

INSTITUT DE GESTION DES ENTREPRISES (IGE)

HISTORIQUE

L'Institut universitaire de technologie (IUT), ancêtre de l'IGE, est créé en 1980. Deux ans après, il délivre ses premiers Diplômes universitaires de technologie (DUT) en gestion des entreprises. Par la suite, les diplômés se spécialisent en informatique de gestion, comptabilité et finances, et publicité et vente. En 1985, l'IUT commence à délivrer des licences, et en 1996, des maîtrises.

En 2001, l'IUT devient IGE, avec trois formations spécialisées : informatique de gestion, publicité et vente, et management hôtelier et touristique. En 2003, l'IGE passe au système de crédits ECTS (European Credit Transfer System). La maîtrise devient ainsi master.

En 2016, l'IGE revoit les intitulés de ses diplômes. Ils deviennent : Licence et Master en informatique appliquée aux entreprises ; Licence et Master en marketing et publicité ; Licence en Hospitality Management.

En 2017, l'IGE introduit trois nouvelles formations en anglais : Bachelor in Culinary Arts and Restaurant Management ; Master of Hospitality Management: Luxury and Lifestyle ; Master of Hospitality Management : Lebanese and Mediterranean Gastronomy and Lifestyle.

MISSION

La mission de l'IGE est de :

1. Former de futurs cadres dotés d'une forte culture managériale et entrepreneuriale ainsi que d'une grande expertise dans un domaine de formation bien précis (actuellement l'hôtellerie, l'informatique et le marketing)
2. S'adresser à toutes les catégories sociales d'étudiants ayant effectué leur formation scolaire au Liban ou à l'étranger et ayant obtenu un baccalauréat toutes filières confondues
3. Transmettre un enseignement varié et ouvert, capable d'assurer à l'étudiant un développement personnel adapté au monde contemporain
4. Assurer des formations continues aux entreprises partenaires désireuses de mettre à jour les savoirs et les compétences de leurs équipes, ainsi qu'aux anciens étudiants désirant actualiser leurs connaissances.

5 raisons pour choisir l'IGE

- Un grand nombre de débouchés à la fois universitaires (masters) et professionnels appropriés à chacune des formations
- Une ouverture internationale grâce à des partenariats avec des institutions académiques mondialement reconnues, différentes selon la formation choisie
- Des formations professionnalisantes portées par un corps enseignant doté d'une longue expérience professionnelle qui prépare aux défis de la vie active
- Un contenu pédagogique évolutif continuellement en phase avec les besoins du marché
- Un suivi personnalisé assuré par des responsables académiques et dont l'objectif est de développer l'autonomie, la responsabilité et la créativité des étudiants.

