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

université angers

DIPLÔME NATIONAL DE LICENCE CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

CFET

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION
Liberté Égalité Fraternité

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

Angers

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.

1,2 millions *d'emplois directs*

3 mois *de stage (en L2)*

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

+ d'informations

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

Responsable de la formation :
Mikaël Bargain
mikael.bergain@univ-angers.fr

Scolarité :
scolarite.esthua@univ-angers.fr

Gardons le contact

www.univ-angers.fr/esthua

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

Instagram : @ufr_esthua

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.