LICENCE MENTION TOURISME (1ÈRE ET 2ÈME ANNÉE)
PARCOURS HOSPITALITÉ

Angers

Avec les Licence 1 et 2 Hospitalité dédiées aux secteurs de l'Hôtellerie, de la Restauration, de la Gastronomie et de l'Évènementiel, nous avons pour objectif de vous transmettre le goût de recevoir, de proposer des moments de vie d'exception, de prendre soin des autres, et les compétences nécessaires pour la prise de responsabilités dans ces métiers. Vous pourrez aussi expérimenter le monde professionnel avec le stage de L2. Si vous le souhaitez et si vous êtes retenu-e, cette année-là sera aussi l'occasion de partir en Erasmus. Culture, expérience professionnelles et personnelle seront l'occasion d'avancer dans votre projet professionnel et votre construction personnelle. Les responsables de formation seront à vos côtés tout au long de votre formation pour vous accompagner et vous soutenir dans ce processus.

Beatrice Flipse et Anne Flocon
respectivement Responsables Pédagogiques de la Licence 1 et 2 mention Tourisme parcours Hospitalité

OBJECTIFS DE FORMATION

Au-delà des trois secteurs d'activité historiques que sont l'hébergement touristique (hôtellerie, hôtellerie de plein air...), la restauration (commerciale et collective) et le secteur de l'évènementiel, le champ de l'hospitalité comprend également les métiers de la gestion des résidences de services et voit de nouveaux métiers émerger comme ceux de la conciergerie.

La licence hospitalité a pour objectif de transmettre aux étudiants l'ensemble des connaissances et des compétences nécessaires pour réussir à évoluer dans ces secteurs :

- une solide connaissance des secteurs de l'hospitalité, de leur histoire, leurs acteurs, leurs enjeux...
- les savoir-faire liés à la gestion opérationnelle (technique, financière et commerciale) des établissements à l'heure de la digitalisation et du déploiement des politiques de RSE.
- la maîtrise de deux langues étrangères et des outils informatiques.
- les savoir-être indispensables (techniques de communication écrites et orales...).

LES DÉBOUCHÉS

- réceptionniste
- assistant chef de projet évènementiel
- chef de rang en restauration
- assistant conciergerie de luxe

Une poursuite d'études en licence 3 parcours Hospitalité est fortement conseillée. L'ESTHUA propose, via des passerelles, d'autres parcours.

PROFIL D'ADMISSION

Le sens de l'accueil, du service client, l'envie de s'investir dans les secteurs de l'Hospitalité et de participer à leur évolution, sont des qualités essentielles pour intégrer cette formation.

L'exigence, la rigueur, l'écoute, l'empathie et la bienveillance sont les qualités pour y réussir.

Vous avez envie de travailler dans les métiers de l'hospitalité ? Rejoignez-nous.

Diplôme requis : baccalauréat.

+ d'informations

Campus Saint-Serge | Angers
7 allée François Mitterrand, 49 004 Angers
02 44 68 81 00

Responsables de la formation :
Beatrice Flipse (L1, première année)
beatrice.flipse@univ-angers.fr

Anne Flocon (L2, deuxième année)
anne.flocon@univ-angers.fr

Scolarité :
licence.esthua@univ-angers.fr

Gardons le contact

www.univ-angers.fr/esthua

Linkedin : ESTHUA *Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.*

Instagram : @esthua_innto

1,2 million *d'emplois directs*

3 mois *de stage (en L2)*

16 parcours *pour une poursuite d'études en 3ème année*

AIDE À LA RÉUSSITE

Profitez du dispositif DaRre, visant à faciliter la transition entre le lycée et l'université. Accompagnement méthodologique, tutorat, aide à la réorientation...

Vous serez également accompagné sur l'élaboration de Projet Personnel Universitaire et Professionnel, profiterez d'une pédagogie participative et individualisée.

> La formation m'a offert de nombreuses possibilités tant du point de vue professionnel que personnel, notamment grâce aux partenariats en place avec les universités étrangères et aux nombreux stages.
> J'ai trouvé cette formation très enrichissante et professionnalisante, ce qui est indispensable dans le monde du service.
>
> **Stéphaël Guerin**
> *a suivi cette formation en 2019-2021*

LICENCE 1 ↓

Semestre 1

- **Acteurs et territoires en hospitalité :** découverte du secteur de l'hospitalité, rencontres professionnelles et connaissance des métiers, histoire du tourisme et de l'hospitalité...
- **Gestion opérationnelle en hospitalité :** fondamentaux de la comptabilité et de la gestion, fondamentaux du management des organisations.
- **Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme :** enjeux environnementaux, maintenance des bâtiments, sécurité des publics.
- **Langues, informatique et compétences interpersonnelles :** LV1,, LV2, PIX et outils bureautiques, méthodologie du travail universitaire, techniques d'expression écrite.

Semestre 2

- **Acteurs et territoires en hospitalité :** connaissance de l'hôtellerie internationale, connaissance de l'évènementiel dans le monde, connaissance des publics et des clientèles.
- **Design d'expérience en hospitalité :** analyse de sites hôteliers et d'évènements, hospitalité et accueil interculturel...
- **Gestion opérationnelle en hospitalité :** comptabilité-gestion, création de cartes en restauration, management des étages en hôtellerie, management d'un service food and beverage (F&B).
- **Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme :** bases du droit, droit du travail, formation premiers secours...
- **Langues, informatique et compétences interpersonnelles :** LV1, LV2, préparation à la certification en anglais, pratiques théâtrales...

LICENCE 2 ↓

Semestre 3

STAGE DE 3 MOIS

en France ou à l'étranger.

Votre contact privilégié :
stages.esthua@univ-angers.fr

Semestre 4

- **Acteurs et territoires en hospitalité :** histoire du tourisme et de l'hospitalité, géographie des vins français, méthode de recherches en sciences sociales...
- **Design d'expérience en hospitalité :** grooming, hôtellerie lifestyle, hôtellerie haut de gamme et luxe...
- **Gestion opérationnelle en hospitalité :** analyse statistique, analyse des performances financières de l'entreprise...
- **Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme :** classement hôteliers et labellisations, droit des obligations...
- **Langues, informatique et compétences interpersonnelles :** LV1, LV2, préparation certification anglais, fondamentaux de la communication, techniques d'animation de réunion...

ANGERS

Idéalement située aux portes du Grand Ouest et réputée pour sa douceur, Angers est classée 1ère ville verte de France. Une population jeune (48% a moins de 30 ans, 25% est étudiante), des projets urbains ambitieux, Angers surprend par son équilibre et sa qualité de vie. C'est une ville où l'on aime prendre son temps et ainsi profiter de chaque instant.
Le Campus Saint-Serge est très accessible, situé en centre-ville d'Angers.