

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Parcours Hospitalité – Angers

Licence | Tourisme

- > Composante : Esthua, Institut national de tourisme – INNTO France
- > Ouvert en alternance : Non

Présentation

“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

Au-delà des trois secteurs d’activité historiques que sont l’hébergement touristique (hôtellerie, hôtellerie de plein air...), la restauration (commerciale et collective) et le secteur de l’évènementiel, le champ de l’hospitalité comprend également les métiers de la gestion des résidences de services et voit de nouveaux métiers émerger comme ceux de la conciergerie.

La licence hospitalité a pour objectif de transmettre aux étudiants l’ensemble des connaissances et des compétences nécessaires pour réussir à évoluer dans ces secteurs :

- une solide connaissance des secteurs de l’hospitalité, de leur histoire, leurs acteurs, leurs enjeux...
- les savoir-faire liés à la gestion opérationnelle (technique, financière et commerciale) des établissements à l’heure de la digitalisation et du déploiement des politiques de RSE.
- la maîtrise de deux langues étrangères et des outils informatiques.
- les savoir-être indispensables (techniques de communication écrites et orales...).

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.

Organisation

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 3 mois

Stage à l'étranger : Possible

En L3

(contact privilégié : stages.esthua@univ-angers.fr)

Admission

Pré-requis recommandés

Pour la L1 et L2 :

Le sens de l'accueil, du service client, l'envie de s'investir dans les secteurs de l'Hospitalité et de participer à leur évolution, sont des qualités essentielles pour intégrer cette formation.

L'exigence, la rigueur, l'écoute, l'empathie et la bienveillance sont les qualités pour y réussir.

Pour la L3 :

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.

Et après

Insertion professionnelle

Après la L2 :

- réceptionniste
- assistant chef de projet évènementiel
- chef de rang en restauration
- assistant conciergerie de luxe

Après la L3 :

- 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).

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.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Mikael Bargain

✉ mikael.bargain@univ-angers.fr

Programme

L1 | Parcours Hospitalité

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois débutant	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe débutant	Matière		32h		3 crédits
LV2 FOU	Matière		32h		3 crédits
Stage optionnel	Matière				
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Méthode de travail universitaire	Matière	4h	12h		2 crédits
Projet Personnel Universitaire et Professionnel	Matière	4h	4h		
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)	Matière	20h			
Techniques d'expression écrite	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				8 crédits
Bloc transversal 1 - UE 2	Bloc				4 crédits
Découverte du secteur de l'hospitalité	Matière	8h			4 crédits
Histoire du tourisme	Matière	16h			4 crédits
Bloc transversal 2 - UE 2	Bloc				4 crédits
Les événements grands publics en France	Matière	12h			4 crédits
L'événementiel d'affaires en France	Matière	12h			4 crédits
Les métiers de l'événementiel	Matière	12h			
L'hôtellerie-restauration en France	Matière	12h			
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				8 crédits
Fondamentaux de la comptabilité et de la gestion	Matière		16h		2 crédits
Informatique : PiX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
Fondamentaux du management des organisations	Matière	16h			2 crédits
Marketing appliqué au secteur de l'hospitalité	Matière	12h			4 crédits
Connaissance de la structure hôtelière	Matière	12h			4 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				6 crédits
Enjeux environnementaux	Matière	16h			6 crédits
Maintenance des bâtiments : principes généraux	Matière	8h			6 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
LV2 FOU	Matière		32h		
LV2 Allemand	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Chinois débutant	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 FOU	Matière		32h		
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe débutant	Matière		32h		3 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Pratiques théâtrales et maîtrise expression orale du corps	Matière		16h		2 crédits
Étiquette et protocole, communication courtoise	Matière	16h			2 crédits
Projet Personnel Universitaire et Professionnel	Matière	1,33h	8h		2 crédits
Parcours individuel de développement (culture générale engagement citoyen)	Matière	4h			
Stage optionnel	Matière				
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				6 crédits
Connaissance de l'hôtellerie internationale	Matière	12h			6 crédits
Hébergements privés et conciergeries	Matière	16h			6 crédits
Connaissances des publics et des clientèles	Matière	12h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				6 crédits
Analyse de site événementiel	Matière	4h			6 crédits
Hospitalité et accueil interculturel	Matière	12h			6 crédits
Événementiel, hôtellerie et parcs à thème	Matière	16h			
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				6 crédits
Comptabilité-Gestion : les opérations courantes en comptabilité-Gestion	Matière		16h		2 crédits
Gestion de la billetterie et de l'accueil en Événementiel	Matière	12h			2 crédits
Management des étages en Hôtellerie	Matière	12h			2 crédits
Management d'un service F&B et création des fiches techniques en restauration	Matière	12h			2 crédits
Management du Front-Office : lobby, réception/réservation, conciergerie	Matière	12h			2 crédits
Informatique : PIX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE				4 crédits
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	Matière	12h			4 crédits
Droit du travail : relation individuelle de travail	Matière	16h			4 crédits
Formation premiers secours	Matière		12h		4 crédits
Réglementation environnementale	Matière	2,67h			

