LICENCE MENTION TOURISME (3ÈME ANNÉE)
PARCOURS HOSPITALITÉ

Angers

Réussir dans les secteurs de l'hospitalité requiert des connaissances et compétences métiers spécifiques. Au-delà de celles-ci, l'ouverture d'esprit, la gestion émotionnelle, la capacité à s'affirmer sans nuire à l'empathie nécessaire dans les métiers d'accueil, la rigueur et la créativité sont des qualités tout aussi attendues.

C'est pour vous préparer à ces enjeux que la licence 3 Hospitalité a été créée.

Mikaël Bargain
Responsable pédagogique de la Licence 3 mention Tourisme - parcours Hospitalité

OBJECTIFS DE FORMATION

La licence 3 Hospitalité développe les connaissances et l'expérience déjà acquise par les étudiants dans les secteurs de l'hospitalité. Dans cette perspective, elle propose :

- une ouverture vers l'ensemble des secteurs de l'hospitalité (hôtellerie et hébergements touristiques, restauration, évènementiel, gestion des résidences de services, conciergerie).
- un développement des compétences en termes de communication et de savoir-être : langues étrangères, techniques d'expression orale.
- la découverte de nouveaux savoir-faire liés à la gestion opérationnelle financière, commerciale et humaine des établissements.

En tant que licence générale, elle a également pour vocation de préparer les étudiants à la réussite en master et leur propose pour cela des modules d'initiation à la Recherche.

PROFIL D'ADMISSION

Avoir une connaissance et une expérience dans les secteurs de l'hospitalité et en comprendre les enjeux font partie des conditions importantes d'admission.

La formation est ouverte à toute personne satisfaisant cette condition, en présentant un projet d'études et professionnel sérieux, cohérent avec les objectifs de la formation.

Diplôme requis : diplôme de niveau Bac+2 (L2, BTS, DUT...)

LES DÉBOUCHÉS

- manager d'une équipe opérationnelle au sein des secteurs de l'hospitalité
- assistant de responsables de services de back-office (fonction commerciale, marketing et communication, financière, qualité) au sein des entreprises du secteur.

Poursuite d'études vers les masters du département hospitalité de l'ESTHUA, ou proposés par d'autres établissements de formation spécialisés dans le secteur de l'Hospitalité.

1,2 millions *d'emplois directs*

3 mois *de stage (en L3)*

20 parcours de master *pour votre poursuite d'études supérieures*

+ 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.bargain@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

NOTA BENE ↓

Vous serez accompagné tout au long de votre formation dans l'élaboration de votre projet professionnel.
Les professeurs et professionnels associés à la formation sauront vous conseiller et vous faire profiter de leur expérience.

> Cette formation m'a permis d'avoir une vision d'ensemble du secteur, et de me spécialiser en 3ème année.
> Cette compréhension et l'accompagnement de professionels confirmés m'ont aidé à construire mon projet.
> Au cours des stages je me suis formé, mais j'ai surtout fait murir mes ambitions en découvrant ce qui me plaisait.
>
> **Théophile Allain**
> *étudiant de la promotion 2021-2022*

Semestre 5

STAGE DE 3 MOIS

en France ou à l'étranger.

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

Semestre 6

- **Acteurs et territoires en hospitalité :** histoire de la gastronomie française, la restauration collective et de concession, OTA et start-up digitales, système d'acteurs en évènementiel, méthodes de recherche en sciences sociales, traitements statistiques, évolution des pratiques, tendances et enjeux en restauration.
- **Design d'expérience en hospitalité :** bien-être et hospitalité, approche des réseaux sociaux, traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet, connaissance des arts et de la culture.
- **Gestion opérationnelle en hospitalité :** établir des prévisions financières et budgétiser, analyse de situation de travail, techniques de commercialisation et de vente, informatique appliquée à l'hospitalité, marketing digital, management d'équipe, comportement du consommateur, introduction à la gestion des ressources humaines en hospitalité, méthodologie et outils de gestion de projet appliqué à l'évènementiel.
- **Qualité, normes, sécurité et environnement en tourisme :** système de management environnemental, droit (du commerce, de la concurrence, des contrats, des sociétés et des associations), prestations et suivi d'activités de maintenance.
- **Langues et compétences interpersonnelles :** LV1, LV2, préparation certification anglais, communication scientifique, parcours individuel de développement, art oratoire.

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.