

Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration

Téléphone : 514 987-3650
Courriel : bac-gth@uqam.ca

Code	Titre	Grade	Crédits
7362	Cheminement intégré DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration	Bachelier en administration des affaires, B.A.A.	90

Contingent	Programme contingenté
Campus	Campus de Montréal

PROTOCOLE D'ENTENTE

Il s'agit du DEC en Gestion en hôtellerie internationale (GEHI) et du DEC en Gestion appliquée en restauration (GAR) de l'ITHQ, et de la concentration en gestion hôtelière et de restauration du baccalauréat en gestion de tourisme et de l'hôtellerie, du programme de l'ESG UQAM offert en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).

Le libellé du diplôme comporte, à la suite du nom du programme, le nom de la concentration et la mention suivante : « Offert en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, cheminement intégré Diplôme d'études collégiales/Baccalauréat »

OBJECTIFS

Le programme de baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie a pour objectif de former des professionnels capables d'analyser le phénomène touristique et de gérer les diverses composantes des organisations qui y sont reliées.

Le tronc commun du programme amène l'étudiant, dans un premier temps, à développer des compétences multidisciplinaires (marketing, finance, management, etc.) nécessaires à l'ensemble des futurs gestionnaires, tout milieu d'affaires confondu. Dans un second temps, l'acquisition et l'approfondissement des connaissances relatives aux aspects dynamiques des marchés touristiques et hôteliers permettront à l'étudiant de cerner la complexité des milieux d'affaires touristiques et hôteliers afin d'y jeter un regard critique.

La concentration gestion hôtelière et de restauration prépare l'étudiant à occuper un poste de direction dans des établissements hôteliers et des entreprises de restauration de tous les niveaux. Une maîtrise des processus opérationnels, relationnels et financiers reliés à la gestion des services hôteliers et de restauration permettra à l'étudiant de jeter un regard critique sur l'exploitation d'une entreprise hôtelière. L'étudiant sera en mesure de saisir les enjeux de cette industrie et de devenir un intervenant hautement qualifié en exploitation d'entreprise.

Avec une emphase mise sur les dimensions humaines et technologiques de l'activité touristique, le contenu académique du programme permet aux étudiants de développer leur autonomie, leur sens du leadership, leurs qualités de communicateur et leur esprit d'entrepreneuriat. Des approches pédagogiques telles les stages, des études de cas et des travaux pratiques favorisent les liens avec les milieux d'affaires et assurent une intégration des enseignements.

CONDITIONS D'ADMISSION

Conditions particulières

Pour être admissibles à ce programme de baccalauréat, les étudiants devront satisfaire aux conditions suivantes :

- avoir terminé la deuxième année (4 trimestres) du DEC en Gestion en hôtellerie internationale (GEHI) ou du DEC en Gestion appliquée en restauration (GAR) de l'ITHQ avec une cote de rendement (cote R) minimale de 24;
- obtenir le DEC en Gestion en hôtellerie internationale (GEHI) ou le DEC en Gestion appliquée en restauration (GAR) de l'ITHQ au plus tard dans les 12 mois suivant la première inscription avec une cote de rendement minimale de 25;
- l'étudiant dont la cote de rendement finale sera inférieure à 25 ne pourra poursuivre le cheminement intégré DEC/Baccalauréat, mais pourrait être transféré au programme régulier 7317 s'il respecte les conditions d'admission de ce programme.
- avoir réussi un cours de mathématiques de niveau collégial ou suivre le cours d'appoint MAT1002 Introduction aux méthodes quantitatives appliquées à la gestion (hors programme) (cours hors programme) ou réussir un test de mathématiques. Cette condition devra être réussie avant de pouvoir suivre le cours MAT2080 Méthodes statistiques.

Critères de sélection

- la cote de rendement au collégial;
- que tous les cours du programme du DEC, correspondant à la fin de la deuxième année, soient réussis ou en voie de l'être;
- que la moyenne des notes cumulées dans les cours de l'ordre collégial, au moment de l'admission au DEC/Baccalauréat, soit supérieure à la moyenne des groupes/cours concernés;
- qu'il y ait une constance dans la réussite des cours des différentes sessions, au moment de l'admission, et ce, dans un contexte d'études menées à temps plein (minimum quatre cours);
- que la valeur des notes cumulées, dans les cours de philosophie et de français en formation générale au collégial soit supérieure à la moyenne des groupes/cours concernés;
- que les candidats potentiels réussissent une entrevue de sélection menée par les services éducatifs de l'ITHQ pour valider leur motivation, et ce, à partir d'un texte explicitant leur choix.

Connaissance du français

Tous les candidats doivent posséder une maîtrise du français attestée par l'une ou l'autre des épreuves suivantes : l'Épreuve uniforme de français exigée pour l'obtention du DEC, le test de français écrit du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport ou le test de français écrit de l'UQAM. Sont exemptées de ce test les personnes détenant un grade d'une université francophone et celles ayant réussi le test de français d'une autre université québécoise.

COURS À SUIVRE

(Sauf indication contraire, les cours comportent 3 crédits. Certains cours ont des préalables. Consultez la description des cours pour les connaître.)

APRÈS L'ADMISSION CONDITIONNELLE :

Cheminements intégrés du DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ITHQ-UQAM

Programme collégial «Gestion appliquée en restauration» (GAR)

En sus des cours collégiaux imposés par le programme du DEC de l'ITHQ les cinq cours universitaires suivants devront être suivis dans la troisième année du DEC selon un cheminement prédéterminé.

Les cinq cours universitaires suivants (15 crédits) :

GHR3100 Contrôle opérationnel et financier hôtelier
GHR6501 Gestion des congrès et des banquets
MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie
ORH1163 Comportement organisationnel
ORH2010 La dimension éthique de la gestion des entreprises

Programme collégial «Gestion en hôtellerie internationale» (GEHI)

En sus des cours collégiaux imposés par le programme du DEC de l'ITHQ les cinq cours universitaires suivants devront être suivis dans la troisième année du DEC selon un cheminement prédéterminé.

Les cinq cours universitaires suivants (15 crédits) :

EUT1123 Histoire, acteurs et enjeux du tourisme
GHR6501 Gestion des congrès et des banquets
MET2100 Gestion des organisations: complexité, diversité et éthique
MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie
ORH2010 La dimension éthique de la gestion des entreprises
Après la réussite de l'épreuve synthèse de DEC, le tronc commun et la concentration ne comportent que des cours universitaires et sont effectués sur le nombre d'années requises par le statut d'étude à temps plein ou à temps partiel.

APRÈS L'ADMISSION DÉFINITIVE :

Cheminements intégrés du DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ITHQ-UQAM

Programme collégial «Gestion appliquée en restauration» (GAR)

Note : Reconnaissance d'acquis des cours EUT5020 Droit du tourisme; GHR4000 Gestion des processus opérationnels en restauration; MET2100 Gestion des organisations : complexité, diversité et éthique; ORH1600 Introduction à la gestion des ressources humaines; SCO1250 Introduction aux sciences comptables à l'obtention du DEC qui n'ont pas à être suivis parmi les cours universitaires (15 crédits).

Les cinq cours suivants du tronc commun des programmes menant au grade de B.A.A. (15 crédits) :

ECO2045 Dimensions économiques du tourisme
FIN3500 Gestion financière
MAT2080 Méthodes statistiques
MET4275 Gestion des opérations dans les services touristiques
MET5215 Management, Information et Systèmes en tourisme

Les huit cours obligatoires suivants (24 crédits) :

EUT1123 Histoire, acteurs et enjeux du tourisme
EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique
EUT4515 Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie
EUT5045 Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières
EUT5050 Tendances et avenir des marchés touristiques
GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration
GHR3300 Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques

MKG5322 Gestion des ventes

COURS DE CONCENTRATION

Sept cours choisis comme suit (21 crédits) :

Les deux cours suivants (6 crédits) :

GHR4100 Gestion des processus opérationnels en hébergement
GHR4400 Gestion des revenus et E-Commerce en hôtellerie et restauration

Deux cours parmi les suivants (6 crédits) :

GHR4301 Mobilisation et gestion des relations de travail en hôtellerie et restauration
GHR500X Cours hors Québec en gestion hôtelière et de restauration (3 à 12 crédits)
GHR5400 Gestion de L'immeuble et pratiques environnementales en hôtellerie et restauration
GHR5701 Gestion financière des actifs en hôtellerie et restauration
GHR5800 Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire
GHR6201 Développement de l'offre alimentaire en restauration
GHR6301 Coordination des activités de direction en hôtellerie et restauration

ou tout autre cours choisi avec l'accord de la direction du programme.

Un ou deux cours choisis dans les blocs suivants (total de 6 crédits) :

- Marketing
- Gestion internationale et gestion du facteur humain
- Gestion des technologies de l'information

Une activité terminale choisie parmi les quatre activités suivantes (3 crédits) avec l'approbation du coordonnateur/coordonnatrice de l'ITHQ ou du coordonnateur/coordonnatrice des stages de l'ITHQ :

GHR5201 Stage en gestion de l'hôtellerie et de la restauration
GHR5202 Stage hors-Québec en gestion de l'hôtellerie et de la restauration
GHR6801 Création d'entreprise en hôtellerie ou en restauration
GHR6901 Mandat de recherche-développement ou d'innovation en hôtellerie ou en restauration

Programme collégial «Gestion en hôtellerie internationale» (GEHI)

Note : Reconnaissance d'acquis des cours EUT5020 Droit du tourisme; GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration; GHR4100 Gestion des processus opérationnels en hébergement; ORH1163 Comportement organisationnel; SCO1250 Introduction aux sciences comptables à l'obtention du DEC qui n'ont pas à être suivis parmi les cours universitaires (15 crédits).

