

Management



En bref

- > **Langues d'enseignement:** Français
- > **Méthodes d'enseignement:** Hybride
- > **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- > **Forme d'enseignement :** Cours magistral
- > **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui

Présentation

Description

Théorie et mise en pratique des techniques de management humain dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, et analyse de ses impacts sur la performance de l'entreprise et son efficacité.

Objectifs

Ce cours a pour vocation de permettre aux étudiants d'appréhender les problématiques de gestion des ressources humaines au sens large. Les techniques de recrutement, la théorie des organisation et la place des salariés au sein de l'entreprise, ainsi que des étude de cas spécifiques au secteur de l'hôtellerie et de la restauration seront abordés au cours de ce module.

Heures d'enseignement

Management opérationnel et humain - CM	Cours Magistral	16h
Management opérationnel et humain - TD	Travaux Dirigés	16h

Pré-requis obligatoires

Pas de prérequis indispensable pour cet enseignement, qui nécessite cependant de la curiosité

Plan du cours

Partie 1 - Théorie des organisations

Partie 2 - Techniques de recrutement

Partie 3 - Application au secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Infos pratiques

Lieux

› Thonon-les-Bains (74)