



MASTER  
MENTION MANAGEMENT SECTORIEL

PARCOURS  
**HÔTELLERIE**

ANGERS

MASTER 2 EN ALTERNANCE



CONTRATS  
D'APPRENTISSAGE OU  
DE PROFESSIONNALISATION



# MASTER 1 & 2 MENTION MANAGEMENT SECTORIEL PARCOURS HÔTELLERIE

Le mot du responsable de formation



*Le Master Hôtellerie propose à des étudiants passionnés, possédant les qualités comportementales d'empathie et de sens du service, de développer des compétences complémentaires capables de les faire grandir dans l'ensemble des fonctions de l'écosystème hôtelier. A la sortie de la formation, les étudiants peuvent prétendre à des postes stratégiques en France ou à l'international où ils sauront agir en conscience des grands enjeux et des mutations profondes qui traversent le secteur.*

*Ainsi, le master Hôtellerie accueille des personnalités curieuses d'altérité, animées par l'esprit de l'hospitalité, tournées vers le désir d'entreprendre dans l'exigence de la durabilité. Si ce portrait vous correspond et que de plus vous souhaitez acquérir des compétences approfondies en gestion, venez nous rejoindre!*

**Gwénaëlle Greff**

Responsable pédagogique du Master Management Sectoriel parcours Hôtellerie



DÉCOUVREZ UNE FORMATION D'EXCELLENCE,  
DÉDIÉE AUX GRANDS ENJEUX DU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE.

LIFESTYLE

FOOD & BEVERAGE

LUXE

EXPÉRIENCE

REVENUE MANAGEMENT



sur la formation...

2ème année de master proposée  
en formation initiale **ou en alternance.**

Le parcours « Hôtellerie » vise à former de futurs cadres dirigeants capables d'évoluer en France ou à l'étranger pour des organisations positionnées sur l'ensemble des marchés (affaires, loisirs, individuels, groupes...) et des gammes (économique, lifestyle, luxe...) du secteur de l'hébergement marchand au sens large (hôtellerie de chaîne, hôtellerie indépendante, hôtellerie de plein air, resort, conciergeries privée ou locative, start-up digitales adossées à l'hôtellerie...).

Ce parcours prépare les futurs professionnels attirés pour **rejoindre un groupe hôtelier international comme ceux tentés par la création d'entreprise hôtelière indépendante.**

Les compétences transversales de gestion de projet et de conduite du changement appliquées au secteur sont également abordées à partir de travaux de groupe (business cases et business games). Enfin, les compétences comportementales (soft skills, savoir être...) sont affinées, par le recours à des mises en situation et des entraînements à la prise de parole.

À l'issue de la formation, les étudiants maîtriseront les différents concepts et compétences gestionnaires du secteur tels que l'exploitation d'un établissement hôtelier ou le développement et le management stratégique d'un service/établissement ou réseau.

Ils seront également formés aux concepts d'expérience, disposeront de véritables compétences en finances et optimisation de revenu, en gestion des ressources humaines et transition managériale ainsi que des compétences en management de la transition écologique et marketing.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION...

- la maîtrise du développement des activités et du revenu hôteliers en lien avec les enjeux de la digitalisation,
- la capacité à produire des expériences client et collaborateur réussies, y compris en contexte interculturel et selon les principes de la RSE,
- la maîtrise de la dimension de gestion financière et immobilière comme celle des stratégies d'investissement,
- la capacité à se positionner et à évoluer dans un contexte international turbulent, exigeant l'agilité.

## VOTRE PROFIL D'ADMISSION

Vous êtes diplômé.e d'une Licence 3 en Hospitality ou d'un niveau Bac+3 avec maîtrise poussée de l'anglais et une expérience dans le secteur hôtelier (stage ou emploi étudiant).

Modalités de recrutement :  
dossier + entretien.



## QUELS DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS ?

Les débouchés professionnels se concentrent autour **des métiers des ventes, de la finance et du contrôle de gestion, de la gestion des ressources humaines (GRH), du management de la qualité, de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) ou du marketing** (dont digital).

Ils couvrent également la dimension entrepreneuriale et le volet innovation en apportant les fondamentaux et l'accompagnement pour monter un projet de création d'établissement hôtelier.

Les métiers proposés à la sortie se déclinent depuis celui de directeur d'établissement hôtelier (General Manager), de revenue manager, de responsable de zone, ou encore de responsable de service (front ou back office) jusqu'à ceux de propriétaire-exploitant ou encore de consultant.



## QUELS CONTENUS PÉDAGOGIQUES ?

Le Master mention Management Section **parcours Hôtellerie s'organise en 4 semestres** construits autour de 7 grandes thématiques d'enseignement dont vous pourrez retrouver quelques exemples de cours ci-dessous.