Les six cours suivants du tronc commun des programmes menant au grade de B.A.A. (18 crédits) :

ECO2045 Dimensions économiques du tourisme
FIN3500 Gestion financière
MAT2080 Méthodes statistiques
MET4275 Gestion des opérations dans les services touristiques
MET5215 Management, Information et Systèmes en tourisme
ORH1600 Introduction à la gestion des ressources humaines

Les six cours obligatoires suivants (18 crédits) :

EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique
EUT4515 Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie
EUT5045 Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières
EUT5050 Tendances et avenir des marchés touristiques
GHR3300 Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques

MKG5322 Gestion des ventes

COURS DE CONCENTRATION

Huit cours choisis comme suit (24 crédits) :

Les trois cours suivants (9 crédits) :

GHR3100 Contrôle opérationnel et financier hôtelier
GHR4000 Gestion des processus opérationnels en restauration

GHR4400 Gestion des revenus et E-Commerce en hôtellerie et restauration

Deux cours parmi les suivants (6 crédits) :

GHR4301 Mobilisation et gestion des relations de travail en hôtellerie et restauration

GHR500X Cours hors Québec en gestion hôtelière et de restauration (3 à 12 crédits)

GHR5400 Gestion de L'immeuble et pratiques environnementales en hôtellerie et restauration

GHR5701 Gestion financière des actifs en hôtellerie et restauration

GHR5800 Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire

GHR6201 Développement de l'offre alimentaire en restauration

GHR6301 Coordination des activités de direction en hôtellerie et restauration

ou tout autre cours choisi avec l'accord de la direction du programme.

Un ou deux cours choisis dans les blocs suivants (total de 6 crédits) :

- Marketing

- Gestion internationale et gestion du facteur humain

- Gestion des technologies de l'information

Une activité terminale choisie parmi les quatre activités suivantes (3 crédits) avec l'approbation du coordonnateur/coordonnatrice de l'ITHQ ou du coordonnateur/coordonnatrice des stages de l'ITHQ :

GHR5201 Stage en gestion de l'hôtellerie et de la restauration

GHR5202 Stage hors-Québec en gestion de l'hôtellerie et de la restauration

GHR6801 Création d'entreprise en hôtellerie ou en restauration

GHR6901 Mandat de recherche-développement ou d'innovation en hôtellerie ou en restauration

Liste des cours du bloc «Marketing» :

COM1065 Relations de presse

MKG5305 Comportement du consommateur

MKG5321 Marketing international

MKG5327 Publicité

MKG5392 Événements spéciaux et commandites en relations publiques ou tout autre cours choisi avec l'accord de la direction du programme.

Liste des cours du bloc «Gestion internationale et gestion du facteur humain» :

DSR4700 Gestion internationale et cultures

ESG400X L'entreprise et son milieu: activité thématique et

ESG401X Écoles de formation en gestion à l'étranger

ESG503X Projet d'études internationales (6 cr.)

MET3122 La gestion des PME

ORH3160 Leadership et supervision

ORH5610 Gestion du changement

ou tout autre cours choisi avec l'accord de la direction du programme.

Liste des cours du bloc «Gestion des technologies de l'information» :

MET3224 Introduction à la gestion de projet

MET4902 Introduction aux progiciels de gestion intégrés (PGI)

MET5312 Conception et développement d'application Workflow

MET5311 Équipes, collecticiels et gestion de la connaissance

MKG5334 Aspects marketing du commerce électronique

ou tout autre cours choisi avec l'accord de la direction du programme.

RÈGLEMENTS PÉDAGOGIQUES PARTICULIERS

Nombre minimal de crédits obtenus à l'UQAM

Au moins 50% des crédits nécessaires à l'obtention du grade doivent avoir été réussis à l'UQAM.

Exigence linguistique en anglais

Tous les étudiants du programme doivent attester de leur maîtrise de la

langue anglaise au niveau avancé par la réussite du test TOEIC avec un résultat de 785 et plus. Il est de la responsabilité de l'étudiant de prendre les moyens pour atteindre le niveau exigé dans les plus brefs délais pour éviter tout retard dans son cheminement.

Cours du programme à suivre en anglais

Au moins l'équivalent d'un cours du programme doit être suivi en anglais à l'UQAM (si offert) ou dans une autre université.

Conditions d'accès à l'activité terminale

Pour débiter l'activité terminale, il faut avoir réussi 75 crédits du programme et avoir satisfait aux exigences linguistiques en anglais. Il faut, au préalable, avoir complété un minimum de 400 heures de travail ou de stage dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie ou de la restauration et présenter les lettres d'attestation appropriées à la direction de son programme. Note : En vue de bien préparer ses démarches de recherche de stage, il est fortement recommandé d'assister à une rencontre de stage organisée par la direction du programme.

Conditions particulières à certains cours

- EUT4515 Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie : Avant de s'inscrire au cours EUT4515 Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie il faut avoir réussi 45 crédits du programme mais ne pas en avoir complété plus de 60 crédits.

- EUT5045 Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières : Avant de s'inscrire au cours EUT5045 Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières il faut avoir réussi 60 crédits du programme.

- Cours «Stage» GHR5201 Stage en gestion de l'hôtellerie et de la restauration : Un maximum de deux cours (6 crédits) est permis simultanément à l'inscription à un stage à temps complet (35 à 40 heures); un maximum de trois cours (9 crédits) est permis simultanément à l'inscription à un stage à temps partiel (20 à 25 heures).

Échec ou abandon d'un cours universitaire pendant la troisième année du DEC (période d'admission conditionnelle)

L'échec ou l'abandon d'un cours universitaire avant que l'étudiant ne soit admis définitivement entraînera automatiquement l'exclusion du programme de cheminement intégré du DEC/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ITHQ-UQAM.

DESCRIPTION DES COURS

COM1065 Relations de presse

Identification des enjeux de communication dans une organisation. Développement des stratégies et des relations de presse. Maîtrise des techniques en matière de relations de presse. Étude des possibilités et des limites, des forces et des faiblesses de tous les médias. Évaluations stratégiques, en mettant en relation le dispositif de production, les types de messages et le public visé. Dégager une sensibilité particulière aux réactions positives et négatives du public visé et du public non visé. Connaissance adéquate de la culture médiatique globale, des médias, et des acceptations et résistances des divers publics aux messages.

DSR4700 Gestion internationale et cultures

L'objectif essentiel de ce cours est de faire prendre conscience à l'étudiant des dimensions technologiques, sociologiques, politiques, idéologiques, religieuses et historiques qui affectent les pratiques managériales dans différents pays. Le cours porte non seulement sur les dimensions culturelles et nationales qui différencient les groupes humains dans leur comportement, mais surtout sur les conséquences dans le management des individus et la gestion des affaires. Le cours vise à réaliser la relativité des principes de gestion souvent présentés comme universels, et à faire comprendre comment chaque pays génère des philosophies et des stratégies managériales qui lui sont propres et pourquoi ces différences constituent l'un des aspects de la gestion à l'étranger.

ECO2045 Dimensions économiques du tourisme

Ce cours a pour objectif: d'aider l'étudiant à connaître et comprendre l'environnement économique, en particulier dans sa dimension internationale, des activités et entreprises touristiques; apprécier l'importance économique du tourisme et connaître les mécanismes par lesquels les principales variables économiques influencent les activités touristiques; savoir utiliser les méthodes de calcul économique dans le domaine du tourisme. Application au tourisme des notions de microéconomie; analyse des déterminants de l'offre et de la demande touristique; produits et marchés touristiques. Macroéconomie appliquée au tourisme; revue des notions importantes de macroéconomie; la place du tourisme dans l'économie globale; son impact sur le développement économique; incidence des politiques gouvernementales sur le développement touristique. Économie internationale et tourisme; balance des paiements et tourisme; la détermination du taux de change et son impact sur le tourisme; autres facteurs qui influencent la compétitivité internationale des entreprises touristiques. Application au tourisme des techniques de calcul économique.

Modalité d'enseignement

Les travaux et exercices porteront sur des applications pratiques, par exemple: une analyse empirique de l'offre et de la demande des produits touristiques, la mesure des élasticités-prix, la mesure de la rentabilité des entreprises touristiques, le PIB attribuable aux dépenses touristiques, le calcul de la faisabilité et de la rentabilité de projets touristiques, la mesure des retombées économiques de projets touristiques aux plans local et régional, l'impact des flux touristiques dans des pays en voie de développement.

ESG400X L'entreprise et son milieu: activité thématique

Cours à contenu variable prenant la forme d'un séminaire consacré à une thématique particulière reliée à la gestion de l'entreprise et son milieu économique, concurrentiel, technologique, sociopolitique ou socioéconomique. Ce cours devrait permettre, entre autres, à des participants provenant de divers programmes en gestion d'approfondir des dossiers qui, autrement, auraient été laissés en suspens dans le cadre des autres activités régulières de leur programme respectif. Les étudiants seront ainsi amenés à se pencher, individuellement ou en équipes, sur les diverses composantes que comporte un dossier particulier et à contribuer sur une base collective à la production d'un document exposant la situation de façon élargie et faisant état de recommandations. Les équipes seront encadrées sur une base hebdomadaire par le responsable du cours. Celui-ci voit à ce qu'il y ait synergie entre les équipes afin que le projet soit mené à terme.

