son influence chez le consommateur du fait qu'elle constitue le premier point de contact avec le magasin.

Cette unité d'enseignement définit, par des plans et documents écrits, l'implantation des vitrines, leurs compositions, leurs organisations et les expressions de leurs volumes ainsi que le choix des matériaux et des couleurs.

063DVDRL2	Développement durable Sustainable Development	3 Cr.
------------------	--	--------------

La notion de développement durable est née de préoccupations sociales et écologiques relatives à certaines conséquences négatives de la croissance. Le développement durable vise à concilier l'objectif de croissance avec la satisfaction des besoins des générations futures. Ce concept, qui a été largement médiatisé au cours des dernières années, occupe à la fois la scène politique, économique, mercatique et industrielle, puisque l'opinion publique y est de plus en plus sensible.

063FDDTL4	Dietetic Cooking	3 Cr.
<p>This course responds to the growing emphasis on healthy living by introducing students to fundamental nutritional concepts in menu planning and execution. It also covers cooking methods and techniques to plan and prepare meals that cater to specific dietary needs.</p>		
063DIETL1	Dietetics	2 Cr.
<p>This course offers an overview of the different topics concerning diet and well-being. It allows students to formulate informed opinions and culinary solutions to address various situations related to food, dietetics, and human nutrition.</p>		
063AVTOL5	Distribution Management in the Hospitality Industry	4 Cr.
<p>This course examines the evolution of the hotel industry, focusing on its growing specialization and the increasingly complex network of traditional and web-based channels necessary for success. It addresses key topics, including:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Developing effective strategies for distributing hotel rooms online - Distinguishing between online vs. offline systems used in hospitality - Understanding Global Distribution Systems, Central Reservation Systems, Internet Distribution Systems, OTA... - Identifying key elements to include on a brand.com website to drive direct bookings - Maximizing the potential of Online Travel Agents (OTAs) <p>With the distribution environment both highly complex and constantly evolving, this course aims to provide a comprehensive foundation in current hotel industry practices.</p>		
063DRASL2	Droit des affaires - Thèmes fondamentaux	2 Cr.
<p>Cette UE permettra aux étudiants de connaître les principales sociétés commerciales, les différents moyens de paiement (chèques, cartes de crédit et de paiement, compte courant) ainsi que les moyens modernes de résolution des conflits (conciliation, arbitrage).</p>		
063DRTSL3	Droit du travail et Sécurité sociale	2 Cr.
<p>Les étudiants qui vont débiter leur vie professionnelle, le plus souvent en tant que salariés, connaîtront à travers ce cours leur futur milieu de travail (l'entreprise) et les rapports juridiques qui y naissent, évoluent et disparaissent. Ce cours les sensibilisera donc à leurs droits et leurs obligations vis-à-vis de leur futur employeur et réciproquement.</p>		
063ECOML3	E-commerce	2 Cr.
<p>This course explores the differences between traditional commerce and e-commerce, which has drastically changed business practices. Students will gain insights into consumer behavior related to online shopping, including what attracts customers, their preferences, and how to navigate the absence of tactile product experiences. This course also identifies the key elements that contribute to a successful e-commerce website through a detailed case study on Amazon. Additionally, it examines specific marketing tools for e-commerce designed to enhance website visibility and increase traffic, sales and revenues. Finally, this course assesses the impact of technology on businesses and discusses strategies for addressing e-commerce problems, both proactively and during the operational phase of a website.</p>		
063ETHIL2	Éthique professionnelle	2 Cr.
<p>L'éthique, la déontologie, la morale et la responsabilité sociétale des entreprises sont devenues, en très peu de temps, une préoccupation majeure de la vie des affaires. Il est devenu inévitable dans le monde des affaires de nos jours d'exiger le respect par toutes les parties prenantes impliquées, à savoir les employeurs, les employés ainsi que les administrations d'un certain nombre de principes relevant de l'éthique. La philosophie de cette UE est de servir d'outil permettant de mettre en exergue les conséquences positives d'un comportement éthique ainsi que les conséquences négatives d'un comportement non éthique. Cette UE a pour objectif de créer une prise de conscience ou une sensibilisation des problèmes éthiques qui peuvent surgir de la pratique des affaires ainsi que de montrer de quelle manière notre conduite éthique est le fruit de notre société et de notre culture. Comme l'a clairement dit Theodore Roosevelt, « The biggest corporation, like the humblest citizen, must be held to strict compliance with the will of the people ».</p>		

