

Anglais : Histoire, pratiques et acteurs de l'HRL

Infos pratiques

- > ECTS : 3.0
- > Nombre d'heures : 24.0
- > Langue(s) d'enseignement : Anglais, Français
- > 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

Ce cours s'intéresse à l'évolution de l'hôtellerie-restauration de luxe et aux acteurs qui la font vivre et la transforment. Il s'agira de voir comment une activité qui n'était que marginale et réservée à une infime minorité jusqu'à la moitié du XIXème siècle est devenue un secteur dynamique, qui doit sans cesse inventer et se ré-inventer, pour attirer un public de plus en plus varié et exigeant, s'adapter aux changements sociétaux et faire face aux défis de l'avenir (Cours bilingue français-anglais).

Objectifs

- Se familiariser avec des supports écrits et oraux en rapport avec le secteur
- Comprendre le contenu essentiel de supports complexes, techniques ou scientifiques de sa spécialité
- S'exprimer de façon claire et détaillée sur son domaine d'expertise

Évaluation

Contrôle continu (50%)

Évaluation de fin de semestre (50%)

Bibliographie

- une brochure annuelle avec des textes extraits de la presse générale ou spécialisée anglophone
- des supports de compréhension orale (extraits radio, vidéo, médias, films...) sur Cours en Ligne
- des outils méthodologiques et linguistiques sur Cours en Ligne
- Suggestions de médias :

The Guardian : www.guardian.co.uk

The New York Times : <http://www.nytimes.com>,

NPR, la radio publique américaine : www.npr.org

BBC, la radio publique britannique: <http://www.bbc.co.uk/radio/>

Ressources pédagogiques

Plan du cours:

- Tourism
- Hospitality jobs
- Customer relationship
- New trends
- Responsible business
- Restauranting

Contact(s)

> Anouche Der sarkissian

a.dersark@parisnanterre.fr