

Bachelor Degree in **Hospitality Management**

Licence en Gestion Hôtelière

Number of credits : Total of **180 credits** (LMD system)
No additional credits for English Level courses

Duration : **Three Years** (No summer courses)

Semesters : **Six Semesters** - Two semesters per year – 30 credits each semester

The Hospitality industry has always been one of Lebanon's most prominent category in the services sector. The industry has witnessed fast growth in Lebanon, the region and around the world. This would explain why the Hospitality Management bachelor degree is in demand and is an excellent basis for professional growth.

L'industrie hôtelière a toujours été une des catégories plus importantes du Liban dans le secteur des services. L'industrie a connu une croissance rapide au Liban, la région et du monde entier. Ceci expliquerait pourquoi le diplôme de gestion hôtelière est en demande et est une excellente base pour la croissance professionnelle.

First Year

Semester 1: (30 credits)

1. **English Language** (3 credits)
2. **French Language** (3 credits)
3. **Religion and Cultural Studies** (2 credits)

It explores relations between religion and culture through the examination of social theory and the analysis of case studies. The case studies focus on such issues as visual culture, ritual, media, gender, and politics. It comprise of general introduction, humans and culture, humans and ancient cultures, humans and religions, history of religions.

Il explore les relations entre religion et culture à travers l'examen de théorie sociale et l'analyse des études de cas. Les études de cas se concentrent sur des questions telles que la culture visuelle, rituel, médias, genre et politique. Il comprend une introduction générale, les humains et la culture, les humains et des cultures anciennes, les humains et les religions, histoire des religions.

4. Introduction to Management (4 credits)

Introduction to Management course provides business as well as non-business students, with a complete guide of the essentials of the different majors in the business field. It introduces each major in a separate chapter in a simple and comprehensive way

Introduction aux cours de gestion fournit des affaires ainsi que des étudiants non commercial, avec un guide complet des éléments essentiels des majors différentes dans le domaine des affaires. Il introduit chaque major dans un chapitre distinct d'une manière simple et complète.

5. Introduction to Tourism and Hospitality Management (4 credits)

An introductory course providing an overview of the structure and scope of the travel/tourism and hospitality industries. This course examines the components of the tourism industry: transportation, accommodation, food and beverage, and attractions. Other topics include the history, political, social and cultural impacts tourism has on local, state and global environments.

Un cours d'introduction qui fournit une vue globale sur la structure et la portée des industries du voyage/tourisme et l'hôtellerie. Ce cours examine les composantes de l'industrie du tourisme : transport, hébergement, nourriture et boisson et attractions. D'autres thèmes incluent l'histoire, politique, sociale et incidence culturelle tourisme a sur les environnements les, provinciaux et mondiaux.

6. Culinary Arts (4 credits)

This course is structured to teach the fundamental and basic concepts of culinary techniques and cookery, cooking techniques, heat transfer, sanitation, safety, equipment usage and maintenance, menu knowledge and professionalism.

Ce cours est structuré pour enseigner les concepts fondamentaux et basiques des techniques culinaires et cuisine, cuisson techniques, transfert de chaleur, hygiène, sécurité, utilisation du matériel et entretien, connaissances menu et professionnalisme

7. Production Service Lab I (4 credits)

This course is designed to provide the food basics and cooking essentials. Students begin by a general knowledge about chefs in history; point and nouvelle cuisine; modern food service operations. They learn to identify and properly use cooking and preparation equipment.

Ce cours est conçu pour fournir les bases de la nourriture et les principes de cuisson. Les étudiants commencent par une connaissance de nos chefs dans l'histoire ; point et nouvelle cuisine ; opérations de restauration moderne. Ils apprennent à identifier et utiliser correctement les équipements de cuisson et de préparation.

8. Protocol and Etiquette (2 credits)

Make no mistake, protocol and etiquette is as important in business as it is in everyday life — it's also a lot more complicated. From email and phone communications to personal interviews to adapting to corporate and international cultural differences, Business Protocol and Etiquette keeps Students on their best behavior in any business situation.