063MKTRL3	Études de marché	4 Cr.
<p>Ce cours est proposé aux étudiants inscrits en Licence de marketing et publicité et est dispensé au semestre 3. Il permet d'approfondir le chapitre du cours intitulé « Les fondements du marketing ». Il est précédé le cours d'Analyse de données et est un prérequis pour les cours de Projet de fin de Licence I et II.</p> <p>Ce cours a pour principal objectif de donner aux étudiants un bagage méthodologique solide en matière d'études de marché. Il se situe plus à un niveau conceptuel et pratique que mathématique. Il vise à former des professionnels du domaine et non pas des chercheurs en marketing.</p>		
063MGECL5	Events Management	4 Cr.
<p>This course introduces students to the researching, planning, coordinating, marketing and managing special events that cater to customers' needs.</p>		
063FBTPL3	Food and Beverage Tasting and Pairing	2 Cr.
<p>This course highlights the significance of proper pairing between alcohol, food and cigars as a cornerstone of fine dining.</p> <p>This course familiarizes students in Hospitality Management with the latest trends in pairing, acquiring knowledge of fundamental principles and the scope for creativity.</p> <p>Additionally, this course emphasizes the importance of exemplary service; a comprehensive understanding of service techniques is essential for success in today's hospitality world.</p>		
063FDP1L1	Food Preparation I	3 Cr.
<p>This course provides students with a comprehensive theoretical and hands-on introduction to culinary principles and procedures for food preparation and service.</p> <p>Students will acquire a general insight into the modern food service industry, its organization and standards of professionalism. This course will also cover the basic rules of kitchen safety and sanitation, the importance of food safety and the proper use of kitchen equipment and tools.</p> <p>In addition, students will gain knowledge of the basic techniques of the mise-en-place process as well as build technical skills for the identification and preparation of a variety of foods, with a special emphasis on vegetables, starches, stocks, sauces, soups and cold food items.</p>		
063FDP2L2	Food Preparation II	3 Cr.
<p>Cuisine II is an intermediate course designed to build on the foundation skills of culinary principles and procedures for food preparation and service of Cuisine I.</p> <p>Students will learn and apply different cooking methods used in today's modern kitchens while adhering to sanitary food handling practices. They will also gain the technical skills required to identify, select and prepare a variety of foods and meals, with special emphasis on breakfast meals, sandwiches, terrines and pastas, dairy products, meat, poultry, fish and shellfish.</p> <p>In addition, this course covers the basic principles of menu planning, standard recipe formulation, costing and conversions for culinary applications as well as overall food cost calculation and control.</p>		
063FRCHL6	Franchise	2 Cr.
<p>This course examines the transformative impact of franchising on the food and beverage (F&B) industry. The introduction of franchising has enabled business owners to rapidly expand their portfolios while providing franchisees with the opportunity to leverage an established brand and its systems for quick profitability. However, the advantages of this business model come at a significant cost in terms of preparations, negotiations, agreements, monitoring, and relationships management.</p> <p>Students will identify all the elements required to prepare a business for franchising and explore the tools used to develop such a business. Additionally, this course introduces the steps involved in this process, offering insights from both franchisor and franchisee perspectives to better understand their relationship.</p>		
063FDGSL5	Gastronomic and A La Carte Cuisine	3 Cr.
<p>The Cuisine VII course equips students with advanced competencies in food production, presentation and service.</p>		

They will acquire the necessary knowledge for meal planning and food production in à la carte dining setting. In addition, they will explore the preparation techniques and cooking styles of gastronomic cuisine.

063PST5L6 Gelato 2 Cr.

This course introduces students to the art and science of creating the exquisite Italian frozen dessert.

063CAVEL5 Gestion de la cave | Cellar Management 2 Cr.

Les étudiants en gestion hôtelière se verront confier des missions de gestion de caves personnelles ou professionnelles.