DIRECTION

Directeur : Céline BOUTROS SAAB

Chefs des départements

Département informatique appliquée aux entreprises : Nicole BOUTROS SAIKALI

Département management hôtelier et arts culinaires : Jean-Marc Kégham PANOSSIAN

Département marketing et publicité : Joyce SIRGI

ADMINISTRATION

Coordinateur administratif : Mony ISKANDAR DORO

Agent de stock : Hind FAYAD GERGÉS

Chargé de support académique : Solange ROUKOZ GERGÉS

Agent administratif : Maryam WEHBÉ KARATI



CORPS PROFESSORAL

Professeur

Céline BOUTROS SAAB

Professeur associé

Nicole BOUTROS SAIKALI

Maîtres de conférences

Karim SAIKALI, Raymond BOU NADER, Nathalie Marie Renée CARIOU GHANTOUS

Chargée d'enseignement

Joyce SIRGI

Chargé de formation pratique

Charles Azar

Chargés de cours

Mira ABOUD, Elias ACHKOUTY, Fadi ACHOUR, Christophe AIMARETTI, Pierre AKIKI, Omar AOUN, Ziad BALAA, Fady BAKHACHE, Omar BENTAHAR, Myriam BOU KHEIR, Sarah BOU MAROUN, Naji BOULOS, Ralph BOUSTANI, Ghalia BOUSTANY, Serge CHAMÉLIAN, Joseph CHÉHAB, Hanadi DAGHER NADER, Carla DEEB, Suzanne DHEIM HADDAD, Christian DIANOUX, Pia ELIAN MAJDALANI, Deenah FAKHOURY, Dhalia FARAH, Antoine GHANEM, Elie GHANEM, André GHOLAM, Carine HABER ABOUD, Roy (EL) HADDAD, Salim HELEIWA, Karim-Elias (EL) HÉLOU, Joëlle HOMSI, Georges HOMSY, Julien HUSSON, Rima ISHO RIZKALLAH, Mony ISKANDAR DORO, Rosario ISSA, Chloé KFOURY, Chadi KHAWAND, Hicham KHOURY, Hrair KOUYOU MJIAN, Naïm KOZHAYA, Georges LEBBOS, Frédéric MAALOUF, Robert MADI, Faycal MAKKI, Juliana MAKSOUD, Rachad MÉDAWAR, Hadi (EL) MÉDAWAR, Gloria MEHANNA, Joëlle MHANNA CHÉBLI, Marc MICHEL, Jean-Pierre MOULINE, Carole NAJM MAKHLOUF, Georges NAJEM, Charbel NASSER, Elie NEHMÉ, Eliane NEHMÉ, Guillaume OLIVIE, Kathy O'MENY, Jean-Marc Kégham PANOSSIAN, Annie-Paul QUERE, Ghada RAAD, Chadi RAAD, Alfred RIACHI, Simona RIVA, Georges SALLOUM, Hanane SAWAYA, Fadi SEROPIAN, Béatrice SIADOU-MARTIN, Joseph TANNOUS, Patrick TARABAY, Walid TAWIL, Yasmina TRAD, Hélène YILDIZ, Liliane YOUAKIM, Chébli YOUNESS, Elie YOUSSEF, Elie ZEIDAN, Roula ZEIDAN AKIKI

DIPLÔMES


- Licence en Hospitality Management
- Bachelor in Hospitality Management
- Licence en informatique appliquée aux entreprises
- Licence en marketing et publicité
- Master en informatique appliquée aux entreprises
- Master en marketing et publicité

DÉBOUCHÉS

Hospitality Management

- Consultant
- Corporate Executive Chef
- Directeur des banquets
- Directeur des ressources humaines dans un hôtel ou dans un groupe de restauration
- Director of F&B
- Formateur et directeur de formation en hôtellerie
- General Manager
- Manager of agritourism properties
- Organisateur d'événements (mariages, congrès, etc.)
- Room Division Manager
- Yield Manager et directeur commercial

Informatique appliquée aux entreprises

- Ingénieur d'affaires
 - Ingénieur avant-vente
- 

- Consultant fonctionnel senior
- Consultant technique senior
- Chef de projet
- Directeur des études
- Directeur technique
- Directeur des systèmes d'information
- Directeur du département conseil et SI

Marketing et publicité

- Chef de produit
- Directeur marketing
- Chargé d'études marketing
- Responsable Trade Marketing
- Chargé de communication
- Chargé de clientèle en agence de communication
- Média-planneur
- Community manager
- Chef de projets événementiels

FRAIS DE SCOLARITÉ

Licence en Hospitality Management, Bachelor in Hospitality Management, Licence en informatique appliquée aux entreprises, Licence en marketing et publicité, Master en informatique appliquée aux entreprises, Master en marketing et publicité : 128 dollars américains frais et 4 922 000 livres libanaises (pour le 1^{er} semestre), soit 183 en contre-valeur dollars américains frais (taux du dollar = 89 500 LL).