ESG401X Écoles de formation en gestion à l'étranger

Cette activité de formation internationale a pour objet de favoriser l'intégration des connaissances acquises tout au long du programme suivi par l'étudiant et de permettre de le situer dans un contexte culturel différent. Le cours s'articule autour de l'approche analytique d'une situation réelle vécue dans une entreprise étrangère, sur un thème particulier identifié à partir d'une problématique spécifique à un secteur, une économie ou un groupement d'intérêts reconnu. Dans le cadre d'une comparaison entre entreprises similaires québécoises et étrangères, un séjour d'études à l'étranger permet de comprendre comment une, des entreprises mettent en application les politiques inhérentes aux diverses fonctions managériales: finance et comptabilité, gestion des ressources humaines et relations de travail, recherche et développement, gestion des opérations, relations publiques, fonction informatique et activités internationales. La dimension internationale de la mise en pratique du savoir acquis par les étudiants doit favoriser la compréhension des différences culturelles et managériales entre un ou plusieurs pays inscrits dans des contextes économiques, concurrentiels, socioéconomiques ou sociopolitiques différents. Le séjour d'études effectué à l'étranger (sur une base individuelle, en équipe ou au niveau d'un groupe-cours) est initié par un professeur-coordonnateur mandaté par le Secteur. Les étudiants doivent préparer en prévision de la fin du séjour d'études un bilan des expériences réalisées sous forme d'une présentation orale accompagnée d'un rapport écrit. Le responsable du cours reçoit le rapport et l'évalue en fonction des objectifs de départ et des critères

préalablement établis.

Conditions d'accès

Avoir réussi 60 crédits au moment de la réalisation de l'activité.

Préalables académiques

ESG400X L'entreprise et son milieu: activité thématique

ESG503X Projet d'études internationales**Objectifs**

Ce cours a pour objectif la réalisation d'un mandat obtenu d'une entreprise québécoise choisie par le groupe d'étudiants dans la zone géopolitique déterminée chaque année.

Sommaire du contenu

Ce projet vise à permettre aux participants d'acquérir des connaissances, des aptitudes et des attitudes qui les sensibiliseront aux contextes et aux mentalités étrangères et ainsi de prendre conscience de l'importance du contexte culturel dans les négociations et la gestion internationale. Il n'a pas pour but de se substituer aux cours déjà développés dans les domaines fonctionnels de l'analyse internationale, mais plutôt d'offrir aux participants une démarche pédagogique originale concentrée sur une zone géopolitique particulière, significative aux grands mouvements de globalisation des échanges commerciaux. Le projet se réalise en trois phases: préparation, observation sur le terrain, synthèse et médiatisation des résultats. Le cours se donne sous la forme de cours théoriques, de conférences sur le commerce et la zone géographique ciblée ainsi que par des séances d'encadrement d'équipe.

Conditions d'accès

Avoir complété 45 crédits en sciences de la gestion au trimestre d'hiver précédent le départ à l'étranger; avoir une moyenne cumulative égale ou supérieure à 2,7 sur 4,3 et obtenir l'approbation de la direction de son programme. Ce cours est soumis à un processus de sélection. L'étudiant devra déposer un dossier de candidature (formulaire, cv, lettre de motivation).

EUT1123 Histoire, acteurs et enjeux du tourisme

L'objectif de ce cours est de familiariser l'étudiant aux diverses dimensions du tourisme et à son système d'acteurs. Plus spécifiquement, ce cours vise à faire acquérir à l'étudiant des connaissances liées à la compréhension du tourisme en rapport avec l'évolution des sociétés. Il vise également à développer chez lui des aptitudes à travers l'observation des comportements touristiques, selon les exigences de la recherche sociale, à travers l'étude de la production des attractions et l'identification des enjeux induits par le phénomène touristique en relation avec les tendances de la société. Par l'étude de son histoire, le cours propose dans un premier temps un tour d'horizon des circonstances ayant favorisé l'émergence du voyage comme activité identitaire. Il décortique ensuite l'industrie, ses acteurs et leurs interactions afin de comprendre comment fonctionne le système touristique à la lumière de l'étude de quelques modèles. Enfin, le cours se penche sur les principaux enjeux du tourisme d'aujourd'hui et de demain, dont celui du développement durable. Tout au long du cours, l'étudiant sera amené à décrire, à analyser et à interpréter l'ensemble des rapports entre les cultures, les sociétés, les groupes et les individus impliqués dans l'univers du tourisme.

EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique

Ce cours permet à l'étudiant de traduire un problème empirique dans une problématique de recherche, d'utiliser les techniques de base de l'enquête empirique, de traiter les données au plan statistique, de les interpréter et de faire des recommandations. Ce cours amène aussi à rédiger un rapport de recherche utilisable sur le marché du travail. Le cours propose une introduction à la méthodologie de la recherche appliquée au tourisme. Il s'agit d'un cours de base sur la démarche scientifique portant sur les recherches exploratoires, descriptives et causales. Le cours vise l'utilisation des techniques de base de l'enquête: questionnaire, échantillonnage, collecte de données primaires, codification et construction d'une base de données. Il présente aussi le traitement et l'analyse univariée et bivariée des

données.

Modalité d'enseignement

Utilisation de logiciels de traitement statistiques.

Préalables académiques

EUT1123 Histoire, acteurs et enjeux du tourisme; MAT2082 Méthodes statistiques

EUT4515 Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie

Ce cours vise à faire des liens entre les cours du tronc commun du programme et leurs applications dans les industries du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Il contribuera au développement de l'esprit d'analyse, de la capacité d'interprétation et de formulation de solutions réalistes et efficaces, en fonction d'un rôle de direction. L'étudiant pourra y développer sa capacité à communiquer des résultats d'analyse, des constats et des recommandations reliés à une fonction de travail précise et à travailler efficacement en équipe en fonction du rôle à assumer dans celle-ci. À partir d'une activité pédagogique mobilisatrice, l'étudiant sera amené à établir des objectifs en lien avec la mission de l'entreprise et se sensibiliser aux domaines et aux types d'emplois éventuels pour guider sa carrière dans l'industrie. Par le biais d'une étude de cas, d'un tournoi de gestion, d'une simulation de gestion ou de visites d'entreprises, l'étudiant simulera et assumera un rôle spécifique de direction tout au long du déroulement de l'activité.

Modalité d'enseignement

Enseignement conjoint UQAM-ITHQ.

Conditions d'accès

Avoir un minimum de 45 crédits et un maximum de 60 crédits.

EUT5045 Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières

Ce cours a pour objectif de développer chez l'étudiant une compréhension intégrée des dimensions économiques et organisationnelles de la stratégie d'entreprise dans l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Il propose à l'étudiant de raisonner comme le dirigeant au sommet de l'entreprise, c'est-à-dire en ayant une vision d'ensemble de l'organisation qu'il dirige. L'étudiant est appelé à comprendre les mécanismes fondamentaux qui sous-tendent toute stratégie d'entreprise en identifiant les enjeux auxquels sont confrontés les intervenants touristiques. Il est également amené à identifier les raisons stratégiques qui guident les entreprises dans leurs actions en effectuant un diagnostic averti et à choisir des options stratégiques claires. L'étudiant est appelé à développer une vision d'ensemble de l'organisation, notamment par l'intégration des différentes fonctions de l'entreprise dans une optique d'analyse stratégique. Enfin, l'étudiant est amené à mettre en action ses aptitudes dans l'analyse et dans la planification stratégique dans la résolution de problématiques réelles de gestion, lui permettant d'appliquer à la réalité les notions théoriques présentées. Reposant sur des bases de réflexion portant sur la riche littérature scientifique sur le domaine ainsi que sur la mise en application par le biais d'un plan stratégique portant sur une organisation touristique, hôtelière ou de restauration réelle, le cours permet d'intégrer les différentes compétences fonctionnelles développées par les étudiants au cours de son cheminement universitaire.

Modalité d'enseignement

Des conférenciers actifs dans l'univers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration sont invités pour illustrer de manière concrète les défis que représentent la planification stratégique dans une logique de parties prenantes internes et externes nombreuses, nouvelles et ayant un rapport de force variable.

Conditions d'accès

60 crédits complétés dans le programme.

EUT5050 Tendances et avenir des marchés touristiques

Ce cours propose une analyse des principales tendances qui

structurent l'avenir du tourisme en relevant les phénomènes en émergence qui pourront influencer le développement de certains secteurs, à court, moyen et long terme. Le cours permettra d'identifier les tendances lourdes qui influencent les choix stratégiques des entreprises touristiques, de tenir compte des relations d'interdépendance entre les différents niveaux de la société qui influencent les marchés touristiques, de traiter et d'analyser à l'aide de l'informatique les données recueillies et de présenter les résultats de façon claire et rigoureuse et d'utiliser la prévision et la prospective comme instruments d'analyse et de planification d'un projet touristique et hôtelier. En plus d'études de cas, les principales méthodes empiriques et mathématiques de la prévision seront présentées. L'étudiant sera aussi initié à l'élaboration de scénarios prospectifs dans une perspective d'aide à la décision en évaluant, en précisant et en déterminant les options souhaitables pour l'avenir. La démarche prévisionnelle et prospective dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie sera présentée, en y intégrant les principales techniques et méthodes d'aide à la décision utilisées en sciences sociales.

Modalité d'enseignement

Utilisation de logiciels de traitement statistique.

Préalables académiques

ECO2045 Dimensions économiques du tourisme; EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique

FIN3500 Gestion financière

Ce cours vise à initier les étudiants à l'analyse et à la prévision financière, au financement de l'entreprise et à l'allocation des ressources financières. Techniques d'analyse et de prévision. Mathématiques financières. Choix des investissements et coût du capital. Fusion et acquisitions, gestion de l'encaisse. Gestion des comptes à recevoir. Sources de financement à court, moyen et long termes. Structure financière optimale. Politique de dividendes. Le cours sera suivi d'une période de trois heures d'exercices additionnelles. Ce cours implique une utilisation intensive des technologies d'information et de communication. L'étudiant doit prévoir l'accès à un micro-ordinateur et à Internet.

GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration

L'objectif de ce cours est d'amener l'étudiant à porter un regard critique sur l'offre en hôtellerie et en restauration selon différents concepts desservant le territoire et les clientèles. Par ce cours, l'étudiant développera une compréhension de l'organisation de l'hôtellerie et de la restauration comme produits existant dans une destination et l'étudiant en hôtellerie et en restauration développera une compréhension plus globale des deux industries et de la gamme des produits et modèles d'affaires possibles sur le territoire. Au terme de ce cours, l'étudiant sera en mesure de différencier les modèles d'entreprises en hôtellerie et en restauration selon l'affiliation à une bannière, à une société de gestion immobilières ou à un groupe corporatif. L'étude des modes d'organisations humaines nécessaires à l'exploitation d'hôtels et de restaurant est faite en fonction du modèle d'entreprise, du mode de propriété et des parties prenantes présentes dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration et des intérêts qui les animent. Ce cours aborde les notions de concepts de restauration et d'hôtellerie, des modes de propriété et des groupes d'influence présents dans l'industrie hôtelière. Par le biais des indicateurs macro-économiques et des différentes typologies utilisées dans l'industrie l'étudiant pourra identifier la place des produits hôteliers et de restauration aux niveaux local, national et international. Ce cours vise aussi à introduire l'organisation typique des différents départements de l'hôtel: hébergement, restauration, entretien ménager, banquets et autres services (spa, golf, piscine, boutique, etc.).

GHR3100 Contrôle opérationnel et financier hôtelier

Ce cours vise à initier l'étudiant à l'interprétation des données financières et des résultats opérationnels en hôtellerie et restauration, aux contrôles propres et spécifiques à l'industrie H&R et à les adapter au contexte de l'entreprise. L'étudiant pourra procéder aux calculs opérationnels et financiers et apprendre à interpréter les résultats, à appliquer le processus de contrôle (objectifs, collecte, traitement,

analyse et interprétation) et apprécier le processus de l'exercice budgétaire. En considérant les normes issues du «Système Uniforme de Comptabilité pour Restaurants et Hôtels», il pourra identifier les outils permettant d'évaluer des activités reliés aux produits et services hôteliers dans une perspective de rentabilité et d'identifier la pertinence et la forme nécessaire des activités de contrôle à implanter et exploiter selon le contexte de l'entreprise, incluant des outils efficaces de communication des résultats. Le cours aborde la collecte des informations relatives aux revenus et aux dépenses. On traite aussi la structure des coûts en hôtellerie. Les outils de contrôle dans leur conception et leur application concrète dans un hôtel type et un restaurant type seront également présentés. Il sera aussi question des éléments des inventaires, des coûts des marchandises, des coûts de main-d'œuvre, des ratios courants en hôtellerie et restauration. Seront aussi abordés les différentes étapes de la prévision budgétaire, de l'interprétation des résultats et de la prise de décision dans un contexte hôtelier.

Modalité d'enseignement

Utilisation de certains logiciels d'exploitation de restauration.

Préalables académiques

SCO1250 Introduction aux sciences comptables; GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration

GHR3300 Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques

Ce cours amène l'étudiant à reconnaître les composantes émotionnelles, affectives, culturelles et cognitives présentes dans les relations socioprofessionnelles dans le but de s'approprier la dynamique propre à chaque échange. Le cours amène l'étudiant à utiliser les fondements psychologiques de la communication entre les individus et les différentes théories associées à l'approche relationnelle pour identifier les facteurs de succès et les dysfonctions relationnelles présentes dans les situations de gestion spécifiques aux milieux du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Il peut ainsi positionner la place de la relation interpersonnelle dans la création d'expérience chez le client, chez les employés ou les partenaires et évaluer les différentes stratégies relationnelles présentes au regard des nouvelles technologies présentes dans les milieux d'affaires. Des sujets tels les traits de personnalités, les réactions émotives, la satisfaction, l'insatisfaction et la récupération de service seront traités.

Préalables académiques

ORH1163 Comportement organisationnel

GHR4000 Gestion des processus opérationnels en restauration

Ce cours amène l'étudiant à appliquer et à mesurer l'impact des processus opérationnels utilisés en distribution de la restauration, c'est-à-dire en salle en manger, en banquets, traiteurs ou selon d'autres modes de service. Ce cours permet à l'étudiant de reconnaître les modes de distribution des services de restauration ainsi que l'organisation du travail dans le cadre des activités quotidiennes d'un restaurant et les ressources nécessaires au bon fonctionnement des activités quotidiennes. Il sera en mesure de reconnaître les enjeux liés au design de l'expérience client, du suivi de celle-ci et de l'évaluation de la satisfaction: comprendre, concevoir et implanter en détails les éléments reliés aux opérations de restauration (design de l'expérience), spécifiquement en salle à manger et au bar incluant le service du vin. - La gestion de la salle inclut la planification des besoins de main-d'œuvre, des installations physiques, de l'approvisionnement de matériel et de produits alcooliques ainsi que l'optimisation des ressources humaines. - Les axes principaux du cours seront la rentabilité de l'organisation et la satisfaction de la clientèle. - La place des nouvelles technologies impliquées dans la construction et la gestion du service seront explorées sous un oeil critique pour être en mesure d'en évaluer leurs impacts selon le contexte de l'entreprise.

Préalables académiques

GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration; MET4275 Gestion des opérations dans les services touristiques

GHR4100 Gestion des processus opérationnels en hébergement

Ce cours amène l'étudiant à évaluer la performance des processus opérationnels utilisés en hébergement. Il permet à l'étudiant de reconnaître les modes d'organisation du travail utilisés en hébergement pour gérer les activités quotidiennes reliées aux arrivées et aux départs des clients. Il lui permet d'évaluer les approches relationnelles utilisées par l'industrie hôtelière pour assurer la satisfaction de la clientèle en hébergement et de reconnaître la place des nouvelles technologies utilisées dans la construction du service en tant qu'expérience et des activités de soutien en hébergement. L'étudiant est aussi amené à apprécier les modes d'organisation du travail en entretien-ménager sous un oeil de mobilisation du personnel et d'évaluer la qualité des produits offerts et des services rendus en hébergement au regard des processus de service utilisés. Ce cours vise à développer une compréhension approfondie des opérations liées à l'hébergement, au regard des départements de l'entretien ménager, de la réception et de la conciergerie, de manière à planifier et à diriger ces opérations. Les notions seront abordées sous l'angle des processus opérationnels que le gestionnaire doit implanter et dont il doit assurer le déroulement, le contrôle de performance et de l'amélioration. Les implications liées au design de l'expérience client ainsi que l'évaluation de la satisfaction seront abordés. Le cours vise aussi à analyser les processus établis en termes d'optimisation des ressources. L'exploration des méthodes et processus spécifiques à l'hébergement tient compte de l'agencement maximal des ressources humaines, des ressources financières et matérielles.

Préalables académiques

GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration; MET4275 Gestion des opérations dans les services touristiques

GHR4301 Mobilisation et gestion des relations de travail en hôtellerie et restauration

Ce cours a comme objectif d'amener l'étudiant à évaluer les approches de relations de travail présentes dans les entreprises hôtelières et de restauration. Il permet à l'étudiant d'établir le rayon d'action des activités de relations de travail en hôtellerie et en restauration et d'identifier le cadre légal pertinent à la gestion des ressources humaines en hôtellerie et restauration. L'étudiant est amené à évaluer l'impact de la syndicalisation dans l'exploitation d'hôtels et de restaurants et d'apprécier l'impact des actions associées au processus de négociation d'une convention collective de travail dans un hôtel ou un restaurant. Le cours amène également l'étudiant à mesurer l'impact des technologies sur les pratiques utilisées en gestion des ressources humaines et touche également à l'impact des approches novatrices de la gestion des ressources humaines utilisées dans différents milieux d'affaires. Les sujets abordés dans ce cours toucheront l'historique des relations de travail dans l'hôtellerie-restauration, les structures des organisations syndicales et patronales, la rémunération, l'aspect légal du cadre du travail, la santé, la sécurité et les politiques institutionnelles. L'étude du processus de négociation, du contenu et de l'implantation de la convention collective en hôtellerie-restauration sera également abordée.

Préalables académiques

ORH1600 Introduction à la gestion des ressources humaines; GHR3300 Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques

GHR4400 Gestion des revenus et E-Commerce en hôtellerie et restauration

Ce cours amène l'étudiant à développer des stratégies de tarification, de distribution et de promotion de produits et service hôteliers et de restauration. Il permet à l'étudiant d'identifier les variables pertinentes à l'établissement de la tarification des produits et services hôteliers et de restauration. Le cours reprend les principes économiques de base utilisés dans l'établissement de la tarification pour en maîtriser les différentes méthodes. L'étudiant est aussi amené à identifier les outils de e-commerce utilisés par les entreprises hôtelières et de restauration pour mettre en marché leurs produits et services. Les principes de maximisation des revenus sont utilisés pour aborder la vente de produits hôteliers en hébergement, au niveau des congrès et des

banquets, des produits de restauration et de tout autre service connexe que l'on retrouve dans un hôtel. Selon les différentes approches utilisées dans l'industrie hôtelière, l'étudiant sera amené à lier les prévisions d'achalandage avec la structure tarifaire utilisée pour effectuer la vente des produits et des services. Ainsi, l'étudiant sera en mesure d'évaluer les activités de distribution des produits et services d'un hôtel ou d'un restaurant à l'égard des stratégies de tarification et de distribution utilisées.

Préalables académiques

MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie; MET5215 Management, Information et Systèmes en tourisme ou AOT5215 Management, Information et Systèmes en tourisme

GHR500X Cours hors Québec en gestion hôtelière et de restauration (3 à 12 crédits)

Ce cours s'adresse aux étudiants des programmes de gestion effectuant un séjour d'études hors Québec (au Canada ou à l'étranger). Il vise à leur permettre de s'inscrire à des activités académiques (cours magistraux ou séminaires) dans le domaine de la gestion hôtelière et de restauration qui n'ont pas d'équivalent dans le programme.