Ne faites aucune erreur, protocole et étiquette est aussi important dans les affaires comme dans la vie quotidienne, c'est aussi beaucoup plus compliqué. De communications par courriel et téléphone d'entrevues personnelles à s'adapter aux différences culturelles corporatifs et internationales, affaires protocole et étiquette garde les étudiants sur leur meilleur comportement dans n'importe quelle situation de l'entreprise.

9. Elective 1 (4 credits)

Our elective courses are your chance to explore the industry or dive deeper into an area of interest. Hospitality electives are offered in 4-credit courses. Students are required to complete a total of 6 elective courses (24 credits) during six semesters. A choice of one elective out of three offered each semester is mandatory.

Nos cours optionnels sont votre chance d'explorer l'industrie ou la connaissance plus profonde dans un domaine d'intérêt. Les cours optionnels sont offerts au cours de 4 crédits. Les étudiants doivent remplir un total de 6 cours optionnels (24 crédits) au cours de six semestres. Un choix d'un cours optionnel sur trois offerts chaque semestre est obligatoire.

Semester 2: (30 credits)

1. English Language (3 credits)

2. French Language (3 credits)

3. Computer Office Applications (3 credits)

This course is intended to provide students with the knowledge and skills necessary for using the computer. It covers computer basics, hardware, software, and “Windows” operating system. The Word-processing Program and the Excel spreadsheet Program are explained in details. The PowerPoint Presentation Program is explained briefly. Finally, the student must be able to work with Microsoft Office programs.

Ce cours vise à donner aux étudiants les connaissances et les compétences nécessaires pour l'utilisation de l'ordinateur. Il couvre l'informatique de base, matériel, logiciel et système d'exploitation « Windows ». Le programme de traitement de texte et le tableur Excel programme sont expliqués en détails. Le programme de présentation PowerPoint est expliqué brièvement. Enfin, l'étudiant doit être capable de travailler avec les programmes Microsoft Office.

4. Rooms Division Management (4 credits)

This course provides students with an in-depth look at the management of the front office department and how it interacts with other hotel departments to create a memorable guest experience. It also includes new information on revenue managers; in addition a full coverage of the complementary department that support the front office: the Housekeeping. Its role, functions as well as step by step cleaning of all hotel areas

Ce cours fournit aux étudiants un regard en profondeur sur la gestion du front office et comment il interfère avec d'autres départements de l'hôtel pour créer une expérience mémorable. Il comprend également de nouvelles informations sur les managements des chiffres d'affaire; En outre une couverture complète du département complémentaire qui prend en charge le front office : le ménage. Son rôle, fonctionne aussi bien étape par étape de nettoyage de toutes les parties de l'hôtel

5. Restaurants and Outlets Management (4 credits)

Restaurants and outlets management covers everything aspiring restaurateurs need to know to conceive, open, and run any type of restaurant. From concept to menus to staffing to legal and tax matters, this one-stop guide is packed with indispensable information to guide you to success in this highly competitive and rewarding industry

Gestion de restaurants et points de vente couvre tout aspirants restaurateurs faut savoir pour concevoir, ouvrir et exécuter n'importe quel type de restaurant. Du concept aux menus, à la dotation juridique et fiscale, ce guide unique regorge d'informations indispensables pour vous guider vers la réussite dans ce secteur hautement concurrentiel et enrichissant

6. Food Service Lab I (4 credits)

This Practical course lays the foundation of managing food and beverage service. It equips student with theoretical and practical knowledge and skills needed in the food and beverage sector of the hospitality industry. Throughout this course, students will develop an idea about the different sections of the service department, the needed equipment and materials, and the basic service principles.