Ils doivent donc apprendre les différentes caractéristiques de ces deux types de caves et se familiariser avec les aspects de gestion de cet élément commercial central qu'est la cave dans le monde de la restauration.

063MKGUL6 Guerilla Marketing 4 Cr.

This course introduces Guerilla Marketing as a contemporary and unconventional approach used to enable entrepreneurs to compete effectively against larger rivals using minimal resources. Developed by Dr. Jay Conrad Levinson, often regarded as the father of modern marketing, this approach has gained traction in prestigious universities such as Berkeley and Stanford. The course emphasizes implementing creative tactics and schemes to achieve significant results with the most efficient tools, relying on quick, innovative actions to establish a solid process.

063CPAHL5 Hospitality Cost Control 4 Cr.

This course offers a Comprehensive application of accounting principles & Analysis in the Hospitality industry. It focuses on a cost control approach to accounting practices, financial statements and operational activities. This course also addresses problem-solving methods applicable to managerial decision-making in the hospitality industry.

063HYSCL1 Hygiène et sécurité | Hygiene and Safety 2 Cr.

This course introduces hospitality students to the basics of hygiene and food safety in a restaurant, focusing on the regulations, norms and standards that govern food production in restaurants. It emphasizes the essential role of food safety in the proper functioning of establishments within the agri-food chain, especially restaurants. It highlights the responsibility of the restaurateur and each team member to ensure healthy and clean food preparations, preserving the health of clients / consumers as well as the reputation and perpetuity of the establishment.

063APT3L4 Internship - Banqueting 6 Cr.

During this apprenticeship, students will practice techniques learned in a real-world environment. They will work as team members in a commercial production kitchen and restaurant to gain hands-on experience and develop professional skills.

063APT2L3 Internship - Restaurant d'application 6 Cr.

During this apprenticeship, students will practice techniques learned in a real-world environment. They will work as team members in a commercial production kitchen and restaurant to gain hands-on experience and develop professional skills.

063APT1L2 Internship - Rooms Division 6 Cr.

During this apprenticeship, students will practice techniques learned in a real-world environment. They will work as team members in a commercial production kitchen and restaurant to gain hands-on experience and develop professional skills.

063INHTL1	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration Introduction to Hospitality and Food and Beverage Industries	2 Cr.
------------------	--	--------------

L'hôtellerie est un secteur d'activité comprenant plusieurs métiers qui peuvent être concentrés au sein d'un même établissement et entreprise : l'hôtel.

L'objectif de cette UE est de familiariser les étudiants avec l'environnement hôtelier, de les aider à visualiser comment est structuré un hôtel et d'introduire les notions de base de l'industrie hôtelière.

063INIAL6	Introduction to Artificial Intelligence	2 Cr.
------------------	--	--------------

This course introduces artificial intelligence (AI). It equips students with the knowledge and tools to use AI technologies effectively, enhancing their ability to innovate and solve real-world problems in their respective fields. Students will explore the definition of AI, its history, various technologies and techniques, the structure and functionality of AI systems, and the emerging field of generative AI.

063IMIXL2	Introduction to Mixology and Cocktails	2 Cr.
------------------	---	--------------

This course introduces students to different spirits (types, ingredients, distillation, fermentation, etc.), and teaches them cocktail-making techniques, from pouring to shaking, cutting, muddling and blending.

Additionally, students will learn to prepare the 20 most popular cocktails served in F&B outlet, ensuring familiarity with their names and preparation methods.

63FDP3L3	Kitchen Management	3 Cr.
-----------------	---------------------------	--------------

This course equips students with advanced skills in food production. They will gain insights into the basic principles of identifying, selecting and purchasing ingredients directly from the source, through onsite visits to various local markets and factories.

063FDL3L3	Lebanese Cuisine	3 Cr.
------------------	-------------------------	--------------

This course equips students with the knowledge and techniques to prepare and cook Lebanese cuisine, using both traditional and modern approaches. It also focuses on developing essential skills for the presentation and display of Lebanese dishes.

063PST4L6	Lebanese Pastry	3 Cr.
------------------	------------------------	--------------

This course provides students with the necessary knowledge and techniques to prepare Lebanese pastries, incorporating both traditional and contemporary approaches.