Conditions d'accès

Effectuer un séjour d'études dans un établissement universitaire hors Québec.

Préalables académiques

Selon le sujet.

GHR5201 Stage en gestion de l'hôtellerie et de la restauration

L'objectif du stage est de placer l'étudiant dans une situation réelle de travail pour lui permettre de faire le lien entre les apprentissages réalisés dans les cours et la pratique de gestion en hôtellerie ou en restauration. Le stage vise à faciliter l'intégration de l'étudiant au marché du travail en lui fournissant l'occasion d'exercer une ou plusieurs fonctions de gestion sous la supervision d'un responsable d'une organisation ou d'une entreprise hôtelière ou de restauration. Dans un contexte de travail rémunéré, l'étudiant est ainsi amené à faire valoir ses connaissances et ses aptitudes. Par le mandat qui lui sera confié, il peut contribuer à la résolution de problèmes de gestion en mettant à profit ses acquis. Le stage d'une durée minimale de 400 heures peut être réalisé dans différents milieux du domaine de l'hôtellerie et de la restauration au Québec: hôtels, établissement d'hébergement, restaurants et services alimentaires. La recherche du lieu de stage, qui s'effectue au trimestre précédent le stage comme tel, est de la responsabilité de l'étudiant avec l'aide des services mis en place par l'ITHQ et l'ESG. Le stage est complété par la réalisation d'un rapport qui permettra à l'étudiant d'évaluer son expérience concrète de travail et de faire explicitement les liens entre la formation académique et l'expérience vécue en situation réelle de travail en privilégiant une problématique particulière. Le déroulement du stage ainsi que la production du rapport sont sous la responsabilité d'un enseignant.

Conditions d'accès

Attester d'une expérience de travail ou de stage d'au moins 400 heures dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration; avoir réussi au moins 75 crédits; avoir satisfait aux exigences en anglais (cours du programme à suivre en anglais et niveau intermédiaire avancé attesté par la réussite du test TOEIC).

GHR5202 Stage hors-Québec en gestion de l'hôtellerie et de la restauration

L'objectif du stage est de placer l'étudiant dans une situation réelle de travail pour lui permettre de faire le lien entre les apprentissages réalisés dans les cours et la pratique de gestion en hôtellerie ou en restauration. Le stage vise à faciliter l'intégration de l'étudiant au marché du travail en lui fournissant l'occasion d'exercer une ou plusieurs fonctions de gestion sous la supervision d'un responsable d'une organisation ou d'une entreprise hôtelière ou de restauration. Dans un contexte de travail rémunéré, l'étudiant est ainsi amené à faire valoir ses connaissances et ses aptitudes. Par le mandat qui lui sera confié, il peut contribuer à la résolution de problèmes de gestion en

mettant à profit ses acquis. Le stage d'une durée minimale de 400 heures peut être réalisé dans différents milieux du domaine de l'hôtellerie et de la restauration à l'extérieur du Québec et à l'international : hôtels, établissement d'hébergement, restaurants et services alimentaires. La recherche du lieu de stage, qui s'effectue au trimestre précédent le stage comme tel, est de la responsabilité de l'étudiant avec l'aide des services mis en place par l'ITHQ et l'ESG. Le stage est admissible pour l'obtention d'une bourse à la mobilité. Le stage est complété par la réalisation d'un rapport qui permettra à l'étudiant d'évaluer son expérience concrète de travail et de faire explicitement les liens entre la formation académique et l'expérience vécue en situation réelle de travail en privilégiant une problématique particulière. Le déroulement du stage ainsi que la production du rapport sont sous la responsabilité d'un enseignant.

Modalité d'enseignement

Des modalités spécifiques d'encadrement à distance seront prévues à l'entente d'évaluation; un délai maximum de 30 jours suivants la fin du mandat de stage sera accordé pour la remise du rapport.

Conditions d'accès

Attester d'une expérience de travail ou de stage d'au moins 400 heures dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration; avoir réussi au moins 75 crédits; avoir satisfait aux exigences en anglais (cours du programme à suivre en anglais et niveau intermédiaire avancé attesté par la réussite du test TOEIC).

GHR5400 Gestion de L'immeuble et pratiques environnementales en hôtellerie et restauration

Ce cours amène l'étudiant à coordonner l'ensemble des approches multidisciplinaires nécessaires à l'aménagement d'installations hôtelières et de restauration, ainsi que d'intégrer le développement des pratiques environnementales dans l'entreprise. Les principes d'aménagement d'un projet d'hôtel et de restaurant, les éléments structuraux et architecturaux des édifices, les éléments de design et de décoration, les aménagements et équipements particuliers des centres de services hôteliers et de production de restauration seront présentés, illustrés et analysés pour des projets spécifiques d'implantation d'établissements hôteliers et de restauration. On y abordera les préoccupations de la gestion des installations physiques, des systèmes d'ingénierie et de l'entretien, les aspects reliés à la planification tels que l'échéancier, les coûts, les équipes de professionnels. L'implantation des pratiques environnementales sera abordée en termes d'aménagements physiques et des opérations ainsi que des critères reliés à la certification environnementale en vigueur dans l'industrie.

Préalables académiques

GHR2100 Dynamique de l'industrie hôtelière et de la restauration

GHR5701 Gestion financière des actifs en hôtellerie et restauration

Ce cours vise à approfondir les fondements acquis en finance et les appliquer à la réalité de l'industrie hôtelière et de la restauration, laquelle est grandement influencée par ce phénomène. Le cours vise à considérer les sources d'information, l'analyse et l'interprétation des résultats d'analyse. Les modes d'investissement seront abordés dans un angle de prise de décision reposant sur l'identification des avantages et des inconvénients des principaux modes de financement, ainsi que la définition des mesures de contrôle et d'évaluation budgétaire pour finalement présenter et argumenter sur un plan de financement auprès de groupes intéressés. Dans ce cours, on y abordera l'analyse financière, l'allocation des ressources en capitaux, le fonds de roulement et les différents modes de financement. Des accents seront portés sur l'exercice budgétaire, autant d'un point de vue de sa cohérence avec les opérations que du point de vue des immobilisations. Les outils d'aide à la décision financière, pour soutenir le choix d'un projet d'investissement, seront aussi abordés. Finalement le cours abordera, par l'étude de cas, le financement des différents projets propres à l'hôtellerie et des modes d'épargnes.

Préalables académiques

FIN3500 Gestion financière

GHR5800 Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire

Ce cours vise à développer chez l'étudiant les habiletés nécessaires pour comprendre et appliquer les principes et outils de gestion liés aux opérations de production attribuées à la cuisine d'un restaurant. Au terme de ce cours, l'étudiant sera en mesure d'organiser l'approvisionnement d'une entreprise hôtelière et de restauration ainsi que de planifier et contrôler la production alimentaire d'un établissement commercial ou institutionnel de restauration. Tous les types de restaurants seront évoqués : établissement haut de gamme, petits bistrots, franchises, traiteurs, services alimentaires et institutions seront décrits d'un point de vue de production culinaire et d'approvisionnement. Ce cours aborde les étapes de planification et de rédaction des menus de différents types de services alimentaires en considérant les règles de rédaction ainsi que les impacts sur les coûts, les équipements, les compétences et la rentabilité. On y abordera également les systèmes de production/distribution et la pertinence de la cuisine d'assemblage. L'étudiant verra à appliquer et à exploiter les outils de gestion reliés à la production tels que les inventaires, les processus d'approvisionnement et à contrôler la qualité, incluant l'évaluation sensorielle des aliments. Le contrôle de la qualité sera abordé comme fondement à la supervision et à l'évaluation de la performance des opérations de production. Le contrôle des règles d'hygiène et de salubrité sera abordé dans ce cours, lequel inclura la formation de « gestionnaire de service alimentaire » délivrée par le MAPAQ.

Modalité d'enseignement

Ce cours peut contenir des démonstrations culinaires, échantillons de produits et dégustations.

Préalables académiques

GHR4000 Gestion des processus opérationnels en restauration

GHR6201 Développement de l'offre alimentaire en restauration

Ce cours vise à sensibiliser l'étudiant à l'offre alimentaire d'un restaurant ou d'un service alimentaire, indépendant ou intégré dans un établissement hôtelier, afin de l'actualiser et de mieux répondre aux attentes de la clientèle. De manière opérationnelle, l'étudiant pourra diriger des projets de recherche et développement pour corriger des menus existants ou encore de redéfinir complètement les différents menus d'un restaurant, traiteur, hôtel, service alimentaire ou autres. Finalement l'étudiant pourra développer sa capacité à remettre en question l'offre alimentaire d'un établissement de restauration dans une perspective de rentabilité. Dans ce cours, on y aborde les types d'offres alimentaires en restauration ainsi que les phénomènes alimentaires émergents. Il permet également d'apprécier les processus d'élaboration de menus utilisés dans l'industrie de la restauration, incluant les cartes des vins et de mettre à profit des outils de fixation des prix et le « menu engineering ». Les préoccupations touchant la santé seront abordées ainsi que l'élaboration de recette et le calcul des coûts.

