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 (3ÈME ANNÉE)
PARCOURS RESTAURATIONS, HÔTELLERIE ET ART DE RECEVOIR

Saumur

Formation en alternance

Les métiers de l'hôtellerie-restauration offrent des débouchés divers et en renouvellement, de niveau bac+3, associés au management opérationnel d'établissements d'hébergement, de lieux de restauration et de convivialité ou encore de sites de production culinaires. Ils ont besoin de jeunes professionnels formés au management d'équipe, à la gestion d'un centre de profit. Tous doivent être dotés d'un excellent relationnel animé par la logique de la passion de l'art de recevoir dans un contexte ou le digital et le développement durable infusent des stratégies et des tactiques inédites.

Dénali Boutain
Responsable pédagogique de la Licence 3 Restaurations, hôtellerie et art de recevoir

OBJECTIFS DE FORMATION

La Licence 3 Restauration, Hôtellerie et Art de recevoir vise à approfondir les connaissances et l'expérience déjà acquise par les étudiants dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie adossée au F&B. Dans cette perspective, elle propose :

- Une ouverture vers l'ensemble des formes de restaurant (appartenant à la restauration sociale et collective, de concession, commerciale…), dans toutes ses déclinaisons possibles de format (rapide, nomade ou à table), de gamme (luxe à économique) et de concepts culinaires ;
- Un développement des compétences en termes de communication et de savoir-être : anglais, techniques d'expression orales, savoir-être ;
- La découverte de nouveaux savoir-faire liés à la gestion opérationnelle financière, commerciale et humaine des établissements de l'HR.

En tant que licence en apprentissage, elle a également pour vocation de fournir une très forte insertion professionnelle à sa sortie.

PROFIL D'ADMISSION

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

La formation est ouverte à toute personne satisfaisant cette condition, et 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…).

Modalités de recrutement : dossier + entretien.

LES DÉBOUCHÉS

- Manager d'une équipe opérationnelle au sein d'un hôtel, d'un restaurant, d'un service F&B, d'une cantine, d'une conciergerie… ;
- Assistant de responsables de services de back-office (fonction commerciale, marketing-communication, financière, qualité) au sein des entreprises du secteur (hôtels, restaurants et leur écosystème).
-

Poursuite d'études vers les masters du département Hospitalité de l'ESTHUA (Master Hôtellerie, Restauration et Gastronomie ou proposés par d'autres établissements de formation spécialisés dans le secteur de l'Hospitalité.

+ d'informations

Pôle Régional de Formations | Saumur
80 rue des îles, 49 400 Saumur
02 44 68 78 00

Responsable de la formation :
Dénali Boutain
denali.boutain@univ-angers.fr

Scolarité :
pole.saumur@listes.univ-angers.fr

Gardons le contact

www.univ-angers.fr/esthua

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

Instagram : @ufr_esthua

1,2 million *d'emplois directs*

70% du temps *passé en entreprise*

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

Semestre 5

- **Langues et compétences interpersonnelles :** Anglais de l'hospitalité, Préparation certification anglais, Attitudes et savoir-être face au client : permanence et mutations ;
- **Acteurs et territoires en H&R :** Connaissance de la filière alimentaire et agroalimentaire, Catering aérien et ferroviaire, L'hôtellerie de chaîne, Les auberges et les relais gastronomiques, La restauration collective et sociale ;
- **Design d'expérience en hospitalité :** Evolutions du concept d'hôtel-restaurant, Accueil, gestion des flux et convivialité au restaurant ;
- **Gestion opérationnelle en hospitalité :** Gestion financière, Management d'équipe en HR, Fondamentaux de la GRH appliqués à l'HR, Informatique appliquée à l'hospitalité, Techniques de commercialisation et de vente ;
- **Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité :** Hygiène alimentaire, Management de la qualité et de la satisfaction client en HR, Responsabilités juridiques dans un établissement HR ;
- **Compétences préprofessionnelles :** Projet professionnel.

Semestre 6

- **Langues et compétences interpersonnelles :** Anglais de l'hospitalité, Préparation certification anglais ;
- **Acteurs et territoires en H&R :** La restauration de concession et ses nouvelles formes, La restauration de chaîne, Problématiques du restaurant et de la restauration dans un hôtel, Traitements statistiques, Les start-ups en HR ;
- **Design d'expérience en hospitalité :** Offres et service des boissons, Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquet ;
- **Gestion opérationnelle en hospitalité :** Marketing digital en HR, Design de service et amélioration du parcours client en hôtellerie-R, Reprendre un hôtel-restaurant ;
- **Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité :** Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations, Labels de Développement Durable appliqués à l'HR, Maintenance en HR (gestion des prestations internes), Principes de nutrition et de diététique, Dynamisation d'une marque commerciale, Filières d'approvisionnement ;
- **Compétences préprofessionnelles :** Apprentissage (note entreprise), apprentissage (suivi de stage), Grand oral professionnel.

SAUMUR

À Saumur, tourisme, loisirs et terroir riment avec bonheur. Saumur la Blanche, surnommée ainsi pour ses façades en pierre de tuffeau, est installée sur les rives de la Loire. Riche en culture et en gastronomie, Saumur est également connue pour les liens très étroits qu'elle entretient avec le monde équestre, notamment le célèbre Cadre Noir.