Ce cours pratique s'agit des bases de la gestion des services des aliments et des boissons. Il équipe l'étudiant avec des connaissances théoriques et pratiques et des compétences nécessaires dans le secteur des aliments et des boissons de l'industrie hôtelière. Tout au long de ce cours, les étudiants développeront une idée sur les différentes sections de la Division du service, l'équipement nécessaire et matériaux et les principes de service de base.

7. Hospitality Internship I (2 credits)

Semester 2 students in Hospitality major are requested to choose a training or work in any restaurant, kitchen or service as well as any Food and Beverages outlets in a hotel, four or five stars, kitchen or service for at least two full months, nine hours a day.

Les étudiants de Semestre 2 en hôtellerie sont invités à choisir une formation ou travailler dans n'importe quel restaurant, cuisine ou service ainsi que tout département de nourriture et boissons dans un hôtel, quatre ou cinq étoiles, cuisine ou service au moins deux mois entiers, à neuf heures par jour.

8. Principles of Marketing (3 credits)

This course is designed to provide students with basic knowledge and practical experience that will enable them to develop strategic and operating marketing plans for hospitality properties. It stresses the marketing orientation as a management philosophy that guides the design and delivery of guest services.

Ce cours vise à donner aux étudiants les connaissances de base et une expérience pratique qui leur permettra d'élaborer des plans de marketing stratégiques et opérationnel pour les propriétés de l'hospitalité. Il souligne l'orientation de marketing comme une philosophie de gestion qui guide la conception et la prestation de services clientèle.

9. Elective 2 (4 credits)

Our elective courses are your chance to explore the industry or dive deeper into an area of interest. Hospitality electives are offered in 4-credit courses. Students are required to complete a total of 6 elective courses (24 credits) during six semesters. A choice of one elective out of three offered each semester is mandatory.

Nos cours optionnels sont votre chance d'explorer l'industrie ou la connaissance plus profonde dans un domaine d'intérêt. Les cours optionnels sont offerts au cours de 4 crédits. Les étudiants doivent remplir un total de 6 cours optionnels (24 crédits) au cours de six semestres. Un choix d'un cours optionnel sur trois offerts chaque semestre est obligatoire.

Second Year

Semester 3: (30 credits)

1. Language Skills: English or French (3 credits)

2. Principles of Accounting (4 credits)

Principles of Accounting is a course of study that provides an introduction to the principles and techniques that accountants employ in measuring, processing, evaluating and communicating information about the financial performance and position of a business.

Principes de la comptabilité est un programme d'études qui fournit une introduction aux principes et techniques comptables employant à mesurer, de transformer, d'évaluer et de communiquer des informations sur le rendement financier et la position d'une entreprise

3. Human Resources Management (4 credits)

The objective of this course is to provide students with a detailed picture of how successful Hospitality companies manage human resources in order to compete effectively in a dynamic and global environment.

L'objectif de ce cours est de fournir aux étudiants un aperçu détaillé des sociétés d'accueil comment gérer les ressources humaines afin de livrer une concurrence efficace dans un environnement dynamique et international.

4. Purchasing Management (4 credits)

Study of purchasing and inventory management of foods and other supplies to include development of purchase specifications, determination of order quantities, formal and informal price comparisons, proper receiving procedures, storage management, and issue procedures. Emphasis on product cost analysis, yields, pricing formulas, controls, and record keeping at each stage of the purchasing cycle.

Étude de gestion des achats et de stocks d'aliments et d'autres fournitures pour inclure le développement des spécifications d'achat, détermination des quantités commandées, des comparaisons de prix officiels et officieux, des procédures de réception appropriées, gestion du stockage et question procédures. L'accent sur l'analyse des coûts de produit les rendements, prix des formules, des contrôles et tenue de livres à chaque étape du cycle d'achat.

