



## LICENCE



### Lieu de la formation ANGERS

#### Contacts

Service Scolarité  
scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr  
2<sup>e</sup> étage - Bureau 205

Service Stages & Relations Entreprises  
stages.esthua@listes.univ-angers.fr  
2<sup>e</sup> étage - Bureau 224

Campus ANGERS  
7 allée François Mitterrand | BP 40455  
49004 ANGERS Cedex 01  
Tél. 02 44 68 81 00

#### Responsable de la formation

Guillaume RAOUL  
guillaume.raoul@univ-angers.fr

#### Adresse web www.univ-angers.fr/esthua



## Mention Sciences Sociales (Bac+3) Parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Événementiel

# OPTION HÔTELLERIE ET HÉBERGEMENT TOURISTIQUE

### — Présentation

**Une formation universitaire et professionnelle** dédiée au management des métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement. Concerne la gestion et le management de différents types de structure, format et gamme d'hôtels et d'hébergement : hôtel indépendant, de chaîne volontaire ou affiliée, résidence hôtelière, resorts, auberges de jeunesse, toutes formes d'hébergements touristiques, hôtellerie d'affaires, hôtellerie patrimoniale, etc. La formation s'étend depuis le marché de l'hôtellerie low-cost, ultra économique jusqu'au Palace, en passant par les nouvelles formes d'hôtels et d'hébergements « réinventés » (Les hôtels life-style, les hostels, les hébergements alternatifs, etc.). Elle intègre la gestion des services périphériques (services F&B, séminaires et banquets, casino, spa, thalassothérapie, etc.). Cette formation comprend également une sensibilisation aux métiers de la restauration, de l'événementiel et des rencontres d'affaires.

**Une formation pluridisciplinaire :** management, marketing, économie, communication, géographie, histoire, sociologie, outils numériques et enseignements spécifiques au secteur. Cours dispensés par des enseignants, des chercheurs et des professionnels du secteur de l'hôtellerie et de l'hébergement.

**Une formation ouverte à l'international :** au moins 2 langues étrangères, dimension interculturelle, possibilité de stage à l'étranger, préparation à la mobilité pour les années de Master (un semestre ou une année d'étude dans une université étrangère : 133 partenaires dans 43 pays, 9 doubles-diplômes).

### — Objectifs

- Construire et mettre en œuvre votre projet professionnel.
- Développer votre esprit critique et votre culture générale.
- Acquérir des compétences nécessaires à votre(vos) futur(s) métier(s).
- Vous donner des clés pour assurer des fonctions managériales en plus d'autres responsabilités opérationnelles et gestionnaires, dans le secteur de l'hôtellerie et de l'hébergement.

### — Aide à la réussite

- Dispositif de soutien.
- Aide à l'élaboration de votre projet personnel et professionnel.
- Pédagogie participative, active et individualisée.

### — Poursuite d'étude | Insertion Professionnelle

À l'issue de la Licence 3 vous pourrez poursuivre en Master mention Tourisme, Parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Événementiel, option Organisation de l'Hôtellerie. De nombreux métiers sont accessibles dans ce secteur à fort taux d'employabilité. Après la Licence 3, vous pourrez remplir des missions opérationnelles et d'encadrement dans les métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement, pour des fonctions variées : marketing, gestion, GRH, management de la qualité, logistique, achats, management d'équipes, communication interne et externe, etc.

### — Public visé

La formation est ouverte à tous les titulaires d'un Bac+2, motivés par les métiers du secteur de l'hôtellerie et de l'hébergement. Cette formation nécessite un engagement et une motivation soutenue de la part du candidat. Un dispositif de soutien est ouvert aux étudiants qui n'auraient pas acquis les bases de la démarche méthodologique et de la rédaction. Recrutement dossier + entretien.



## — Programme

### Semestre 5 :

#### **UE1 Compétences transversales en langues étrangères et en français**

Anglais - LV2 - LV3 - Intercultural aspects, leadership - Communication scientifique

#### **UE2 Compétences disciplinaires en économie et sciences de gestion**

Management des organisations - Marketing en HRE - Comptabilité générale - Rencontres d'affaires et hôtellerie - Coût, budget, contrôle de gestion

#### **UE3 Compétences disciplinaires en SHS**

Socio-économie de l'hôtellerie - Histoire de la cuisine et de la gastronomie française - Concepts de l'accueil - Méthodologie des enquêtes

#### **UE4 Compétences professionnelles**

Projet personnel universitaire et professionnel - Veille stratégique - Informatique - Conférences professionnelles (Design, Facility Management, accueil des sportifs en hôtellerie) - Attitude et savoir-faire en hôtellerie et restauration - Créer ou reprendre une entreprise - Connaissance des terroirs et des appellations - Connaissance des vins et pratique de la dégustation - Innovations dans l'hôtellerie

### Semestre 6 :

#### **UE5 Stage**

#### **UE6 Compétences disciplinaires en économie et sciences de gestion**

Introduction à la gestion des ressources humaines - Droit des obligations - Responsabilités juridiques et sociales dans les établissements - Négociation commerciale - Distribution, prix et revenue management

#### **UE7 Compétences professionnelles**

Marketing digital et e-réputation en HRE - Comportement du consommateur - Management d'équipe en hôtellerie et restauration - Gestion financière du restaurant et de l'hôtel

## — Stage

**Un stage de 3 mois minimum à partir du mois de mars.** Les nombreux partenariats professionnels vous permettront de trouver rapidement un stage en France ou à l'étranger.

