

# Contrôle de gestion

## Infos pratiques

---

- > ECTS : 3,0
- > Nombre d'heures : 24,0
- > Langue(s) d'enseignement : Français
- > Période de l'année : Enseignement sixième semestre
- > Méthodes d'enseignement : En présence
- > Forme d'enseignement : Cours magistral et Travaux dirigés
- > Campus : Campus de Nanterre
- > Composante : Sciences sociales et administration
- > Code ELP : 5HHR6003
- > En savoir plus : Page Internet de la formation <https://formations.parisnanterre.fr/fr/formations-2026-2027/les-formations/licence-professionnelle-23/organisation-et-gestion-des-etablissements-hoteliers-et-de-restauration-lp-JWRUCAX5/encadrement-et-exploitation-en-hotellerie-et-restauration-de-luxe-JX32MIE7.html>

## Présentation

---

Le contrôle de gestion ne se limite pas à un processus de contrôle à posteriori. Ce cours présente le contrôle de gestion comme un moyen de maîtriser une organisation dans le domaine de l'hôtellerie et restauration de luxe, de développer des actions correctrices en liaison avec une stratégie, d'adapter plutôt que d'optimiser.

## Objectifs

---

Il s'agit de familiariser les étudiants avec les principales composantes du contrôle de gestion et avec les techniques d'analyse les plus courantes (compréhension du contrôle interne, anticipation des produits et des charges, élaboration des budgets, post-évaluation, analyse des écarts), qui font l'objet d'applications. Des supports documentaires sont présents à chaque étape. Les apports théoriques et méthodologiques sont illustrés,

pour chaque ensemble de notions, par un cas pratique (travail individuel et travail de groupe).

## Évaluation

---

Épreuve sur table lors de la dernière séance de cours.  
Réalisation d'un exposé de groupe  
Prise en compte de la participation

## Pré-requis nécessaires

---

Disposer de capacités de travail et de réflexion, collectives et en autonomie.  
Maîtriser la prise de notes en séance.  
Présenter un intérêt pour le monde de l'entreprise et les domaines socio-économiques et managériaux.

## Compétences visées

---

Mobiliser des compétences d'expression écrite et orale en français afin de pouvoir argumenter un raisonnement en contrôle de gestion.  
Construire, lire et analyser les documents retraçant le contrôle de gestion d'un établissement d'hôtellerie – restauration

## Bibliographie

---

Berland N. & De Ronge Y. (2023). Contrôle de gestion, perspectives stratégiques et managériales, éd. Pearson.  
Duménil M. (2025). Le contrôle de gestion. 200 questions sur le pilotage, la stratégie, l'analyse des coûts. éd. Gereso.  
Étude annuelle sur l'Industrie Hôtelière Française, KPMG

## Ressources pédagogiques

---

Equipe Teams

# Contact(s)

> **Fabrice Bondoux**

Responsable pédagogique

[fbondoux@parisnanterre.fr](mailto:fbondoux@parisnanterre.fr)