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Dispositions particulières à l'IGE

I. Programmes et cycles

L'Institut de gestion des entreprises dispense un enseignement à vocation professionnelle dans les domaines suivants :

- L'informatique appliquée aux entreprises
- Le marketing et la publicité
- La gestion hôtelière

Sous le sceau de l'Université Saint-Joseph de Beyrouth, l'Institut de gestion des entreprises décerne les diplômes suivants :

- Licence en informatique appliquée aux entreprises
- Licence en marketing et publicité
- Licence en Hospitality Management
- Bachelor in Hospitality Management
- Master en informatique appliquée aux entreprises
- Master en marketing et publicité
- Master of Hospitality Management: Lebanese and Mediterranean Gastronomy and Lifestyle
- Master of Hospitality Management: Luxury and Lifestyle

II. Inscriptions et admissions

a. Conditions d'admission dans un programme de 1^{er} cycle

L'admission au 1^{er} semestre de la licence est ouverte aux étudiants titulaires du baccalauréat libanais ou son équivalent après une sélection sur entretien et étude du dossier d'inscription.

b. Conditions d'admission dans un programme de 2^e cycle

Pour être admis à s'inscrire au 1^{er} semestre du master, l'étudiant doit avoir une Licence en gestion des entreprises dans l'option choisie, délivrée par l'IGE ou l'IUT de l'USJ, ou un diplôme reconnu équivalent par la Commission des équivalences de l'USJ.

III. Validation des acquis de la formation

Évaluation des acquis

- Les crédits auxquels est inscrit l'étudiant sont validés à la suite de l'évaluation des acquis de l'UE.
- L'évaluation consiste en une évaluation continue des acquis de l'étudiant au cours du semestre (interrogations écrites et orales, examens partiels, exposés, projets, travaux personnels, assiduité, motivation, etc.) et en une évaluation de fin de semestre (examen final, projet, mémoire, etc.).
- Les modalités de l'évaluation sont décidées par l'administration avec les enseignants.

Sessions d'examen

- L'étudiant a droit à deux sessions d'examens finaux par UE et par semestre pour les UE dont l'évaluation finale est basée sur un examen écrit.
- Pour l'examen final, l'étudiant peut se présenter à l'une ou à l'autre des deux sessions ou aux deux selon son choix.
- L'étudiant peut, s'il le souhaite, reprendre en deuxième session l'examen effectué en première session, le cas échéant, pour améliorer sa note d'examen. La note de la deuxième session remplace, dans tous les cas, celle de la première session.
- Toute nouvelle inscription d'un étudiant qui échoue deux fois à une UE est soumise à l'accord préalable du jury faisant suite à une rencontre entre l'étudiant et le responsable de son institution. Il en sera de même en cas de nouvel échec par la suite.

IV. Règlement des épreuves écrites ou autres

Ponctualité

L'étudiant est tenu d'être présent 15 minutes avant l'heure prévue pour le début de l'épreuve. En cas de retard supérieur à quinze minutes mais ne dépassant pas trente minutes, l'accès à la salle de composition ne peut avoir lieu que sur autorisation du responsable de l'institution. Au-delà d'un retard de trente minutes, l'accès à la salle de composition ne sera plus autorisé. Les retardataires ne bénéficient pas d'un temps supplémentaire pour l'épreuve.

Déroulement des examens


- L'assignation des places en salle de composition se fait avant le début de chaque examen.
- L'étudiant doit avoir sa carte d'étudiant de l'USJ valide pour l'année en cours et la montrer au surveillant à sa demande. S'il n'a pas sa carte, il ne pourra participer à l'examen que sur autorisation du responsable de l'institution.
- Il est interdit d'introduire dans la salle de composition :
 - Les documents (sauf mention contraire sur les sujets)
 - Les calculatrices (sauf mention contraire sur les sujets)
 - Les téléphones mobiles (cellulaires)
- L'étudiant n'est pas autorisé à quitter la salle dans les 30 premières minutes suivant la distribution des sujets.
- Si la nature du sujet ou de l'examen nécessite un complément d'information ou une correction, l'étudiant peut demander au surveillant de le signaler au responsable de l'institution.
- Il est interdit aux étudiants de prêter leur matériel (calculatrice, stylo, crayon, gomme, etc.).
- Toute tentative de fraude entraîne l'annulation de l'épreuve qui obtient la note zéro, avec ou sans recours à une session de rattrapage. Elle peut même entraîner la saisine du Conseil de discipline de l'institution.