5. Advertising and Promotions in Tourism and Hospitality (4 credits)

This course focuses on segmentations, differentiation, and positioning and competition study. The second part of the marketing will be covered in this course that is traditional way of marketing like sales, public relations, publicity, merchandizing and promotions. It covers also the marketing plan and the budget related issues

Ce cours met l'accent sur la segmentation, la différenciation, positionnement et étude de la compétition. La deuxième partie de marketing couverte dans ce cours est la façon traditionnelle du marketing comme les ventes, relations publiques, publicité, merchandising et promotions. Il couvre également le plan de marketing et du budget des questions concernant

6. Food Service Lab II (4 credits)

Setting-up tables, basic food service and serving hot beverages, spirits and wine, are few examples of what this course emphasizes. By the end of this course students will acquire a practical attitude, knowledge and the skills needed to perform an entry level position in the food and beverage division.

Mise en place de tables, service de nourriture de base et servant des boissons chaudes, de spiritueux et de vin, sont quelques exemples de ce que ce cours met l'accent sur. À la fin de ce cours les étudiants acquerront une attitude pratique, les connaissances et les compétences nécessaires pour exercer un poste de débutant dans la division des aliments et des boissons.

7. Property Management Software-PMS (3 credits)

This course encloses all different operations to be done using the PMS within rooms division departments specially in Front Desk and reservations department such as creating new profiles for companies and travel agencies, taking reservation, checking in and checking out procedures. It is a full operating system that assists students to have a full knowledge on all hotel software related to all departments: Front office, housekeeping, maintenance, account receivables and many more...

Ce cours comprend toutes les différentes opérations à effectuer en utilisant PMS, section de division des chambres spécialement dans le département et à la réception et réservations telles que la création de nouveaux profils pour les entreprises et les agences de voyages, prise de réservation, enregistrement et vérification des procédures. C'est un système d'exploitation complet qui aide les élèves à avoir une connaissance complète sur tous les logiciels hôtel liées à tous les ministères : Front office, entretien ménager, entretien, comptes débiteurs et bien d'autres...

8. Elective 3 (4 credits)

Our elective courses are your chance to explore the industry or dive deeper into an area of interest. Hospitality electives are offered in 4-credit courses. Students are required to complete a total of 6 elective courses (24 credits) during six semesters. A choice of one elective out of three offered each semester is mandatory.

Nos cours optionnels sont votre chance d'explorer l'industrie ou la connaissance plus profonde dans un domaine d'intérêt. Les cours optionnels sont offerts au cours de 4 crédits. Les étudiants doivent remplir un total de 6 cours optionnels (24 crédits) au cours de six semestres. Un choix d'un cours optionnel sur trois offerts chaque semestre est obligatoire.

Semester 4: (30 credits)

1. Language Skills: English or French (3 credits)

2. Arabic Language (2 credits)

This course aims to develop student's skills in Arabic writing and expression and to provide him with the necessary and basic ones in order to employ them in his daily use, and enable him to stand on the origins of various Arabic scripts, and access to various forms of technical and functional old and new writing.

Ce cours vise à développer les compétences de l'élève dans l'écriture arabe et de l'expression et à lui fournir ceux nécessaires et fondamentales afin de les employer dans son usage quotidien et lui permettront de se tenir debout sur les origines de divers scripts arabes et l'accès aux diverses formes technique et fonctionnelle écritures anciennes et nouvelles

3. Principles of Statistics (3 credits)

Descriptive statistics or inferential. This is the set of methods from which it collects, orders, reduces and condenses data. At this end, descriptive statistics uses parameters, or synthesizers, graphs and methods of data analysis called.

Statistiques descriptives ou inférentielle. Il s'agit de l'ensemble des méthodes dont il recueille, ordonne, réduit et condense les données. À cette fin, statistique descriptive utilise des paramètres, ou des synthétiseurs, des graphiques et des méthodes d'analyse de données.

4. Crisis Management in Tourism and Hospitality (4 credits)

This course will examine the crisis management in a very systematic and consistent manner and shows that not every negative event must necessarily lead into a crisis. It analyses the fundamental relationships one has to be aware of and to understand why a crisis in the tourism and hospitality sector might appear, how it can be prevented and coped with as well as the wide range of strategic and tactical possibilities and instruments linked to this question.