063BBL1L4	Lectures bibliques	3 Cr.
------------------	---------------------------	--------------

Cette unité d'enseignement fait partie de la formation générale USJ, axe « Sciences religieuses ». Elle a pour but d'initier les étudiants à la Bible et à l'exégèse biblique par l'étude de douze textes, trois dans chaque évangile.

063MKT1L1	Les fondements du marketing	4 Cr.
------------------	------------------------------------	--------------

Le cours « Marketing I » est proposé aux étudiants inscrits en Licence de marketing et publicité et est dispensé au semestre 1. Il n'a aucun prérequis. En revanche, ce cours est lui-même un prérequis à divers autres cours de licence, tels que « Études de marché », « Politique de produit », « Politique de prix », « Politique de distribution » et « Politique de communication intégrée », etc. Ce cours vise à sensibiliser les étudiants à l'importance du marketing dans les entreprises commerciales mais aussi les institutions publiques, les organisations à but non lucratif, etc. Il leur permettra également de s'initier aux concepts de base du marketing ainsi qu'à la démarche marketing.

063MGT1L1	Management	4 Cr.
------------------	-------------------	--------------

This course introduces the functions of management and the importance of implementing them in the workplace.

063MGLXL6	Management du luxe Luxury Management	2 Cr.
------------------	---	--------------

Cette unité d'enseignement propose d'aller au-delà du simple développement de stratégies marketing adaptées au luxe et présente tous les rouages de la gestion d'une marque de luxe dans le temps, de façon à assurer une

pérennité des marques. La partie théorique est étayée par un grand nombre d'analyses de cas qui définissent l'identité d'une marque de luxe et ses codes, expliquent la légitimité de son adhésion au luxe et racontent les défis des nombreuses extensions choisies par ces marques.

063MACCL0	Managerial Accounting in the Hospitality Industry	3 Cr.
------------------	--	--------------

This course teaches students how to read and use financial statements, prepare budgets, and draft various management and control documents.

063MKSVL3	Marketing des services	2 Cr.
------------------	-------------------------------	--------------

Ce cours a comme prérequis le cours « Les fondements du marketing ». L'importance croissante des services dans les économies mondiales incite les chercheurs en marketing à développer un marketing dans ce sens surtout que les services ont des particularités qui les différencient des produits, comme l'intangibilité, la périssabilité, l'inséparabilité du processus de la production et de la consommation, ainsi que la notion de « servuction »

063MATFL3	Mathématiques financières	2 Cr.
------------------	----------------------------------	--------------

Cette UE obligatoire vise à aider l'étudiant à maîtriser les calculs financiers pour la bonne négociation des contrats en considérant les différentes contraintes financières, à faire un bon choix d'investissement et bien analyser des graphes financiers pour une meilleure gérance.

Son contenu couvre les formules fondamentales de l'intérêt simple et composé, le calcul du taux moyen, du taux effectif et de l'échéance moyenne de plusieurs effets de commerce, la comparaison de deux capitaux à deux dates différentes ainsi que la construction d'un tableau d'amortissement des emprunts. Il s'agit de choisir l'investissement en fonction de la rentabilité économique.

063MEDTL4	Médiation	3 Cr.
------------------	------------------	--------------

Ce cours permet aux étudiants de se familiariser avec les notions et la méthode de médiation, à développer leurs compétences en résolution de conflits, écoute active, intelligence émotionnelle, à savoir poser des questions pertinentes et à établir des liens de confiance.

À travers ces outils, les étudiants apprendront à mieux communiquer, comprendre/gérer leurs propres émotions ainsi que celles des autres, à écouter activement, à identifier des solutions donnant donnant, et de manière générale à résoudre les conflits qu'ils traverseront dans leurs vies.

Ils se familiariseront avec les thèmes suivants : apprentissage expérimental, établissement de la confiance, besoins, intérêts, positions, neutralité positive, impartialité, compromis, reformulation des problématiques, validation des sentiments et des émotions, communication verbale et non verbale et environnement sécurisé.

Ce cours sera donné de manière interactive, à travers des exercices de groupe et des jeux de rôle.