V. Charte d'apprentissage - Centre d'apprentissage culinaire professionnel

I. Principe

L'Institut de gestion des entreprises, dans le cadre des formations du Département en Hospitality Management et arts culinaires, offre des cours et ateliers d'apprentissage dans la cuisine pédagogique. La cuisine est un environnement d'apprentissage professionnel ; les étudiants sont des professionnels en développement. L'objectif d'apprentissage des étudiants en cuisine est d'acquérir les bons gestes et de développer les bons réflexes qui feront d'eux les talentueux professionnels du futur.

Le **Laboratoire d'apprentissage culinaire** accueille aussi des amateurs venant d'autres facultés ou du grand public, souhaitant découvrir le monde culinaire et développer des connaissances culinaires pratiques. Le **Laboratoire d'apprentissage culinaire** accueille de même des personnes à besoins spécifiques, pour leur offrir l'opportunité de découvrir le monde culinaire dans un environnement éveillé à leurs besoins.



Les professionnels sont passionnés par leur métier et n'hésitent pas à partager leur passion et leur savoir

La cuisine est donc organisée dans le but d'offrir l'environnement d'apprentissage professionnel idéal. Les règles présentées dans ce document ont pour objectif d'assurer le fonctionnement optimal de la cuisine. Elles ont aussi pour objectif de guider les futurs professionnels dans le développement des bons réflexes et bons comportements professionnels.

II. Champ d'application

Le présent document constitue une charte et la base d'un accord avec et entre tous les apprentis fréquentant le **Laboratoire d'apprentissage culinaire**, leurs enseignants et le personnel de gestion de la cuisine. Ce document clarifie les comportements professionnels et les conventions de fonctionnement de la cuisine.

Les principes et règlements énoncés dans le cadre de cette charte s'appliqueront tout au long du parcours d'apprentissage des étudiants et des stagiaires, aussi bien au sein de l'Institut qu'en milieu professionnel.

III. Les comportements professionnels / Professional Behavior

Les cuisiniers professionnels comprennent les règles d'hygiène et savent les mettre en pratique dans l'exercice de leur fonction. Ils savent aussi prendre soin de leurs outils personnels et des équipements dont ils ont la charge.

C'est par les petits gestes qu'on atteint la perfection

Le **Laboratoire d'apprentissage culinaire** offre un cadre de familiarisation avec les différents équipements d'une cuisine professionnelle. Les apprentis et stagiaires reçoivent chacun un uniforme professionnel ainsi qu'un ensemble d'outils personnels qui leur serviront dans tous les cours et ateliers de cuisine. La mesure du professionnalisme et l'engagement des apprentis commence par le soin qu'ils portent à leur comportement, leur apparence et leur image professionnelle. Il se mesure aussi dans la capacité qu'ils auront de mettre en place et de respecter eux-mêmes les normes et standards d'hygiène, de sécurité dans la pratique de tous leurs gestes.

« Cette présence en cuisine permet de recadrer, de recentrer, d'enlever, d'accentuer une idée. L'excellence se joue sur le détail. » Pierre Gagnaire


Les étudiants et les stagiaires porteront la tenue vestimentaire appropriée en cuisine et dans les événements ou activités tenus par l'Institut. Il est à noter que le port de l'uniforme est interdit à l'extérieur de la cuisine sauf dans le cadre des événements et activités organisés par l'Institut.

L'étudiant dispose de casiers dans les vestiaires dans lesquels il est tenu de placer ses effets personnels. L'administration ne peut en aucun cas être tenue responsable en cas de vol d'objets non placés dans les casiers et/ou si l'étudiant a négligé de fermer son casier à clef.

A. Image professionnelle

Tous les étudiants de l'Institut sont tenus de se conformer à certaines règles de base concernant leur image professionnelle, lesquelles sont complémentaires aux exigences liées à la tenue vestimentaire.