Ce cours examine la gestion des crises dans une manière très systématique et cohérente et montre que pas tous les événements négatifs doivent nécessairement mener à une crise. Il analyse les relations fondamentales, on a à connaître et à comprendre pourquoi une crise dans le secteur touristique et hôtelier peut apparaître, comment il peut être empêché et faire face ainsi que le large éventail de possibilités stratégiques et tactiques et d'instruments liée à cette question.

5. Hospitality Accounting (4 credits)

The course is a continuation of Principles of Accounting but specifically for hospitality sector. Conceptual problems analyzed include accounting for note receivables, fixed assets, and current liabilities. Basic accounting principles are applied to the partnership and corporate entities. Emphasis is placed on the value of reliable financial information, and financial statements

Le cours est le prolongement des Principes de la Comptabilité, mais spécifiquement pour le secteur de l'hôtellerie. Les problèmes conceptuels analysés incluent comptabilisation de créances, fixed assets, et current liabilities. Principes comptables fondamentaux sont appliqués pour le partenariat et les personnes morales. L'accent est mis sur la valeur d'une information financière fiable et États financiers

6. Food Production Lab II (4 credits)

Through a carefully designed progression of classes, students gain theoretical knowledge and the practical skills that allow them to study and practice in-depth the classical French cuisine and the authentic Lebanese cuisine in term of simple dishes. Simple desserts and Ice creams are also included.

Grâce à une progression soigneusement conçue des classes, les étudiants acquièrent des connaissances théoriques et des compétences pratiques qui leur permettent à l'étude et la pratique approfondie de la cuisine classique Français et l'authentique cuisine libanaise en termes de plats simples. Desserts simples et crèmes glacées sont également inclus.

7. Hospitality Internship II (2 credits)

Semester 4 students in Hospitality major are requested to choose a training or work in any hotel, four or five stars, in the Rooms Division Department either Front Office or Housekeeping for at least two full months, nine hours a day. Having finished the Rooms Division Management course, they will have the opportunity to practice what they learned and get enough experience to help them in their future career.

Les étudiants de semestre 4 en hôtellerie sont invités à choisir une formation ou travailler dans n'importe quel hôtel, quatre ou cinq étoiles, dans le département de l'Hébergement soit Front Office ou Ménage pendant au moins deux plein mois, neuf heures par jour. Après avoir fini le cours de la gestion de l'hébergement, ils auront la possibilité de pratiquer ce qu'ils ont appris et obtenir assez d'expérience pour les aider dans leur future carrière.

8. Sustainable Tourism Planning (4 credits)

This course is designed to enable the students review: Analyses and application of concepts, strategies, techniques, and approaches associated with destination tourism planning and development and management. In addition to review of integrated and sustainable tourism planning and development models at global, national, regional, and local community levels

Ce cours est conçu pour permettre l'examen des élèves : Analyses et l'application des concepts, stratégies, techniques et approches associées à la planification de destination touristique, de développement et de gestion. En outre pour passer en revue d'un tourisme intégré et durable de planification et le développement des modèles aux niveaux mondial, national, régional et local communautaire

9. Elective 4 (4 credits)

Our elective courses are your chance to explore the industry or dive deeper into an area of interest. Hospitality electives are offered in 4-credit courses. Students are required to complete a total of 6 elective courses (24 credits) during six semesters. A choice of one elective out of three offered each semester is mandatory.

Nos cours optionnels sont votre chance d'explorer l'industrie ou la connaissance plus profonde dans un domaine d'intérêt. Les cours optionnels sont offerts au cours de 4 crédits. Les étudiants doivent remplir un total de 6 cours optionnels (24 crédits) au cours de six semestres. Un choix d'un cours optionnel sur trois offerts chaque semestre est obligatoire.