Préalables académiques

GHR4000 Gestion des processus opérationnels en restauration

GHR6301 Coordination des activités de direction en hôtellerie et restauration

Ce cours amène l'étudiant à apprécier les rouages de la coordination des activités de direction rencontrés dans l'exploitation d'une entreprise hôtelière et de restauration. Que ce soit dans une perspective entrepreneuriale ou de direction générale d'entreprise corporative, l'étudiant est ainsi en mesure de reconnaître l'importance de la direction dans la gestion des entreprises au regard des stratégies adoptées et de reconnaître la place des rôles interpersonnels, informationnels et décisionnels du directeur. Ce cours permet à l'étudiant de distinguer les dimensions éthiques et politiques de la direction d'entreprise tout en tenant compte des niveaux de gouvernance rencontrés dans l'organisation, en plus des intérêts et des enjeux des différentes parties prenantes associées à la direction d'entreprise. Dans ce cours, différents modèles d'exploitation d'entreprise sont pris en compte pour reconnaître le contexte multidisciplinaire de la direction d'entreprise et pour comprendre les particularités de gestion associées à différents

types de fonctionnement retrouvés en hôtellerie et en restauration. Des thèmes tels que le leadership, la gouvernance, la prise de décision et l'entrepreneuriat sont abordés pour comprendre la place des interactions nécessaires à la coordination des activités de direction d'une entreprise.

Préalables académiques

GHR3300 Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques

GHR6501 Gestion des congrès et des banquets

Ce cours amène l'étudiant à évaluer les pratiques de gestion utilisées par un établissement hôtelier et/ou de restauration pour coordonner la réalisation de congrès et de banquets. Il permet à l'étudiant d'évaluer l'offre de produits et services reliée aux activités de congrès et de banquets d'un établissement hôtelier ou de restauration. Par l'identification des différents intervenants pour la tenue d'un congrès ou d'un banquet, l'étudiant sera en mesure d'analyser l'envergure des besoins rencontrés dans les différents marchés de groupe tout en évaluant les approches de vente utilisées dans la promotion des services de congrès auprès de ces clientèles cibles. Ce cours contribuera également à développer chez l'étudiant sa capacité à analyser des structures de travail et les interactions qui existent au sein des différents services d'un hôtel tels les services d'accueil, d'hébergement, de restauration, de support technique et des intervenants extérieurs, en vue de la réalisation de l'ensemble des projets de congrès et banquets que l'hôtel gère simultanément. Ce cours met l'accent sur les modes d'organisation de l'information et des systèmes de communication nécessaires à l'opérationnalisation des congrès et banquets tout en évaluant la place des nouvelles technologies dans la gestion des congrès et banquets. Le cours explore la gestion des opérations hôtelières nécessaires à la réalisation des événements entourant l'accueil des groupes. Ainsi, les processus de travail utilisés par un établissement hôtelier seront explorés sous un angle de système d'information et de communication nécessaires pour soutenir le lien entre les activités de vente et les activités de réalisation d'un événement.

Modalité d'enseignement

Utilisation d'un système d'information et de communication (logiciel d'exploitation de la gestion des congrès et des banquets)

GHR6801 Création d'entreprise en hôtellerie ou en restauration

Cette activité terminale vise à permettre à l'étudiant de réaliser une étude de faisabilité d'une entreprise hôtelière ou de restauration qu'il souhaite créer dans le court terme. Au terme de l'étude, l'étudiant pourra conclure à la faisabilité ou non du projet d'entreprise. Par cette activité, l'étudiant est amené à appliquer les concepts de gestion propres à chacune des dimensions managériales que requiert une telle étude de faisabilité et à faire valoir ses connaissances académiques et ses aptitudes à démarrer une entreprise. Elle peut prendre la forme d'un plan d'affaires et comprendre notamment une analyse des environnements internes et externes. Les éléments suivants devraient être pris en compte : étude de marché, processus de production, système de gestion, structure juridique, autorisations requises, financement et comptabilité, ressources humaines, partenaires économiques, etc.

Modalité d'enseignement

La proposition de l'étude de faisabilité ou du plan d'affaires à réaliser doit être effectuée au trimestre précédant l'inscription au cours.

Conditions d'accès

Attester d'une expérience de 400 heures dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration; avoir réussi au moins 75 crédits incluant le cours EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique; avoir satisfait aux exigences en anglais (cours du programme à suivre en anglais et niveau intermédiaire avancé attesté par la réussite du test TOEIC). Il est fortement recommandé de suivre le cours MET3122 La gestion des PME ou MGT3123 Gestion de la PME avant de réaliser cette activité.

Préalables académiques

EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique

GHR6901 Mandat de recherche-développement ou d'innovation en hôtellerie ou en restauration

Cette activité terminale vise à permettre à l'étudiant de réaliser un mandat de recherche-développement ou une étude visant à mettre sur le marché un projet, un produit ou un service novateur dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration. Dans un contexte de travail rémunéré, ce mandat ou cette étude peut se réaliser pour le compte d'une entreprise ou d'une organisation. Le caractère novateur est privilégié tout en étant évalué non de manière absolue mais relativement au contexte possible de réalisation. Par cette activité, l'étudiant est amené à faire preuve d'imagination et à faire valoir ses connaissances académiques et ses aptitudes à monter des projets novateurs. L'activité vise aussi à s'assurer que l'étudiant dispose et maîtrise les outils méthodologiques et éthiques afin de vérifier les impacts du projet, du produit ou du service ainsi que la faisabilité technique et économique. L'activité permet de décrire le projet, son caractère novateur, les besoins auxquels il répond, les conditions de réalisation. Il s'agit de produire une étude de préaisabilité qui doit comprendre une analyse des environnements internes et externes. Le résultat doit prendre la forme d'un document écrit et d'une présentation visuelle (maquette, affiche, présentation virtuelle avec l'aide de l'ordinateur, etc.). Une présentation au mandataire clôt l'activité.

Modalité d'enseignement

La proposition du mandat doit être effectuée lors du trimestre précédant l'inscription au cours.

Conditions d'accès

Attester d'une expérience de 400 heures dans le domaine de l'hôtellerie ou de la restauration; avoir réussi au moins 75 crédits incluant le cours EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique; avoir satisfait aux exigences en anglais (cours du programme à suivre en anglais et niveau intermédiaire avancé attesté par la réussite du test TOEIC).

Préalables académiques

EUT4115 Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique

MAT2080 Méthodes statistiques

L'objectif spécifique du cours est de transmettre certaines connaissances des méthodes statistiques afin que l'étudiant puisse : - apprécier le rôle de la statistique dans le développement du savoir scientifique, en administration comme dans tout autre domaine; - effectuer, au besoin, des analyses statistiques simples; - reconnaître les situations qui exigent l'application des méthodes statistiques; - dialoguer avec des spécialistes et pouvoir lire les résultats d'une étude statistique. Pour atteindre cet objectif, le cours traitera des matières suivantes : - statistique descriptive; - éléments de la théorie des probabilités; - estimation de paramètres (notion de distribution d'échantillonnage et d'intervalle de confiance, estimation par intervalle de confiance pour une proportion et pour une moyenne, détermination de la taille de l'échantillon); - tests d'hypothèse (pour une proportion, pour une moyenne, pour une différence de moyennes et pour une différence de proportions); - régression linéaire (régression linéaire simple: droite des moindres carrés, tests sur les coefficients, coefficient de conciliation); - régression multiple (confusion des effets, tests sur les coefficients, corrélation partielle, inclusion et rejet de variables); - analyse de séries chronologiques; - nombres indices.

MET2100 Gestion des organisations: complexité, diversité et éthique

Ce cours comporte trois catégories d'apprentissage interreliées. Au niveau des connaissances, il vise à sensibiliser les étudiants aux divers courants de pensée en administration des affaires et en observer le déploiement dans la pratique. Au plan des habiletés, il favorise une prise en charge des étudiants par l'entremise d'activités destinées à mesurer leur capacité à relier les connaissances théoriques aux événements vécus en entreprise. Enfin, au niveau des attitudes, ce cours a pour fonction de confronter les étudiants à la diversité des ressources humaines dans les organisations. L'approche proposée en vue de permettre la compréhension des firmes et de leur gestion prend

racine dans la notion de progrès économique et s'articule autour des activités de ses principaux agents que sont les administrateurs et les entrepreneurs. Les propriétés fondamentales de l'administration sont abordées de façon holistique, sous l'angle d'un système d'action mettant plus particulièrement en relief l'univers marqué par la complexité et le mouvement dans lequel évoluent les entreprises. Le cours vise à unifier les connaissances provenant de plusieurs disciplines et à intégrer celles-ci dans un cadre conceptuel global où se côtoient considérations concurrentielles, économiques et technologiques et impératifs de nature humaine, sociale et éthique. La première partie du cours est consacrée aux différents courants théoriques, à leur évolution et à leur contribution à la compréhension des entreprises. La deuxième partie concerne les relations entre les organisations et leur environnement. La troisième partie s'articule autour du processus d'administration et de ses domaines d'application: la stratégie, le design organisationnel et le changement, le contrôle et la stimulation des performances. À la fin du cours les étudiants sont initiés aux grands défis auxquels sont confrontées les entreprises contemporaines. Ce cours implique une utilisation intensive des technologies d'information et de communication. L'étudiant doit prévoir l'accès à un micro-ordinateur et à Internet.

MET3122 La gestion des PME

Ce cours a comme objectifs de doter l'étudiant des connaissances en management spécifiques au contexte de la gestion des PME et de lui apprendre à développer des modèles d'affaires et des stratégies adaptées aux réalités des PME d'ici. Ce cours propose une formation générale orientée sur les concepts, techniques et outils propres à la gestion d'une PME. On y voit les multiples formes de l'entrepreneuriat, ce qu'est un entrepreneur, une PME et sa gestion et ses spécificités. Une simulation de gestion d'entreprise initiera à la gestion d'une PME.

MET3224 Introduction à la gestion de projet

Objectifs

Les objectifs du cours sont d'amener les étudiant(e)s à comprendre ce qu'est la gestion de projet ainsi que de connaître et de maîtriser les principaux outils et les méthodes de base afin d'effectuer les activités de gestion de projet, de la planification à la réalisation. À la fin de ce cours, l'étudiant(s) aura acquis les habiletés qui lui permettront de : - Définir et comprendre la gestion de projet ainsi que sa nature, son contexte et ses particularités - Connaître le vocabulaire de base en gestion de projet - Apprendre et maîtriser les différents outils et méthodes en gestion de projet - Évaluer la performance et les risques inhérents de la gestion de projet.