1. Apparence générale applicable à tous :

- L'étudiant doit être en uniforme de cuisine au moment du début du cours et se doit donc d'être présent aux vestiaires au minimum 10 minutes avant le cours.
 - Chaque étudiant doit faire preuve d'**une hygiène corporelle impeccable**, et ce, en tout temps et en toute circonstance.
 - Les perçages corporels (body piercing) ne doivent pas être visibles. Seules les boucles d'oreilles portées dans le lobe de l'oreille – au maximum une boucle par oreille – sont autorisées.
 - Les tatouages ne doivent pas être visibles. Il est donc nécessaire de les couvrir d'un vêtement en tout temps au cours des activités obligatoires et à l'extérieur lors des événements tenus par l'Institut.
 - Le port de la résille (hair net) est **obligatoire** dans les ateliers pratiques où s'effectue de la transformation d'aliments.
 - Maquillage, parfums, bijoux et montres sont **strictement interdits**.
 - En tout temps et en toute circonstance, les étudiants doivent être bien coiffés et avoir les cheveux propres.
- 

- Le port d'une barbe, d'une moustache ou de favoris matures **est interdit**. **Chaque étudiant doit se raser complètement sans exception.**
- En tout temps, les étudiants doivent porter les cheveux courts ou attachés au-dessus de leur collet. Les étudiants portant les cheveux longs doivent attacher ceux-ci lorsqu'ils sont revêtus de leur uniforme professionnel et qu'ils sont dans un atelier pratique.
- Le port du vernis à ongles est **interdit** dans les ateliers pratiques où s'effectue la manipulation d'aliments. Les ongles doivent être maintenus courts durant toute la période du passage des étudiants en cuisine.
- Il est strictement **interdit** d'avoir son téléphone portable sur soi dans l'enceinte de la cuisine et particulièrement lors des cours pratiques.
- L'étudiant doit avoir sur lui un carnet et de quoi écrire pour prendre note.

Le non-respect de ces règles pourra entraîner l'exclusion du cours ou du stage.

B. L'uniforme professionnel

L'étudiant en situation d'apprentissage dans les ateliers pratiques doit obligatoirement porter l'uniforme professionnel correspondant à la spécialité enseignée.

L'uniforme comporte :

- Toque, résille ou charlotte
- Jacquette avec le logo de l'USJ
- Foulard
- Pantalon
- Torchon - Serviette de cuisine
- Tablier
- Sabots – Chaussures de protection

Veillez à maintenir votre uniforme propre et bien repassé.

C. Les outils professionnels

L'étudiant doit avoir sur lui une brosse pour le nettoyage des ongles.

Un bon cuisinier sait s'occuper des équipements

Les étudiants et les stagiaires seront responsables de l'entretien, de la protection, du lavage et du rangement des outils et des ustensiles. Ils feront aussi particulièrement attention au maniement des équipements et matériels mis à leur disposition afin qu'ils ne soient pas détériorés.

IV. Responsabilités

L'étudiant a l'entière responsabilité de s'assurer que son uniforme professionnel est conforme au présent règlement. À cet effet, il a la responsabilité de s'approprier le présent règlement, de bien le connaître et d'en saisir l'esprit. Il ne pourra alléguer le motif d'ignorance, pour aucune considération, ni aucun autre motif pour justifier ou excuser un manquement au présent règlement. Il s'engage par ailleurs à respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité imposées dans tout laboratoire culinaire.


Les professeurs sont responsables de faire appliquer ce règlement dans l'Institut et d'intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, particulièrement dans les classes et les ateliers pratiques ainsi que dans tout autre lieu où l'étudiant est en situation d'apprentissage.

D'autres représentants de l'Institut sont aussi désignés pour faire appliquer le règlement et pour intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, notamment le directeur de l'Institut, les chefs et les coordinateurs de la direction des études, ainsi que tout autre membre du personnel désigné à cette fin.

V. La courtoisie

Les enseignants, le personnel d'encadrement et le personnel de maintien de la cuisine sont l'équipe avec laquelle les étudiants développeront leur professionnalisme.

« La notion d'équipe est essentielle et j'y suis très attentif. » Pierre Gagnaire



La courtoisie est un signe distinctif du professionnel. Les étudiants et les stagiaires maintiendront un comportement courtois à travers toutes leurs interactions.

