

# Ingénierie Hôtelière



## En bref

- > **Langues d'enseignement:** Français
- > **Méthodes d'enseignement:** En présence
- > **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui

## Présentation

### Objectifs

Appréhender les règles générales de l'urbanisme en France

Connaître les principales règles d'urbanismes qui doivent être respectées lors de la construction ou modification d'un hôtel restaurant.

Définir et connaître les différents documents nécessaires à la réalisation ou modification d'un bâtiment commercial.

Schéma de l'opération de construction ou de restructuration

Appréhender le fonctionnement de l'ingénierie hôtelière

Connaître les principales étapes que l'on doit suivre lors de la mise en place d'une opération de construction ou restructuration d'un hôtel restaurant

Sécurité des ERP

Connaître les principales règles et réglementations en termes de sécurité incendie et risque de panique dans les Etablissements Recevant du Public.

Connaître le fonctionnement des différents matériels de lutte contre l'incendie et des installations pour éviter la panique dans les ERP.

Démonstration et utilisation des différents extincteurs que l'on trouve dans une ERP.

Extinction d'un feu sec, gras, et électrique, sous forme d'atelier.

Passer un message d'alerte aux secours

Mettre en place un protocole sécuritaire

## Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	7h
TD	Travaux Dirigés	7h

## Pré-requis obligatoires

Savoir mobiliser des compétences en matière d'expression écrite et de raisonnement logique afin de pouvoir argumenter un raisonnement conceptuel

Disposer de compétences méthodologiques et comportementales afin d'être capable de travailler en autonomie et de manière responsable

## Plan du cours

Partie 1 – Appréhender les règles générales de l'urbanisme en France

- Les Acteurs
- La structure des règles d'urbanisme
- Les lois et règlements de l'urbanisme
- Les documents de l'urbanisme

Partie 2 – Schéma de l'opération de construction ou de restructuration

- Appréhender le fonctionnement de l'ingénierie hôtelière
- Connaître les principales étapes que l'on doit suivre lors de la mise en place d'une opération de
- construction ou restructuration d'un hôtel restaurant

### Partie 3 – Sécurité des ERP

- 🔗 - Définition d'un ERP et de son public
- Classement des établissements recevant du public ERP
- 🔗 - Articulation de la réglementation des ERP et IGH
- 🔗 - Principes de règlement de sécurité des établissements recevant du public, E.R.P.
- 🔗 - Obligations concernant les mesures contre les risques d'incendie
- 🔗 Equipements de sécurité pour la prévention incendie

## Informations complémentaires

Responsable du cours : Julien MARTEL

## Compétences visées

Manipuler les principaux outils urbanistiques/internet

Situer son rôle et sa mission au sein d'une opération pour s'adapter et prendre des initiatives.

Situer son rôle et sa mission au sein d'une opération de construction pour s'adapter et prendre des initiatives.

Manipuler les principaux extincteurs/ERP

Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.

## Bibliographie

TRAITE de L'INGENIERIE HOTELIERE. Ed. J. Lanore. 1995. J-P Poulain, G. Larrose.

INGENIERIE de la restauration et de l'hôtellerie. Ed. BPI. 10/07 J-L Simon.

Abrégé d'ingénierie Hôtelière et Touristique. Ed. J. Lanore. 06/97. J-P Poulain, G. Larrose..

# Infos pratiques

---

## Lieux

> Thonon-les-Bains (74)