Sommaire du contenu

Par ailleurs, à la fin du cours, les étudiants auront acquis des connaissances clés quant aux fondements historiques et théoriques, le vocabulaire de base en gestion de projet, et aborder les aspects de contrôle, de communication et de gestion du changement. Les apprentissages de ce cours pourront être mis à profits dans une multitude de contextes aussi bien professionnels que personnels. De plus, les étudiants seront amenés à développer un plan de projet ainsi qu'à évaluer la performance et les risques inhérents à tout projet.

Modalité d'enseignement

Ce cours comporte quelques séances de laboratoire.

MET4275 Gestion des opérations dans les services touristiques

Dans ce cours, l'étudiant sera amené à comprendre les principaux aspects de la servuction et développer une capacité d'intervention dans la gestion d'un système opérationnel dans les secteurs du tourisme, de la restauration, et de l'hôtellerie. À la fin du cours, l'étudiant sera en mesure de comprendre la nature des processus dans ces secteurs et leur rôle fondamental dans la création d'une valeur supérieure et dans la compétitivité de l'entreprise, de décrire et analyser un processus, de gérer un processus et être un participant avisé à la gestion des processus dans son organisation, de participer efficacement à l'amélioration d'un processus et à la conception d'un nouveau processus, d'intervenir dans la conception, la mise en place, la gestion et l'amélioration continue du système opérationnel de l'organisation. On présentera d'abord une vue d'ensemble des processus de servuction

(production de services) et de ses principales interrelations. On traitera ensuite de la qualité et de la productivité dans les services de tourisme, d'hôtellerie et de restauration de même que leurs déterminants; des principaux moyens de mesure de la productivité et de la qualité; des méthodes de conception et d'amélioration d'un processus de servuction concurrentiel; des principaux mécanismes qui permettent l'amélioration continue des processus de servuction dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Les différents aspects de la conception d'un service dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, de la mise sur pied d'un système de servuction et de la gestion de la qualité et de la productivité sont présentés.

Préalables académiques

MET2100 Gestion des organisations: complexité, diversité et éthique ou MET2150 Management ou MGT2150 Management

MET4902 Introduction aux progiciels de gestion intégrés (PGI)

Objectifs

Le cours a comme objectif d'initier l'étudiant aux rôles que jouent les différents progiciels de gestion intégrés (PGI). Plus précisément, ce cours permettra à l'étudiant : (1) de connaître le portfolio de PGIs disponibles sur le marché permettant de soutenir les activités de l'entreprise; (2) de connaître les fonctionnalités particulières offertes par chacun de ces progiciels; et (3) d'utiliser le progiciel ERP de SAP, le leader mondial de solutions d'affaires intégrées.

Sommaire du contenu

Pour soutenir les activités de l'entreprise, seront abordés dans ce cours les familles de progiciels suivantes: - L'Enterprise Resource planning (ERP) - Les progiciels soutenant les activités d'approvisionnement de l'entreprise - Les progiciels soutenant la gestion de la relation client (CRM) - Les progiciels soutenant la gestion de la chaîne d'approvisionnement (SCM, MES, SCP, etc.) - Les progiciels soutenant la gestion du cycle de vie produit (PDM, CAD/CAM, etc.) - Les progiciels soutenant l'intelligence d'affaires (BI)

Modalité d'enseignement

6 séances de laboratoires d'une durée de 2 heures chacune

MET5215 Management, Information et Systèmes en tourisme

Ce cours vise à former des gestionnaires capables de saisir les enjeux propres aux changements de processus induits par les SI/TIC et leur gestion, et d'initier un dialogue avec les spécialistes des SI/TIC. Ce cours se positionne au croisement du management des processus, des systèmes d'information et des systèmes informatiques que l'on retrouve dans l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Dans ce cours, l'emphasis sera portée sur l'acquisition de savoirs et de savoir-faire qui permettront aux étudiants de développer leur capacité d'analyse et d'intervention dans les organisations lorsqu'ils seront confrontés à des problématiques d'amélioration de la performance des processus induits par les SI/TIC.

Modalité d'enseignement

Cours magistraux, études de cas, séances de laboratoire. Les laboratoires permettront aux étudiants de se familiariser avec les logiciels de bases de données et tableur; de modélisation; de processus et des systèmes d'information.

Préalables académiques

AOT4275 Gestion des opérations dans les services touristiques ou MET4275 Gestion des opérations dans les services touristiques

MET5311 Équipes, collecticiels et gestion de la connaissance

Les objectifs du cours sont les suivants: approfondir le travail en équipe et les technologies de support au travail en équipe; expérimenter et évaluer des collecticiels dans des activités collectives de résolution de problème et/ou de réunions électroniques; initier à la gestion de la connaissance et aux technologies de gestion de la connaissance. Les thèmes suivants sont abordés: - le travail en équipe et en équipe virtuelle; - la prise de décision individuelle et collective; - les réunions électroniques; - les communautés virtuelles; - les technologies de réunions électroniques à distance en mode synchrone ou asynchrone

(brainstorming, catégorisation, vote, analyse multicritères, questionnaire, tableau blanc); - les technologies de collaboration et de communication synchrone et asynchrone (netmeeting, synchromédia, e-mail, forum, visioconférence); - les technologies de coordination (bureau virtuel, gestion de projet à distance, e-disque); - la gestion de la connaissance et les technologies de gestion de la connaissance.

Préalables académiques

INF5151 Génie logiciel: analyse et modélisation ou MET5201 Management, information et systèmes ou MET5215 Management, Information et Systèmes en tourisme ou AOT5215 Management, Information et Systèmes en tourisme

MET5312 Conception et développement d'application Workflow

Objectifs

L'objectif général de ce cours est l'acquisition de compétences reliées à la conception et au développement d'une application Workflow, en mettant l'accent sur les pratiques de gestion des processus d'affaires (Business Process Management). Les étudiants vont progressivement acquérir des connaissances théoriques et pratiques organisées dans les domaines de la modélisation BPMN, de la modélisation des données, de la conception de scénario et des cas d'utilisation ainsi que de conception d'interfaces.

Sommaire du contenu

Les contenus suivants seront abordés : la modélisation d'un processus selon la notation BPMN, la conception de modèle de données orientée objet, la création de formulaire pour concevoir l'interface Web, l'extraction des règles d'affaires, l'allocation des tâches à des personnes, l'intégration à des systèmes externes et le déploiement du processus en production. Le cours est également structuré autour de l'apprentissage d'un BPMS (Business Process Management System) qui vise à maîtriser les délais et les coûts d'exécution des tâches d'un processus informationnel en y intégrant le maximum de dispositifs automatisés remplaçant les tâches manuels. Aux séances de cours en classe s'ajoutent des séances de laboratoire pour apprendre à utiliser certains logiciels spécifiques aux objectifs du cours. Un projet de session intégrateur permettra aux étudiants de mettre en pratiques les différents contenus pédagogiques.

Modalité d'enseignement

Le cours se déroulera en séance de classe standard et comportera des séances de type laboratoire lors desquelles les étudiants travailleront en groupes restreints sur des problématiques de conception et de développement et bénéficieront d'un encadrement soutenu et personnalisé de l'enseignant.

Préalables académiques

MET5201 Management, information et systèmes ou MET5215 Management, Information et Systèmes en tourisme ou AOT5215 Management, Information et Systèmes en tourisme

MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie

Ce cours a pour objectif de permettre à l'étudiant d'acquérir les connaissances de base du marketing du tourisme et de l'hôtellerie. La place du marketing dans l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie. La notion de marketing; la gestion des échanges. Les spécificités du marketing de services touristiques. Le comportement d'achat et la recherche marketing en tourisme. La gestion des services: qualité/service à la clientèle. Le prix et la fixation des prix. La distribution physique et le rôle des intermédiaires. La communication personnelle et impersonnelle.

MKG5305 Comportement du consommateur

L'évolution historique de la discipline. Les modèles du comportement du consommateur. Les variables psychologiques de groupe et environnementales. Interactions: apprentissage, traitement d'information et perception. Prédilections: motivation, personnalité et attitudes. Le changement d'attitudes: théories régulatrices; implication et attribution. Les variables de groupe: les groupes de référence, les pairs et la famille. Les variables environnementales: milieu, classe sociale, mode de vie; situations. Le comportement du consommateur et

la communication marketing.

Préalables académiques

MKG3300 Marketing OU MKG3325 Marketing du tourisme et de l'hôtellerie OU MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie OU MOH1140 Gestion du marketing de la mode

MKG5321 Marketing international

Familiariser l'étudiant avec les possibilités d'action commerciale sur les marchés extérieurs. Aspects suivants du marketing international: petites et moyennes entreprises canadiennes face aux possibilités d'exportation: prospection, méthode de sélection des marchés, choix de canaux de distribution, détermination de prix d'offre à l'exportation; marketing des compagnies multinationales: stratégies de prix, produits, promotion et distribution à l'échelle multinationale. Problèmes organisationnels des compagnies multinationales.