Third Year

Semester 5: (30 credits)

1. Communication Skills English or French (3 credits)

This course focuses on communication strategies and self-presentation tools for the travel and tourism industry. It examines communication practices and techniques that are of special importance to the industry's major sectors: hotels, restaurants, tourist attractions/destinations, and transportation services.

C'est un cours de français du tourisme. Il a pour objectif de les amener à communiquer en français dans des situations courantes des professions du tourisme. Ce cours continue à sensibiliser les étudiants à la langue française. Il leur offre un bagage lexical et grammatical adéquat à des situations de communication.

2. Principles of Economics (4 credits)

This course offers an introduction of Economics, in which student will be capable to understand and analyze the economic problems, and can answer the questions of basic economics, to determine the national revenue, and its components in global demand. Knowing the basic concepts of the macroeconomics such as: unemployment, inflation and the efficacy of the political stabilization.

Ce cours offre une introduction d'économie, dans lequel l'étudiant sera capable de comprendre et d'analyser les problèmes économiques et peut répondre aux questions d'économie de base, afin de déterminer le revenu national et ses composants dans la demande mondiale. Connaître les concepts fondamentaux de la macroéconomie tels que : chômage, inflation et l'efficacité de la stabilisation politique.

3. Tourism and Hospitality Leadership (4 credits)

This course provides an overview of organizational behavior in the hospitality industry with an emphasis on management philosophy, policy formulation, communications, motivation, and organizational change.

Ce cours donne un aperçu du comportement organisationnel dans le secteur hôtelier en mettant l'accent sur la philosophie de gestion, élaboration des politiques, des communications, motivation et changement organisationnel.

4. International Hotel Management (4 credits)

This course aims to provide an understanding of the industry and learn how to identify and act on changing patterns of a wide range of different types of hotels and resorts. The course also develops cultural awareness and understanding of the challenges associated with doing business around the globe.

Ce cours vise à fournir une compréhension de l'industrie et d'apprendre à identifier et agir sur l'évolution des modes d'un large éventail de différents types d'hôtels. Le cours développe également la sensibilisation culturelle et la compréhension des défis associés à commercer dans le monde entier.

5. Food and Beverage Cost Control (4 credits)

How to control expenses and manage a foodservice operation of any size. Organized around the operating cycle of control, it serves as a how-to manual with a constant focus on bottom-line profit and budgetary goals. Throughout the course, an integrative restaurant case is used as a springboard for discussion and practice. An accompanying exercises and in-depth coverage show how to maximize revenues, control expenses and optimize one's financial objectives.

Comment contrôler les coûts et gérer une opération de restauration de toute taille. Organisé autour du cycle de fonctionnement du contrôle, il sert comme un guide pratique avec un souci constant sur les bénéfices et les objectifs budgétaires. Tout au long du cours, une affaire de restaurant intégrative est utilisée comme un tremplin pour la discussion et la pratique. Un accompagnement des exercices et une couverture approfondie montrent comment maximiser ses revenus, de contrôler les coûts et d'optimiser ses objectifs financiers.

6. Production Service Lab III (4 credits)

The course focuses on the basics of knife skills, composition and structure of meat, poultry, fish and shellfish, advanced baking techniques, buffet platter production and presentation, production of course meals, advanced dessert preparation. This course includes the preparation and presentation of classical and Lebanese sophisticated dishes with proper sauces and accompaniments, specialties like Sandwiches Canapés and Crepes.

Le cours se concentre sur les compétences culinaires, de composition et de structure de viande, de volaille, de production de poisson et fruits de mer, des techniques avancées de traitement au four, plateau buffet production et présentation, bien sûr repas, préparation de dessert de pointe. Ce cours inclut la préparation et la présentation des plats sophistiqués classiques et libanais avec bonne sauces et accompagnements, des spécialités comme les Canapés de Sandwiches et crêpes.

7. Point of Sale Software - POS (3 credits)

A point-of-sale (POS) system provides businesses with the ability to computerize, systematize and correlate retail information. Where cash registers, including complex register systems, have limited information collection capacity, POS systems can gather, store and return detailed reports on inventory trends and customer information.

