

Master Hôtellerie Internationale (M2 HI)

Titre du Cours :	Restauration / Food & Beverage
<i>Course Title:</i>	
Heures :	15
<i>Lecture hours:</i>	
ECTS Credits:	2

➤ **PRE-REQUIS-PRE-REQUISITE**

Connaissance d'une structure hôtelière. Notions de gestions commerciales simples : coûts d'exploitation d'une entreprise de restauration, TVA, marges.

➤ **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DU COURS / LEARNING OBJECTIVES**

Connaissance des différents familles d'entreprises de restauration.

Les coûts des matières d'œuvre

Capacité d'analyse des ventes : rapport entre l'offre et la demande

Capacité d'analyse de la rentabilité des produits.

➤ **CONTENU DU COURS / DESCRIPTION OF THE COURSE**

Cours sur les différents thèmes aidé par : Diaporama

Etude de cas :

- *Calcul de coûts Food & Beverage : élaboration de fiches techniques. Calculs de ratio*
- *Analyse des ventes*
- *Analyse de la rentabilité des produits*

➤ **LISTE DES SUJETS OU RESUME DES SÉANCE/ TOPICS OF EACH SESSION OR SUMMARY OF THE COURSE**

Marketing des unités de restauration

Détermination des prix de vente en restauration : fiches techniques et connaissance des ratios F&B

Les Principes d'Ohmes

Le Menu Engineering

➤ **METHODES D'ÉVALUATION (CONTROLE CONTINU) / EVALUATION AND GRADING**

Attention : Aucune des parties de l'évaluation ne doit dépasser les 50%

No assessment element must be more than 50%

(ATTENDANCE, PARTICIPATION, CONTINUOUS ASSESSMENT, MIDTERMS + FINAL, ETC... WITH THE PERCENTAGES)

- **Evaluation écrite n°1 : 50 %**
- **Evaluation écrite n°2 : 50 %**