« La courtoisie est la partie principale du savoir-vivre, c'est une espèce de charme par où l'on se fait aimer de tout le monde. » Jacques Deval, Afin de vivre bel et bien

« Avec de l'argent, chacun peut offrir des mets succulents et des vins renommés, mais la courtoisie, l'amabilité ne s'achètent pas. » Lucien Tendret, La table au pays de Brillat-Savarin

VI. Le fonctionnement de la cuisine

A. Vestiaires

Des vestiaires sont mis à disposition des apprentis et stagiaires pour se changer et placer leurs effets personnels avant le cours. Il faut veiller à bien placer ses effets personnels dans les casiers. L'administration de l'institut et le personnel de cuisine ne sont pas responsables et l'attention à ses effets personnels reste de rigueur pour éviter perte ou oubli d'objet personnels ou - à Dieu ne plaise - vol.

Les vestiaires font partie de l'environnement d'apprentissage professionnel et ne constituent pas un lieu de réunion ou de rencontres.

Par convenance, les étudiants et les stagiaires auront accès au vestiaire dès le matin, afin de placer leur uniforme ainsi que les sets de couteaux. Il faut, par contre, les retirer obligatoirement à la fin de la journée.

B. Arrivée en cours

Les apprentis stagiaires doivent se présenter à l'accueil de la cuisine 10 minutes avant le cours, en uniforme et avec leurs équipements.

Le chef ou le personnel désigné procédera à une inspection de la tenue vestimentaire et du set de couteaux.

Les intervenants désignés doivent prendre les mesures suivantes lorsqu'ils constatent que la tenue vestimentaire d'un étudiant n'est pas conforme au règlement :

- Demander à l'étudiant s'il dispose sur les lieux de l'Institut des vêtements pour se conformer immédiatement au règlement (casier, sac, etc.)
- Si l'étudiant ne peut donner suite à la demande d'intervention, il sera alors invité à retourner chez lui pour changer sa tenue vestimentaire et revenir à l'Institut avec la tenue vestimentaire conforme au règlement
- L'incapacité ou le refus de l'étudiant de se conformer à la demande du personnel d'inspection, sera considéré comme une infraction donnant lieu à une sanction (absence, avertissement, etc.).

C. Installation au poste de travail

L'accès à la cuisine sera ouvert 5 minutes avant le cours. Les apprentis devront alors s'installer à leurs postes de travail et attendre les instructions du chef.

D. Going Green


Dans une approche d'économie durable, l'IGE élimine les ustensiles et conteneurs en plastique au sein du **Laboratoire d'apprentissage culinaire**, ainsi que dans le reste de l'Université.


E. Dégustation

En fin de cours, les étudiants doivent goûter à toutes les préparations réalisées durant les cours sous la supervision du chef instructeur qui leur apprendra alors à reconnaître les saveurs contenues dans la recette. Tout surplus de préparation sera réparti en portions individuelles qui seront alors emballées et mises en vente à un prix établi par la direction de l'IGE. À noter, toutefois, que certaines préparations de cuisine et de pâtisserie doivent contenir des ingrédients alcoolisés ou des produits de diverses origines animales.

VII. Encadrement

Les professeurs et les personnes en charge de la cuisine sont responsables de faire appliquer ce règlement dans l'Institut et d'intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, particulièrement dans les classes et les ateliers pratiques ainsi que dans tout autre lieu où l'étudiant est en situation d'apprentissage.





D'autres représentants de l'Institut sont aussi désignés pour faire appliquer le règlement et pour intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, notamment le directeur de l'Institut, le chef du département, les chefs et les coordinateurs de la direction des études, ainsi que tout autre membre du personnel désigné à cette fin.

Les enseignants prendront les mesures nécessaires lorsque les étudiants ne respectent pas le règlement.

VIII. Engagement

Les étudiants ont l'entière responsabilité de s'assurer que leur uniforme professionnel est conforme à la présente charte d'apprentissage. Cet effet, les apprentis ont la responsabilité de s'approprier le contenu de la présente charte, de bien le connaître et d'en saisir l'esprit.

Un professionnel sait prendre ses responsabilités et ses engagements au sérieux. Il assume aussi les sanctions qu'un éventuel manquement à ses engagements exige.