063MENUL6	Menu Engineering	2 Cr.
------------------	-------------------------	--------------

This course provides students with the knowledge and skills needed to design a profitable menu while effectively managing and evaluating all menu items using the appropriate tools. It emphasizes the importance of aligning purchasing strategies and market trends to ensure optimal profitability and interest for the company.

063MDFLM2	Mindfulness Based Stress Reduction	2 Cr.
------------------	---	--------------

Cette unité d'enseignement est une initiation à la discipline et aux techniques de la Mindfulness (pleine conscience). Elle vise à modifier les habitudes automatiques de l'esprit, à améliorer la vigilance de la conscience et à s'affranchir du jugement au moyen d'activités et d'exercices d'entraînement. La pleine conscience permet une meilleure gestion de nos sentiments et de nos émotions, une prise de conscience pour une meilleure hygiène de vie et un bien-être durable.

063TNEGM2	Negotiation Skills	3 Cr.
------------------	---------------------------	--------------

Dans cette UE, des notions de communication, de négociations et de stratégie faciliteront la compréhension de certaines techniques d'approche.

Cette UE prend en considération un éventail assez vaste de conflits allant des priorités de trafic aux cas de divorces aux conflits d'entreprises et aux revendications syndicales. Elle vise donc à sensibiliser les étudiants aux

méthodes de diagnostic et d'évaluation de l'équilibre de pouvoir dans les cas envisagés et dans toute situation de conflit. Elle fait appel aux compétences personnelles requises ainsi qu'aux principes généraux qui déterminent les motivations conflictuelles des individus et des groupes. Elle adoptera une approche pratique et sera agrémentée d'interventions et de jeux de rôle.

o63BSTBL1	Oenologie Oenology	2 Cr.
<p>This course equips students in hospitality management with essential general knowledge about the world of wines, preparing them for their professional career in hotels, restaurants, bars, pubs, liquor shops, etc. This course covers all aspects of the wine business: history, production, regions of origin, food pairing, economic considerations, sales technique, and marketing strategies.</p>		
o63INORL2	Operational Management in Food and Beverage	3 Cr.
<p>This course explains how to develop restaurant concepts and how to manage both front-of-house and back-of-house operations during the pre-opening and post-opening phases.</p>		
o63PST1L1	Pastry I	3 Cr.
<p>This course is designed for 'Pastry Level I/ 1st year of Culinary Arts/ optional' students and amateurs eager to explore the magical world of pastry. It offers a hands-on introduction to basic culinary principles along food preparation with a full understanding of new ingredients, kitchen tools and basic techniques. Students will learn the kitchen's standards regarding safety, hygiene and sanitation, along with adherence to proper chef uniform guidelines. This course emphasizes basic recipes for biscuits, petit fours, shortbread, cream and their derivatives. It familiarizes students with pastry equipment and utensils while accommodating each student's individual needs.</p>		
o63PST2L2	Pastry II	3 Cr.
<p>This course is designed for 'Pastry Level II/ 2nd year of Culinary Arts and amateurs. It covers advanced topics in pastry making, and focuses on developing the knowledge and skills required to create upscale pastries, tarts and mini pastries. These skills benefit hospitality students and professionals seeking to enhance or expand their expertise, ultimately contributing to job success in the retail baking industry. Additionally, this course caters to students pursuing self-fulfillment and a desire to master advanced pastry baking skills that meet professional standards for taste and presentation.</p>		
o63PST3L3	Pastry III	3 Cr.
<p>This course is designed for 'Pastry Level III/ 3rd year of Culinary Arts, amateurs, free auditors and home bakers. It equips students with essential techniques in chocolate making and confectionery through an intensive training targeted program. This course includes piped ganache truffles, molded and hand-dipped chocolate, caramel, nougats and pate de fruit. Students will receive comprehensive training in all stages of chocolate making, starting with tempering molding, coating, and ending with handmade dipping. This course also emphasizes the creation of ganaches and pralines for chocolate candies, truffles and bars.</p>		
o63PREVL5	Prévision de ventes Sales Forecasting	2 Cr.
<p>This mandatory course is designed to guide students in organizing their approach to developing sales forecasting models. It focuses on helping them comprehend the objectives of these models, the methodologies involved, and equips them with the skills necessary to interpret, apply, and analyze forecasting results effectively. It equips students with the necessary skills to:</p> <ul style="list-style-type: none">- Select appropriate characteristics and scenarios for sales forecasts.- Clearly define the business sector, operational use, and forecasting horizon.- Make informed decisions to optimize sales.- Explain commonly used forecasting methods across various sectors.- Analyze information and quantitative data effectively.		