Préalables académiques

MKG3300 Marketing ou MKG3325 Marketing du tourisme et de l'hôtellerie

MKG5322 Gestion des ventes

Les objectifs du cours sont de développer les compétences des futurs gestionnaires au niveau de la gestion de l'activité de vente et de la clientèle, de la relation personnelle d'influence en vente et de la gestion de la force de vente. Ce cours se divise en 3 parties: Premièrement: la gestion de l'activité de vente et de la clientèle: les activités quantitatives de la vente soit la planification et la gestion du cycle de vente conduisant aux résultats. Les participants se familiarisent avec les paramètres de développement d'un plan de vente; l'établissement de territoires et de quotas ainsi que des contrôles des résultats et la gestion permanente de la clientèle. Deuxièmement: la relation personnelle d'influence en vente. Les étapes et habiletés requises pour mener à des transactions efficaces couvriront les principes d'influence personnelle, le processus de séduction et de qualification, la présentation et la gestion active des clients individuellement ou en groupe. Troisièmement: la gestion du personnel de vente. L'organisation, le recrutement, la sélection, la formation des vendeurs, leur rémunération, leur motivation et leur rentabilité. Ces termes seront traités en fonction des divers types de vendeurs: au point de vente, sur la route et au téléphone, et tiendront compte des diverses formes d'organisations: traditionnelles et par réseaux.

Préalables académiques

MKG3300 Marketing ou MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie

MKG5327 Publicité

L'objectif du cours est de développer des compétences en gestion de la publicité et des autres outils de communication de masse appropriés au contexte des entreprises québécoises et canadiennes (relations publiques, événements, foires, etc.). De plus, ce cours cherche aussi à développer chez l'étudiant des capacités à communiquer efficacement avec un auditoire. - La connaissance effective de la gestion des communications de masse de l'entreprise. - Les communications de masse intégrées à la stratégie de marketing de l'entreprise. - Les grandes étapes et les décisions impliquées dans la mise en œuvre d'une campagne de communication de masse. - Production par les étudiants d'une campagne de communication de masse pour une entreprise réelle. - Les principales composantes du «mix» communicationnel de masse: publicité, relations publiques, communication événementielle, foires, etc. - Les mesures d'évaluation et de contrôle des activités de communication de masse. Enfin, des cas pratiques sont vus en classe pour permettre à l'étudiant de bien assimiler les concepts et les diverses méthodes de travail préconisés dans ce cours.

Préalables académiques

MKG3300 Marketing ou MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie

MKG5334 Aspects marketing du commerce électronique

Ce cours prépare les étudiants de premier cycle en administration à la nouvelle réalité du monde des affaires qu'est le commerce électronique.

Le signal électronique, capable de transporter indifféremment une transaction bancaire, un livre, de la musique ou des plans d'avion, commence à devenir une ressource essentielle dans le système économique actuel. L'entreprise du futur sera conduite à réinventer son organisation et son fonctionnement en vue d'optimiser l'exploitation de son capital informationnel et de proposer à ses clients, non plus des produits finis prédéterminés, mais bien une capacité à produire en fonction de leurs besoins. Ce cours amènera l'étudiant à développer et à renforcer une attitude positive vis-à-vis de la dimension marketing sur le web, ensuite à le familiariser aux principaux enjeux, décisions et responsabilités d'un gestionnaire oeuvrant dans un marché ouvert au commerce électronique et finalement à le rendre apte à développer un plan préliminaire de marketing en ligne basé sur le concept de personnalisation «un à un».

Préalables académiques

MKG3300 Marketing ou MKG3315 Marketing de tourisme et d'hôtellerie

MKG5392 Événements spéciaux et commandites en relations publiques

Développer les capacités de l'étudiant à analyser des opportunités en matière de commandites et d'événements spéciaux. L'étudiant devra être en mesure de synthétiser et d'intégrer l'information pertinente à de telles activités. Ce cours favorise l'acquisition de connaissances qui lui permettront d'intervenir et de prendre une décision quant à: - l'opportunité d'investir dans ce genre de véhicule communicationnel et promotionnel; - identification et analyse des opportunités au niveau des événements spéciaux, du mécénat, du sponsoring et des commandites: définition, distinction et utilisation; - intégrer les événements spéciaux et la commandite à l'intérieur d'une politique intégrée de communication d'entreprise: les liens avec la composante communication du programme de marketing; les liens avec les relations publiques, les liens avec la communication d'entreprise; - l'évaluation des coûts et des retombées de ces activités: estimation des coûts et des opportunités réelles, couverture, retombées médiatiques, couverture de presse et relations publiques; - la création d'image de marque et de notoriété à l'aide de commandites et d'événements spéciaux; - l'insertion publicitaire lors de ces événements: efficacité, retombée, notoriété.

Préalables académiques

MKG3300 Marketing ou MKG3325 Marketing du tourisme et de l'hôtellerie

ORH1163 Comportement organisationnel

Ce cours vise à introduire l'étudiant aux processus adaptatifs de l'employé dans son milieu de travail sous l'influence conjointe des variables propres aux individus, aux groupes et à l'organisation même et à son environnement socioéconomique. Conformément à cette perspective, l'étudiant développera une approche diagnostique et critique quant au contenu des thèmes suivants: une perspective historique du comportement organisationnel comme science du management, la personne, ses perceptions, ses valeurs, ses attitudes, ses apprentissages, sa motivation au travail, les processus relationnels et d'influence des groupes, notamment les effets de la diversité culturelle, ainsi que les répercussions de la structure et de la technologie des organisations sur les comportements, la performance et la satisfaction des employés. Ce cours implique une utilisation intensive des technologies d'information et de communication. L'étudiant doit prévoir l'accès à un micro-ordinateur et à Internet.

ORH1600 Introduction à la gestion des ressources humaines

Ce cours sert à présenter à l'étudiant les fondements de la gestion des ressources humaines dans les organisations et à le familiariser avec les rôles, les responsabilités et les principales activités de gestion des ressources humaines: recrutement, sélection, évaluation du rendement, rémunération, organisation du travail, santé/sécurité, relations du travail et planification. On y favorise une approche systémique encourageant l'étudiant à tenir compte des facteurs de l'environnement local, et parfois même international, dans le choix des activités en gestion des ressources humaines. Ce cours implique une utilisation intensive des technologies d'information et de communication. L'étudiant doit prévoir l'accès à un micro-ordinateur et à Internet.

ORH2010 La dimension éthique de la gestion des entreprises

Ce cours vise à sensibiliser les étudiants aux dilemmes moraux propres aux entreprises et leur permettre de développer les habiletés de gestion requises pour l'institutionnalisation de pratiques conformes à l'éthique au sein des entreprises. L'existence d'un climat de confiance entre les différentes parties prenantes d'une entreprise (investisseurs, consommateurs, travailleurs, fournisseurs, gestionnaires et l'ensemble de la collectivité) est essentielle au bon fonctionnement de celle-ci. Le respect des règles d'éthique par les individus qui œuvrent au sein de l'organisation, règles reposant sur un système de valeurs partagées par les parties prenantes, demeure le moyen le plus efficace pour favoriser un tel climat de confiance. Le cours débutera donc par une sensibilisation des participants à l'importance de gérer la dimension éthique au sein des entreprises. La présentation de l'impact de scandales éthiques qui ont fait la manchette au cours des dernières années facilitera cette prise de conscience. Par la suite, nous effectuerons une présentation des différentes approches philosophiques en éthique, applicables à l'entreprise. Une brève allusion aux concepts de responsabilité sociale et de développement durable permettra également aux étudiants de faire les nuances qui s'imposent relativement à ces concepts. Cette approche normative leur permettra d'effectuer une réflexion sur les comportements éthiques à favoriser ou à éviter. Une fois que les cibles éthiques ont été bien définies, encore faut-il que les gestionnaires en devenir puissent détenir les compétences requises pour la mise en place, au sein de l'organisation, d'un environnement et d'un climat favorisant l'adoption par les parties prenantes de comportements qui les respectent. Pour ce faire, le cours présentera les différentes théories de la prise de décision en matière d'éthique. Plus précisément, le cours identifiera les facteurs, personnels et institutionnels qui favorisent la sensibilité éthique des individus, leur jugement, leur intention d'agir en fonction des règles éthiques et leur capacité de passer à l'action. Enfin, la présentation de ces caractéristiques permettra d'identifier les moyens les plus efficaces pour favoriser l'émergence de comportements éthiques au sein de l'entreprise. Le cours se terminera par la présentation d'une typologie des problèmes éthiques présents dans les entreprises.

Modalité d'enseignement

Présentations magistrales, études de cas, discussions en classe, tels sont les principaux outils qui appuieront la stratégie pédagogique.

ORH3160 Leadership et supervision

Ce cours permet à l'étudiant de comprendre la problématique du leadership inhérente à la fonction supervision, de connaître et d'analyser le rôle et les responsabilités associées à cette fonction dans les organisations. Il s'attarde plus particulièrement à la relation supérieur-subordonné et à la gestion de la discipline. Il vise à développer chez l'étudiant les habiletés de communication et d'encadrement nécessaires dans ce domaine.

Préalables académiques

ORH1163 Comportement organisationnel

ORH5610 Gestion du changement

Ce cours sert à développer les habiletés de l'étudiant à intervenir et à gérer le changement dans les organisations en tant que systèmes sociotechniques. De plus, ce cours vise à le sensibiliser à la problématique du développement organisationnel et à lui permettre de se définir une praxéologie adéquate pour gérer le changement de façon efficace. Les principaux thèmes abordés seront l'étude du fonctionnement des organisations et des personnes qui y vivent, les techniques de changement planifié et de développement organisationnel, les phénomènes de résistance au changement. L'étudiant apprendra à utiliser un processus modèle de changement organisationnel. Il apprendra également à utiliser un modèle de diagnostic organisationnel complexe; à élaborer les étapes du changement à partir d'une méthodologie de détermination des changements; à connaître les étapes d'un processus d'évaluation d'un changement.

N.B. : Le masculin désigne à la fois les hommes et les femmes sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

Cet imprimé est publié par le Registrariat. Basé sur les renseignements disponibles le 10/12/14, son contenu est sujet à changement sans préavis.

Version Hiver 2013