

PASCAL LAMOISSIERE



Directeur Pédagogique
Bachelor en Management
International de la Restauration
Institut Paul Bocuse
Simulation : Hospitality

1. Dans quel(s) programme(s) utilisez-vous notre solution ?

Ecole d'enseignement supérieur en Management Arts Culinaires/Restauration/Hôtellerie.

2. Sur quelle(s) année(s) du programme ?

En fin de 1ère ou début de 2ème année de Bachelor.

3. Combien d'étudiants sont concernés ?

Cela concerne 300 étudiants.

4. Combien de crédits ECTS sont alloués ?

3 crédits ECTS.

5. Quel est le volume d'heures consacré ?

25 heures sont consacrées à la simulation.

6. Quel est le format d'utilisation ?

Le business game est utilisé sur 5 jours consécutifs en mode séminaire en mélangeant deux classes Hôtellerie/restauration avec Arts Culinaires.

7. Quels sont vos objectifs pédagogiques ?

Donner aux étudiants une vision du processus de décision stratégique de la gestion d'un hôtel. Comprendre les clés de la performance et des stratégies de management des opérations à partir d'une mise en situation concurrentielle.

8. En quoi notre solution a répondu à vos attentes ?

La solution est intéressante car elle met les utilisateurs dans un processus très proche de la réalité. Cela leur permet de faire le lien entre les matières financières, marketing, opérationnelles en situation.

9. Quel a été le retour de vos étudiants sur la simulation ?

Ils sont très satisfaits. Ils prennent toujours beaucoup de plaisir avec ce module de « séminaire de business game ».

10. Si vous deviez recommander notre solution à un(e) collègue, quelles seraient les principales raisons ?

Une bonne simulation, proche de scénarios réels permettant la compréhension de l'interaction de toutes les décisions prises par les managers dans une activité professionnelle de ce secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Retrouvez d'autres témoignages sur cesim.com/fr