

Mémoire et soutenance

Infos pratiques

- > ECTS : 6.0
- > Nombre d'heures : 30.0
- > Langue(s) d'enseignement : Français
- > Période de l'année : Enseignement sixième semestre
- > Méthodes d'enseignement : En présence
- > Forme d'enseignement : Travaux dirigés
- > Campus : Campus de Nanterre
- > Composante : Sciences sociales et administration
- > Code ELP : 5HHR6010
- > 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-hoteliere-et-de-restauration-lp-JWRUCAX5/encadrement-et-exploitation-en-hotellerie-et-restauration-de-luxe-JX32MIE7.html>

Présentation

Cette unité d'enseignement constitue la phase de finalisation et de valorisation du travail de recherche initié dans le module "Methodologie du mémoire". Elle comprend la rédaction aboutie du manuscrit et sa défense orale devant un jury. L'étudiant doit y démontrer sa capacité à synthétiser une problématique complexe liée à l'hôtellerie ou la restauration de luxe et à formuler des recommandations stratégiques pertinentes, en s'appuyant sur la rigueur méthodologique acquise.

Objectifs

Finaliser un document écrit répondant aux standards académiques et professionnels (fond et forme).
Soutenir oralement une réflexion structurée et argumentée.
Savoir convaincre un jury de la pertinence de ses analyses et de ses préconisations.

Faire preuve d'esprit critique et de recul par rapport à son expérience de terrain.

Répondre de manière précise et professionnelle aux interrogations d'experts du secteur.

Évaluation

L'évaluation est globale et repose sur deux piliers indissociables :

> Le mémoire écrit : Évaluation de la qualité de la revue de littérature, de la pertinence de l'étude terrain et de la clarté des préconisations.

> La soutenance orale : Présentation synthétique suivie d'un échange avec un jury composé au minimum de deux personnes (enseignants et/ou professionnels du luxe).

Pré-requis nécessaires

Maîtrise des outils de recherche.

Maîtrise approfondie des enjeux de l'hôtellerie et de la restauration de prestige.

Aptitude à structurer un document long et complexe.

Compétences visées

Capacité à produire un écrit professionnel de haut niveau.

Maîtrise des techniques de communication orale et de persuasion.

Aptitude à gérer un échange critique avec des experts du domaine.

Professionalisme et respect des codes de l'excellence (présentation, posture, rigueur).

Bibliographie

Cislaru, G. et al. (2011), L'écrit universitaire : du résumé à la thèse, De Boeck Supérieur.

Bellenger, L. (2019), Réussir sa soutenance, Dunod.

Ressources pédagogiques

Guide de rédaction et de soutenance de la Licence
Professionnelle.
Séances de tutorat individuel avec le directeur de
mémoire.

Contact(s)

> **Nathalie Veg**
Responsable pédagogique
nveg@parisnanterre.fr