

# Gérer un établissement d'Hôtellerie et restauration

## Infos pratiques

---

- > ECTS : 6.0
- > Nombre d'heures : 24.0
- > Langue(s) d'enseignement : Français
- > Niveau d'étude : BAC +3
- > Période de l'année : Enseignement cinquième semestre
- > Méthodes d'enseignement : En présence
- > Forme d'enseignement : Travaux dirigés
- > Campus : Campus de Nanterre
- > Composante : Sciences sociales et administration

## Présentation

---

Jeu de simulation d'entreprise, dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Il s'agit de mettre les étudiants en situation professionnelle, à travers un jeu (« serious game ») de simulation d'entreprise. La situation professionnelle est accessible par l'intermédiaire d'une plate-forme informatisée en ligne, qui simule les différentes fonctions (yield management, promotion des ventes, engineering, maintenance, approvisionnement, gestion du personnel) d'un établissement hôtelier (hôtel de 140 chambres avec restaurant). Après une phase de présentation, les étudiants sont amenés, par groupe, à prendre des décisions stratégiques et opérationnelles visant à optimiser le management et les performances de l'établissement sur plusieurs périodes simulées, dans un environnement évolutif. Chaque équipe de participants est amenée à gérer les opérations de son hôtel et de son restaurant en concurrence avec les établissements des autres équipes. Les participants peuvent expérimenter et valider différentes stratégies en analysant les effets de leurs décisions et de leurs prévisions sur leurs budgets. Chaque équipe obtient à la fin de chaque période une série de rapports détaillés (résultats opérationnels et financiers) générés automatiquement, qui leur permettent d'évaluer et de comparer leur performance par rapport à leurs concurrents.

## Objectifs

---

Appréhender de façon concrète et réaliste les principales fonctions d'un établissement hôtelier.

Maîtriser et analyser le processus de décisions dans les organisations

Améliorer la capacité des étudiants à identifier et analyser les variables clés qui influencent la performance d'un hôtel-restaurant.

Améliorer la capacité à prendre des décisions cohérentes et comprendre leurs effets sur les résultats opérationnels et financiers de l'établissement.

Simuler le management d'équipe

## Évaluation

---

En fin d'intervention, présentation par chacun des groupes des résultats obtenus par leur établissement et du parcours d'apprentissage lors du jeu.

## Pré-requis nécessaires

---

Disposer de capacités de travail et de réflexion, collectives et en autonomie.

Présenter un intérêt pour le monde de l'entreprise et les domaines socio-économiques et managériaux

Maîtriser l'outil informatique

## Compétences visées

---

Travailler en groupe et manager une équipe

Assurer le pilotage d'un établissement hôtelier en lien avec une stratégie

## Bibliographie

---

Documents du serious game

Tutoriels vidéos en ligne

# Contact(s)

> Fabrice Bondoux

fbondoux@parisnanterre.fr