o63PJH1L5	Projet de fin de licence I Bachelor Degree Final Project I	6 Cr.
------------------	---	--------------

This group project (2 to 3 students) consists of completing a practical project or study that adds value to a partner organization. Students will conduct research, possibly including expert interviews, on a communicated theme with the guidance of a project supervisor; choose a specific subject or approach. This project will result in a written thesis of around thirty pages (excluding annexes), and the practical implementation of the solutions presented, which will all be defended.

o63PJH2L6	Projet de fin de Licence II Bachelor Degree Final Project II	6 Cr.
------------------	---	--------------

This course is designed for Bachelor students in Hotel Management and is taught in semester 6. This group project (2 to 3 students) consists of completing a practical project or study that adds value to a partner organization. Students will conduct research, possibly including expert interviews, on a communicated theme with the guidance of a project supervisor; choose a specific subject or approach. This project will result in a written thesis of around thirty pages (excluding annexes), and the practical implementation of the solutions presented, which will all be defended. The course Bachelor Degree Final Project I is a prerequisite.

o63PRETL1	Protocol & Etiquette	2 Cr.
------------------	---------------------------------	--------------

This course is designed for Bachelor students in Hospitality Management.

It focuses on fundamental principles of etiquette, enabling students to face any social and professional situation with self-confidence and integrity.

This adaptable behavioral code fosters respectful interactions, honoring diverse beliefs and traditions. Etiquette is the rule and code governing individual behavior within a society, and plays a crucial role in facilitating human and career development of future professionals.

Protocol is the set of rules and shared codes that ease communication, without being part of the communication itself.

The course covers various applications of etiquette, including:

- Social: Rules that govern etiquette and precedence in official ceremonies
- Diplomatic: Rule of diplomatic etiquette and precedence

This course equips students with comprehensive knowledge of proper manners and behavior, allowing them to master interaction and communication across private, public and professional settings.

o63PSYCL4	Psychologie	2 Cr.
------------------	--------------------	--------------

Ce cours permet aux étudiants d'effectuer un tour d'horizon de divers thèmes qu'ils pourront mettre en pratique aussi bien dans leur vie personnelle que professionnelle, et surtout d'être éclairés sur les dernières théories psychologiques relatives à ces thèmes. Il est animé de façon à pouvoir laisser une grande part de réflexion personnelle dans une ambiance interactive. À noter que chaque cours traite d'un thème différent avec, dans certains cas, des passations de tests afin d'apprendre à mieux se connaître, ainsi que des jeux de rôle où l'accent est mis, cette fois, sur la dynamique de groupe.

o63RMDVL1	Rooms Division Management	4 Cr.
------------------	----------------------------------	--------------

Objectif

This course describes the responsibilities of different departments such as Front Office, Housekeeping, Laundry, and Security. It covers the Guest Cycle that starts with the Reservation Process and ends with the Guest's Departure and After Sales Services.

o63SEOML6	SEO/SEM	2 Cr.
------------------	----------------	--------------

L'objectif de ce cours est d'initier les étudiants au SEO et SEM. Dans un premier temps, une introduction sur les tendances des sites web et des comportements des internautes en situation de recherche sur le Web. Savoir mettre en place une campagne avec un brief et un suivi. Google Analytics permet de récolter et d'analyser des informations sur l'audience du site.

o63RSSCL4	Social Media for Business	2 Cr.
------------------	----------------------------------	--------------

This course explores the role of social networks in shaping consumer behavior and interaction in today's

digital landscape. It covers the integration of smartphones into daily life, highlighting the shift from traditional communication to messaging and social media engagement.

