

MASTER MENTION MANAGEMENT SECTORIEL (1ÈRE ET 2ÈME ANNÉE) PARCOURS HÔTELLERIE

Angers

Le Master Hôtellerie propose à des étudiants passionnés, possédant les qualités comportementales avérées d'empathie et de sens du service, les compétences complémentaires capables de les faire évoluer dans l'ensemble des fonctions de l'écosystème hôtelier, à des postes stratégiques où ils sauront agir en conscience des grands enjeux et des mutations profondes qui traversent le secteur.

Il accueille les personnalités curieuses d'altérité, animées par l'esprit de l'hospitalité, tournées vers le désir d'entreprendre et de faire grandir une organisation ou un concept hôtelier dans l'exigence de la durabilité. La capacité à développer ses compétences en gestion, distribution et en marketing seront indispensables.

Gwenaëlle Greffe

Responsable pédagogique du master Hôtellerie



OBJECTIFS DE FORMATION

Le parcours « Hôtellerie » vise à former de futurs cadres dirigeants capables d'évoluer en France ou à l'étranger pour des organisations positionnées sur l'ensemble des marchés (affaires, loisirs, individuels, groupes...) et des gammes (économique, lifestyle, luxe...) du secteur de l'hébergement marchand au sens large (hôtellerie de chaîne, hôtellerie indépendante, hôtellerie de plein air, resort, conciergeries privée ou locative, start-up digitales adossées à l'hôtellerie...). Il prépare les futurs professionnels attirés pour rejoindre un groupe hôtelier international comme ceux tentés par la création d'entreprise hôtelière indépendante.

Les compétences métiers sont délivrées autour de 4 objectifs complémentaires :

- la maîtrise du développement des activités et du revenu hôteliers en lien avec les enjeux de la digitalisation ;
- la capacité à produire des expériences client et collaborateur réussies, y compris en contexte interculturel et selon les principes de la RSE ;
- la maîtrise de la dimension de gestion financière et immobilière comme celle des stratégies d'investissement ;
- la capacité enfin à se positionner et à évoluer dans un contexte international turbulent, exigeant l'agilité.

Les compétences transversales de gestion de projet et de conduite du changement appliquées au secteur sont également abordées à partir de travaux de groupe (business cases et business games). Enfin, les compétences comportementales (soft skills, savoir être) sont affinées, par le recours à des mises en situation et des entraînements à la prise de parole.



PROFIL D'ADMISSION

Licence 3 Hospitalité - Bac + 3 avec maîtrise poussée de l'anglais et expérience dans le secteur (stage ou emploi étudiant), soumis à d'éventuelles mises à niveau.

Modalités de recrutement : dossier + entretien.



LES DÉBOUCHÉS

Les débouchés professionnels se concentrent autour des métiers du marketing (dont digital) et des ventes, de la finance et du contrôle de gestion, de la GRH, du management de la qualité et de la RSE.

Ils couvrent également la dimension entrepreneuriale et le volet innovation en apportant les fondamentaux et l'accompagnement pour monter un projet de création d'établissement hôtelier. Les métiers proposés à la sortie se déclinent depuis celui de directeur d'établissement hôtelier (General Manager), de revenue manager, de responsable de zone, ou encore de responsable de service (front ou back office) jusqu'à ceux de propriétaire-exploitant ou encore de consultant.

+ d'informations

Campus Saint-Serge | Angers

7 allée François Mitterrand, 49 004 Angers
02 44 68 81 00

Responsable de la formation :

Gwenaëlle Greffe
gwenaelle.greffe@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

1,2

million
d'emplois directs

4

mois de stage
en Master 1
(en France ou à l'étranger)

6

mois de stage
en Master 2
(en France ou à l'étranger)

MASTER 1* ↓

Semestre 1

- **Langues et compétences interpersonnelles** : Anglais, LV2 ou Anglais renforcé, Art oratoire.
- **Acteurs et territoires en hôtellerie** : Développement territorial et resort hôtelier, Conférence professionnelle : connaissance des responsables politiques, Dynamiques et enjeux de l'hôtellerie et de l'hébergement touristique.
- **Design d'expérience en hôtellerie** : Lab'hôtelier : création d'un concept d'hébergement haut de gamme, Montage de projet innovant et durable en hôtellerie (en anglais), Marketing relationnel en hôtellerie.
- **Développement stratégique en hôtellerie** : Politiques de GRH en hospitalité, Analyse financière et tableaux de flux, Management stratégique d'un établissement hôtelier.
- **Qualité et HSE** : Gestion de la qualité et de la satisfaction en hôtellerie, Maintenance, sécurité et environnement en hôtellerie.
- **Recherche** : Démarche de recherche en sciences sociales, Atelier : mémoire de recherche, Encadrement démarche de recherche / séminaires de recherche.
- **Compétences préprofessionnelles** : Pitch professionnel, Statistiques et traitement des données, Elaboration du projet professionnel, Bilan expérientiel.

Semestre 2

- **Acteurs et territoires en hôtellerie** : L'hôtellerie dans les mondes, Conf pro : piloter un hôtel en zone à risques (Afrique), Management d'un réseau d'hôteliers.
- **Design d'expérience en hôtellerie** : Evolution des services et des métiers de la conciergerie, Marketing environnemental, Design de service et amélioration du parcours client en hôtellerie, Architecture d'intérieur, Art et Design.
- **Développement stratégique en hôtellerie** : Marketing Digital, Etudes de marché, Montages financiers et management de l'immobilier en hôtellerie, Revenu Management.
- **Qualité et HSE** : Droit d'internet, Appréhender un patrimoine remarquable, réhabiliter un bâtiment.
- **Recherche** : Projet de mémoire, Atelier : mémoire de recherche.
- **Compétences préprofessionnelles** : stage

MASTER 2* ↓

Semestre 3

- **Langues et compétences interpersonnelles** : Anglais, LV2 ou Anglais renforcé, Management interculturel.
- **Acteurs et territoires en hôtellerie** : Business Game hôtelier, Hôtellerie et Patrimoines.
- **Design d'expérience en hôtellerie** : Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie, Expériences en hôtellerie de Luxe, Gestion d'un portefeuille de marques en Hôtellerie, Marketing expérientiel et sensoriel en H&R.
- **Développement stratégique en hôtellerie** : Conduite du changement et projets en Hôtellerie, Comportement organisationnel, Accompagnement création d'entreprise hôtelière, Médiation et techniques de négociation, Revenu Management, Conférence Professionnelle : Marketing digital, Distribution et channel management en hôtellerie, Tendances et enjeux du management d'équipe en hôtellerie, Montage, évaluation et financement d'un projet.
- **Qualité et HSE** : Facility Management, Démarche de RSE en hôtellerie, Gestion de crise et des situations d'urgence.
- **Recherche** : Etat d'avancement du mémoire.
- **Compétences préprofessionnelles** : Projet d'études appliqué, Bilan expérientiel du stage de M1.

Semestre 4

- **Recherche** : Mémoire.
- **Compétences préprofessionnelles** : stage.

** maquette non contractuelle*



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, où se situe l'ESTHUA est très accessible, situé en centre-ville d'Angers.