Un ensemble de point de vente (POS) offre aux entreprises la capacité d'informatiser, de systématiser et de corréler les informations de détail. Où les caisses enregistreuses, y compris les systèmes complexes, ont limité la capacité de collecte d'information, systèmes d'encaissement peuvent recueillir, stocker et retourner des rapports détaillés sur les tendances de l'inventaire et les informations clients.

8. Elective 5 (4 credits)

Our elective courses are your chance to explore the industry or dive deeper into an area of interest. Hospitality electives are offered in 4-credit courses. Students are required to complete a total of 6 elective courses (24 credits) during six semesters. A choice of one elective out of three offered each semester is mandatory.

Nos cours optionnels sont votre chance d'explorer l'industrie ou la connaissance plus profonde dans un domaine d'intérêt. Les cours optionnels sont offerts au cours de 4 crédits. Les étudiants doivent remplir un total de 6 cours optionnels (24 crédits) au cours de six semestres. Un choix d'un cours optionnel sur trois offerts chaque semestre est obligatoire.

Semester 6: (30 credits)

1. Advanced Communication Skills English or French (3 credits)

This course focuses on communication strategies and self-presentation tools for the travel and tourism industry. It examines communication practices and techniques that are of special importance to the industry's major sectors: hotels, restaurants, tourist attractions/destinations, and transportation services.

C'est un cours de français du tourisme. Il a pour objectif de les amener à communiquer en français dans des situations courantes des professions du tourisme. Ce cours continue à sensibiliser les étudiants à la langue française. Il offre à l'apprenant un bagage linguistique adéquat à des situations de communication.

2. Tourism and Hospitality Laws (4 credits)

This course focuses on the study of labor legislation in Lebanon, labor law comes at the forefront of this legislation that included the creation of the individual employment contract, its execution and how it ends, and the rights of action and sick leave and compensation in cases of arbitrary termination, and the agency laws authorizing administrative work.

Ce cours porte sur l'étude de la législation du travail au Liban, droit du travail vient au premier rang de cette législation qui prévoit la création du contrat individuel de travail, son exécution et comment elle se termine et laissent les droits des malades et de l'action et indemnisation en cas de licenciement arbitraire, et les lois de l'office autorisant le travail administratif.

3. Events and Convention Management (4 credits)

This course will guide students to plan and organize a successful meetings, expositions, events and conventions. It allows the students to be exposed to the history and the relation between the MEEC and the hospitality industry. This course also informs students on what kind of organizations can hold gatherings and what kind of gatherings are hold. It also gives the students an overview of DMO (destination marketing organization), its role and function and what kind of activity related to convention. It contains the necessary information on how to organize a financial structure for a gathering and what affect it to have a successful one.

Ce cours guidera les étudiants afin de planifier et d'organiser des réunions, conventions, événements et expositions. Il permet aux étudiants d'être exposés à l'histoire et la relation entre le MEEC et l'hôtellerie. Ce cours informe également les étudiants sur quel type d'organisations peut contenir des rassemblements, et quels sont les types de rassemblements à exécuter. Il donne aussi aux élèves un aperçu de la DMO (Organisation de marketing de destination), son rôle et la fonction et quel genre d'activité liés à la convention. Il contient les informations nécessaires sur la façon d'organiser une structure financière pour une rencontre et ce qui l'affecte d'avoir un succès.

4. Revenue Management in Hospitality Industry (4 credits)

Implementing a revenue management strategy can be one of the most important revenue-generating initiatives available to a hotel, significantly increasing room revenue and profits.

Revenue management is a systematic process designed to increase revenue by selling the right room to the right person at the right time for the right price. In addition to evaluating different pricing models and applying duration-management strategies, this course provides a foundation for more advanced revenue management courses in forecasting, group management and overbooking, pricing strategy, and application of revenue management techniques to other hospitality-related industries including spas and athletic facilities.