Students will examine the impact of these changes on brands, emphasizing the necessity of maintaining a strong online presence. The course will guide students through best practices for utilizing major social networks effectively. They will also identify different advertising goals, supported by practical examples to illustrate when and how to implement each objective. Additionally, students will learn the significance of storytelling and content creation in differentiating brands on social media.

063STACL6	Specialization Internship Culinary Arts	3 Cr.
------------------	--	--------------

This internship requires third-year Culinary Arts and Restaurant Management students to complete a Specialization and Integration training. It provides hands-on experience to aspiring chefs. As a culinary intern, students will develop recipes, assist other chefs, and gain practical knowledge of working in a real kitchen environment.

063SPRTL3	Spirits and Cigars	2 Cr.
------------------	---------------------------	--------------

This course equips hospitality management students with comprehensive knowledge of spirits and cigars to complete their education.

Students will explore their history, production processes, and proper usage techniques.

063SPSTL1	Sport, santé et bien-être	2 Cr.
------------------	----------------------------------	--------------

This course emphasizes the importance of physical and sporting activity (PSA) as a determinant of physical and mental health. It addresses the rise of sedentary behavior in modern society, driven by desk jobs, inactive commuting, and digitalization, and highlights how APS plays a crucial role in counteracting these trends. Students will explore how physical activity is a major determinant of the state of health and well-being of individuals and populations at all ages. Furthermore, physical activity is a source of pleasure and social connection. It contributes to the development of the individual and the preservation of their physical and mental abilities throughout life. This course also covers the official recognition of sports as a “medicine,” in non-pharmacological therapies as outlined in article L. 1172-1 of the Public Health Code.

063STA1L1	Statistiques	4 Cr.
------------------	---------------------	--------------

This course aims to further develop the skills acquired in statistics as well as to increase students’ knowledge of univariate and bivariate descriptive statistics concepts and techniques. It will enable students to summarize and analyze a population or a set of data. By the end of this course, students will master the basic concepts of descriptive statistics, the essential notions of statistical distributions, indices, and the ability to describe correlations that could exist between two statistical variables.

063LBWNL6	The Lebanese Wine Trail	2 Cr.
------------------	--------------------------------	--------------

This course introduces Hospitality Management students to the wines of Lebanon. Modern history of Lebanese wines has witnessed a flourishing of boutique wineries across the country. This course guides students through that new wine trail. It prepares them to become ambassadors of Lebanese wine both nationally and globally.

063MGQLL3	Total Quality Management	2 Cr.
------------------	---------------------------------	--------------

This course highlights the critical importance of measuring quality in general and service-oriented organizations where maximizing impact with minimal investment is essential for ongoing support from stakeholders.


It covers the evolution of quality models and tools emphasizing their role since the 80s in achieving user satisfaction, operational efficiency and continuous improvement in the organizational performance.

063BRDAL4	Viennoiseries	3 Cr.
------------------	----------------------	--------------

This course introduces students to the essential ingredients and techniques of pastries. They will learn the art of making iconic pastries such as croissants, pain au chocolat, and brioche.

063WRNEL5	Work Ready Now	4 Cr.
------------------	-----------------------	--------------

This course provides students with an overview of entrepreneurship and its impact on societies, emphasizing that SMEs account for the majority of businesses worldwide, representing about 90% of businesses and more than 50%



of employment. Students will gain entrepreneurial thinking by identifying the characteristics of entrepreneurs and assessing whether their skills are suited for entrepreneurship. Additionally, the course will allow them to enhance their soft skills through the Work Ready Now curriculum. They will learn how to identify business opportunities and transform these into a business model canvas.

o63YDMGL6	Yield Management	4 Cr.
------------------	-------------------------	--------------

This course offers a comprehensive examination of yield management, a concept that originated in the airline industry over twenty years ago and has since extended to most sectors within the tourism industry and indeed, beyond the travel and transportation arena, to a wide range of services of the deregulated economy. Yield management encompasses more than just software solutions for optimizing revenues; it involves strategic business practices aimed at enhancing company profitability. Students will acquire hands-on skills that revenue managers need to efficiently manage their inventories and prices. Additionally, this course includes a substantial amount of revenue management theories (RM) to understand the techniques and concepts underlying this field.

