

# RSE en hôtellerie restauration



## En bref

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

## Présentation

### Objectifs

Permettre aux étudiants d'obtenir une approche et une réflexion sur l'importance du développement durable dans l'hôtellerie et la restauration dans leur projet futur.

### Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	8h
TD	Travaux Dirigés	8h

### Plan du cours

1. Le développement durable dans son ensemble
2. Le développement durable dans l'hôtellerie, comment faire ?
3. Comment et pourquoi communiquer ?
4. Les labels, bonne ou mauvaise idée ?
5. Comment transposer la théorie à la pratique de votre projet ?
6. Financièrement, est-ce un bon choix ?
7. Quelques exemples d'établissements modèles.
8. Approche critique du développement durable.

---

## Informations complémentaires

Responsable du cours : Gaëtan TIRET

---

## Compétences visées

Capacité à appréhender les grandes problématiques sociétales et environnementales

Mener une réflexion sur les impacts stratégiques et organisationnels de ces évolutions

Mettre en place une démarche RSE au sein d'un établissement d'hôtellerie et de restauration

---

## Bibliographie

Travail sur étude des labels par ECOCERT  
Travail sur article de presse  
Travail par rapport au site ministériel du développement durable  
Travail sur document divers et recherches étudiants

---

## Infos pratiques

---

### Lieux

› Thonon-les-Bains (74)