Mise en œuvre d'une stratégie de gestion de recettes peut être une des plus importantes initiatives génératrices de revenus disponibles à l'hôtel, augmentant considérablement les bénéfices et le revenu. Gestion des revenus est un processus systématique visant à accroître les revenus en vendant la chambre juste à la bonne personne au bon moment pour le bon prix. En plus d'évaluer différents modèles d'évaluation et application de stratégies de gestion de la durée, ce cours fournit une base pour les recettes les plus avancés des cours de gestion en prévision, la gestion de groupe et la surréservation, stratégie de prix et application des techniques de gestion de revenus à d'autres industries hospitalité-connexes, y compris les installations de sport et spas.

5. Food Service Lab III (4 credits)

The course's aim is to develop students' service management know-how, planning skills and techniques in delivering high quality service in the food and beverage industry through order taking, practical organization of service at the restaurant, principles of carving and flambéing, enumerate the service and the characteristics of wine and adapt principles of wine and meals marriage, beverage service styles including the techniques of mixing drinks.

Le cours vise à développer un savoir-faire de gestion service des élèves, compétences et techniques dans la prestation de service de haute qualité dans l'industrie alimentaire et des boissons par ordonnance prise, organisation pratique du service au restaurant, les principes de la planification sculpture et flamber, énumérer le service et les caractéristiques du vin et adapter les principes du mariage vin et repas, styles de service de boissons y compris les techniques de mélange de boissons.

6. Research Methodology (2 credits)

This course will provide an opportunity for students to establish or advance their understanding of research through critical exploration of research language, ethics, and approaches. The course introduces the language of research, ethical principles and challenges, and the elements of the research process within quantitative, qualitative, and mixed methods approaches. Students will use these theoretical underpinnings to begin to critically review literature relevant to their field or interests and determine how research findings are useful in forming their understanding of their work, social, local and global environment.

Ce cours permettra aux étudiants d'établir ou de faire progresser la compréhension de la recherche à travers une exploration critique du langage de recherche, éthique et approches. Le cours introduit la langue de recherche, les principes éthiques et les défis et les éléments de la recherche du procédé dans les approches des méthodes quantitatives, qualitatives et mixtes. Les étudiants utiliseront ces fondements théoriques d'abord à une analyse critique de la littérature pertinente à leur domaine ou intérêts et déterminer comment les résultats de la recherche sont utiles en formant leur compréhension de leur travail, environnement social, local et mondial.

7. Senior Project (5 credits)

Hospitality students should submit and defend a graduation senior project at the end of the sixth semester. The topic should be approved by the head of department at the beginning of the semester and a supervisor will be assigned to follow every stage of the project execution. Final Project structure is composed of several sections studied in Research and Methodology course. It should not be seen as being independent of each other.

Les étudiants de l'Hotellerie doivent présenter et défendre un projet de remise des diplômes à la fin du sixième semestre. Le sujet devrait être approuvé par le chef de département au début du semestre et un superviseur sera affecté à suivre toutes les étapes de l'exécution du projet. Structure du projet final se compose de plusieurs sections étudiées au cours d'opérations de recherche et méthodologie. Il n'est pas comme étant indépendant des uns des autres.

8. Elective 6 (4 credits)

Our elective courses are your chance to explore the industry or dive deeper into an area of interest. Hospitality electives are offered in 4-credit courses. Students are required to complete a total of 6 elective courses (24 credits) during six semesters. A choice of one elective out of three offered each semester is mandatory.

Nos cours optionnels sont votre chance d'explorer l'industrie ou la connaissance plus profonde dans un domaine d'intérêt. Les cours optionnels sont offerts au cours de 4 crédits. Les étudiants doivent remplir un total de 6 cours optionnels (24 crédits) au cours de six semestres. Un choix d'un cours optionnel sur trois offerts chaque semestre est obligatoire.