- **Acteurs et territoires en hôtellerie** : développement territorial et resort, hôtellerie dans les mondes, management d'un réseau...
- **Design d'expérience en hôtellerie** : création de concept, dynamiques et enjeux stratégiques, enjeux et tendances, l'expérience en hôtellerie, marketing expérientiel, évolution des services, design de service et parcours client, art et design...
- **Développement stratégique en hôtellerie** : création politiques de GRH, management stratégique, revenue management, négociation, études de marché, gestion financière...
- **Qualité et HSE** : gestion de la qualité et de la satisfaction, facility management, maintenance, sécurité et environnement, démarches de RSE, gestion de crise et situations d'urgence...
- **Langues et compétences interpersonnelles** : anglais, LV2 ou anglais renforcé, art oratoire, management interculturel...
- **Compétences préprofessionnelles** : pitch professionnel, statistiques et traitement des données, projets d'études appliqué, élaboration du projet professionnel...
- **Recherche** : démarche de recherche en sciences sociales, atelier mémoire, encadrement de la démarche en recherche...

*Le contrôle des connaissances peut s'effectuer en contrôle continu ainsi qu'en contrôle terminal.*

## STAGES & ALTERNANCE...

### MASTER 1

Durant l'année de Master 1, chaque étudiant devra effectuer **un stage\* conventionné de 4 mois minimum à partir de mars** (en France, comme à l'étranger).

### MASTER 2

#### Formation en alternance

Si l'étudiant choisit d'effectuer son Master 2 en alternance\*, il devra obtenir **un contrat de travail, en France**, au sein d'un établissement hôtelier.

**Le rythme d'alternance sera de 2 semaines d'université / 3 semaines d'entreprise.**

#### Formation initiale

Si l'étudiant choisit d'effectuer son Master 2 en formation initiale, il devra alors effectuer **un stage\* conventionné de 6 mois minimum à partir de janvier** (en France, comme à l'étranger).

*\*Dans le cadre d'un stage, comme d'une alternance, les missions confiées sont soumises à la validation du responsable de formation pour assurer la conformité des attendus de formation.*

## ILS NOUS FONT CONFIANCE !





## COMMENT CANDIDATER À L'ESTHUA ?

Les candidatures en Master à l'ESTHUA ouvrent généralement à partir du mois de mars de chaque année.

- Pour cette formation, il est indispensable de candidater via la plateforme nationale MonMaster.

Modalités de recrutement : étude de dossier + entretien.

## QUELLES CONDITIONS POUR DEVENIR ALTERNANT ?

- Avoir jusqu'à 29 ans révolus au premier jour du contrat d'apprentissage.  
*Des dérogations à la limite d'âge sont possibles sous conditions.*
- Être de nationalité française, ressortissant de l'Union Européenne. Pour les ressortissants hors Union Européenne, l'apprentissage est possible sous conditions.
- Candidater à l'ESTHUA et être admis aux étapes de sélection universitaire.
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.



### ESTHUA

Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité

7 allée F. Mitterrand | BP 40455  
49004 ANGERS Cedex 01

T. 02 44 68 81 00 | [esthua@contact.univ-angers.fr](mailto:esthua@contact.univ-angers.fr)

**CONTACTEZ-NOUS !** 

### Gwenaëlle GREFE

Responsable Pédagogique du Master **parcours Hôtellerie**  
[gwenaelle.grefe@univ-angers.fr](mailto:gwenaelle.grefe@univ-angers.fr)



*Vous souhaitez en savoir plus  
sur l'ESTHUA ?*

[www.univ-angers.fr/esthua](http://www.univ-angers.fr/esthua)

**UA'**

ESTHUA  
FACULTÉ  
DE TOURISME,  
CULTURE  
ET HOSPITALITÉ  
UNIVERSITÉ D'ANGERS

**Connaissez-vous l'ESTHUA ?** L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers propose près de 50 formations de Bac à Bac+5, préparant ses étudiants à l'ensemble des métiers du Tourisme. Riche de 40 ans d'expertise, ce pôle unique en Europe compte plus de 3200 étudiants, 60 enseignants et plus de 450 intervenants professionnels...

En 40 ans, l'ESTHUA a formé 25 000 étudiants et a toujours su adapter son offre de formation aux évolutions des secteurs d'activité du Tourisme (transformation digitale, développement durable, interculturalité, nouveaux managements...) et aux attentes des professionnels.

L'ESTHUA compte près de 2000 entreprises partenaires à travers le monde, évoluant dans l'ensemble des domaines du tourisme. Enfin, l'ESTHUA soutient et valorise les activités de Recherche et d'Innovation, comptant plus de 60 enseignants-chercheurs, et porteuse de nombreux projets tels que le GIS Études Touristiques labellisé CNRS ou encore la Chaire Tourisme, mais aussi en organisant de nombreux cycles de séminaires et colloques.

L'ESTHUA est présente à Angers, Saumur, les Sables d'Olonne et Cholet.

