



LICENCE 3
MENTION TOURISME

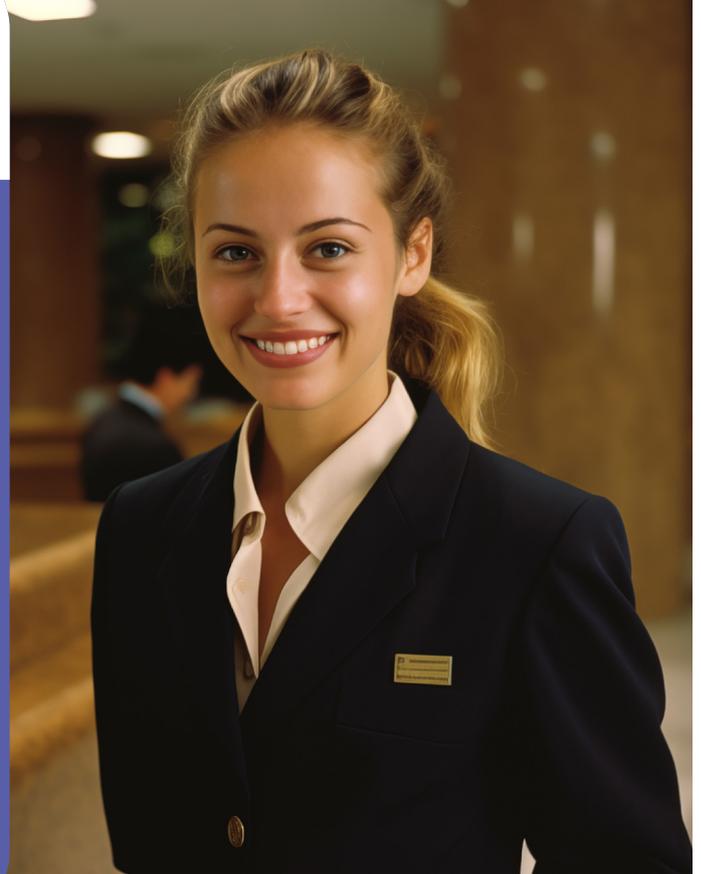


PARCOURS HOSPITALITÉ

HÔTELLERIE
RESTAURATION
ÉVÈNEMENTIEL

ANGERS

FORMATION EN ALTERNANCE



LICENCE 3 HOSPITALITÉ HÔTELLERIE, RESTAURATION, ÉVÈNEMENTIEL

LE MOT DU RESPONSABLE DE FORMATION

Réussir dans les secteurs de l'hospitalité, en hôtellerie, restauration et évènementiel, requiert des connaissances et compétences 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.

*L'ESTHUA, forte de 40 ans d'expertise en formation dans les champs du tourisme, de l'hospitalité et de la culture, propose depuis plus de 20 ans un parcours en Licence 3 Hospitalité. **En choisissant l'ESTHUA, vous choisissez une formation d'excellence.***

DÉNALI BOUTAIN

Responsable pédagogique de la Licence 3 Tourisme parcours Hospitalité en alternance



DÉCOUVREZ UNE **FORMATION PLURIELLE** ET À **FORTE EMPLOYABILITÉ**
DÉDIÉE AUX ENJEUX DE L'HOSPITALITÉ **DANS TOUTE SA DIVERSITÉ !**

HÔTELLERIE

ÉVÈNEMENTIEL

RESTAURATION

ART DE RECEVOIR

ALTERNANCE

ZOOM

sur la formation...

formation proposée **en alternance**,
2 semaines à l'Université,
3 semaines en entreprise,

La licence 3 Tourisme parcours 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.
- **le renforcement des compétences transversales** : culture générale, sciences humaines et sociales...
- **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.

OBJECTIFS DE LA FORMATION...

- **l'acquisition de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'évènementiel**,
- **une connaissance transversale sur les évolutions et les mutations des métiers** de l'hospitalité en interrogeant la place de l'art de recevoir, du service, de la digitalisation, de la gestion financière, des principes de la RSE...
- des enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels d'horizons différents pour **un apprentissage multidisciplinaire** : droit, économie et gestion, sciences humaines et sociales...
- **une expertise terrain grâce à la formation dispensée en alternance.**

QUELS DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS ?

Les débouchés professionnels se concentrent **autour des métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie, des arts de la table et de l'évènementiel** :

- 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.

Une poursuite d'études est possible vers les masters du département Hospitalité de l'ESTHUA, ou au sein d'autres établissements de formation spécialisés dans le secteur de l'Hospitalité.



VOTRE 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...)

QUELS CONTENUS PÉDAGOGIQUES ?

La Licence 3 mention Tourisme **parcours Hospitalité s'organise en 2 semestres construits autour de 5 grandes thématiques** d'enseignement dont vous pourrez retrouver quelques exemples de cours ci-dessous.

- **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.

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

L'ALTERNANCE...

FORMATION EN ALTERNANCE

Si l'étudiant choisit d'effectuer cette formation en alternance, **il devra obtenir un contrat de travail, en France**, au sein d'un établissement répondant aux critères et attendus pédagogiques de la Licence 3 parcours l'Hospitalité.

L'alternance devra être réalisée dans les secteurs de l'Hôtellerie, de la Restauration, de l'Évènementiel ou de l'Art de Recevoir.

Le rythme d'alternance sera de :

- 2 semaines à l'Université,
- 3 semaines en entreprise.

**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 Licence 3 à l'ESTHUA ouvrent généralement à partir du mois de janvier de chaque année.

- Pour cette formation, **il est indispensable de candidater via la plateforme E-Candidat** (propre à chaque université - ici l'Université d'Angers).

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.**



IN institut
national
de tourisme
INTO
ESTHUA
Université d'Angers

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

CONTACTEZ-NOUS ! 

Dénali BOUTAIN

Responsable Pédagogique de la Licence 3
parcours Hospitalité **en alternance**
denali.boutain@univ-angers.fr



 Vous souhaitez en savoir plus
sur l'ESTHUA ?

www.univ-angers.fr/esthua



DEPUIS 1982
1^{ER} PÔLE EUROPÉEN DE FORMATIONS EN TOURISME

Connaissez-vous l'ESTHUA ? L'ESTHUA, Institut national de tourisme - INNTO France 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, interculturelité, 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.