

# Rapport et soutenance de projet tuteuré

## Infos pratiques

---

- > ECTS : 6.0
- > Nombre d'heures : 36.0
- > Langue(s) d'enseignement : Français
- > Période de l'année : Enseignement sixième semestre
- > Méthodes d'enseignement : En présence
- > Forme d'enseignement : Travaux dirigés
- > Composante : Sciences sociales et administration
- > Code ELP : 5HHR6008
- > 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

---

Ce module constitue l'aboutissement du travail de groupe mené tout au long de l'année. Il vise à accompagner les étudiants dans la formalisation écrite et la restitution orale de leur projet tuteuré. Le cours se concentre sur la capacité des étudiants à démontrer la faisabilité d'un projet, de sa genèse (idée, étude de marché) jusqu'à sa réalisation concrète ou sa planification opérationnelle, le tout appliqué aux standards du secteur de l'hôtellerie et de la restauration de luxe.

## Objectifs

---

Synthétiser la démarche de projet : Restituer par écrit les étapes clés de la gestion de projet (conception, planification, budget, mise en œuvre).  
Démontrer la valeur ajoutée : Justifier la pertinence du projet au regard des spécificités du secteur du luxe.  
Soutenir une vision : Convaincre un jury d'experts de la viabilité et de l'intérêt stratégique de la réalisation.

Maîtriser la communication de groupe : Coordonner les prises de parole et l'argumentation collective lors de la soutenance.

## Évaluation

---

Rapport écrit présentant le projet, sa méthodologie et ses résultats (fond, forme, rigueur budgétaire et stratégique).  
Présentation orale face à un jury composé d'enseignants et de professionnels du secteur du luxe, suivie d'une séance de questions-réponses.

## Pré-requis nécessaires

---

Compréhension des codes de l'excellence hôtelière et de la restauration de prestige.  
Aptitude à travailler de manière collaborative et autonome sur le long terme.

## Compétences visées

---

Savoir piloter un projet complexe de A à Z.  
Maîtriser la rédaction d'un document professionnel structuré et persuasif.  
Maîtriser les techniques de présentation orale d'un projet.  
Être capable de répondre de manière réactive et argumentée aux objections d'un jury professionnel.

## Bibliographie

---

Gidel, T., & Zonghero, W. (2019). Le management de projet, Dunod.  
Sutton, J. (2021). Réussir son projet tuteuré, Collection "Réussir sa licence", Studyrama.  
Guide méthodologique du projet tuteuré spécifique à la LP EEHRL

## Ressources pédagogiques

---

L'enseignement est dispensé au sein du lycée Albert de Mun, partenaire de la formation depuis la création de la licence professionnelle.

Responsable pédagogique :

Muriel Babin - Enseignante en comptabilité / gestion et  
coordinatrice professionnelle de la formation