L2 | Parcours Hospitalité

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note d'entreprise	Matière				8 crédits
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				22 crédits

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		16h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 FOU	Matière		32h		
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)	Matière	2,67h			2 crédits
Fondamentaux de la communication	Matière	4h	12h		2 crédits
Techniques d'animation de réunion et maîtrise du pitch professionnel	Matière	8h	8h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				4 crédits
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	12h		2 crédits
Bloc transversal - UE 2	Bloc				3 crédits
Géographie des vins français et art de vivre à la française	Matière	12h			3 crédits
Histoire de l'hospitalité	Matière	12h			3 crédits
Connaissance de l'événementiel dans le monde	Matière	16h			3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE				4 crédits
Grooming	Matière	8h			4 crédits
Hôtellerie lifestyle	Matière	8h			4 crédits
Hôtellerie Haut de gamme et luxe	Matière	12h			4 crédits
Expériences résident en RSS	Matière	8h			4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE				8 crédits
Bloc transversal 1 - UE 4	Bloc				3 crédits
Analyse statistique	Matière	5,33h	10,67h		2 crédits
Analyser les performances comptables de l'entreprise	Matière	4h	12h		2 crédits
Gestion des plannings - staffing	Matière		8h		3 crédits
Bloc Informatique	Bloc				2 crédits
Informatique : PiX et outils bureautiques	Matière		16h		2 crédits

Informatique appliquée : communication web	Matière	16h		2 crédits
Bloc transversal 2 - UE 4	Bloc			3 crédits
Évolutions des modèles managériaux	Matière	12h		3 crédits
Marketing opérationnel en hospitalité (7P)	Matière	16h		3 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			6 crédits
Droit des obligations, contrats et responsabilités	Matière	12h		6 crédits
Droit du travail : relations collectives de travail	Matière	12h		6 crédits
Hygiène, santé au travail sécurité au travail	Matière	4h		4 crédits
Outils de gestion de projet en évènementiel	Matière	12h		6 crédits
Réglementation environnementale et risques environnementaux	Matière	12h		6 crédits
Focus : Écoconception et énergétique du bâtiment	Matière	2,67h	4h	6 crédits

L3 | Parcours Hospitalité

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Compétences préprofessionnelles	UE				30 crédits
Note d'entreprise	Matière				5 crédits
Suivi de stage	Matière				
Stage : écrit	Matière				10 crédits
Grand oral professionnel	Matière		0,25h		15 crédits

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				8 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		32h		3 crédits
LV2 Allemand	Matière		16h		3 crédits
LV2 Chinois	Matière		32h		3 crédits
LV2 Espagnol	Matière		32h		3 crédits
LV2 FLE	Matière		32h		3 crédits
LV2 FOU	Matière		32h		
LV2 Italien	Matière		32h		3 crédits
LV2 Russe	Matière		32h		3 crédits
Bloc compétences interpersonnelles	Bloc				2 crédits
Communication scientifique	Matière		8h		2 crédits
Projet Personnel Universitaire et Professionnel	Matière				2 crédits
Parcours individuel de développement	Matière	4h			2 crédits
Art oratoire	Matière		8h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hospitalité	UE				6 crédits
Bloc transversal 1 - UE2	Bloc de				
	compétences				
Evenement culturel : connaissance des arts de la culture	Matière	16h			
OTA et start up digitales	Matière	12h			6 crédits

Systèmes d'acteurs en événementiel	Matière	12h		6 crédits
Evolution des pratiques, tendances et enjeux en restauration	Matière	12h		
Bloc transversal 2 - UE2	Bloc de			
	compétences			
Méthodes de recherche en sciences sociales : analyse quantitative	Matière	4h	12h	2 crédits
Traitements statistiques	Matière		16h	6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	UE			4 crédits
Bien-être et hospitalité	Matière	12h		4 crédits
Approche des réseaux sociaux et e-réputation	Matière	4h	12h	4 crédits
Événementiel : Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquets	Matière	12h		4 crédits
Production événementielle	Matière	16h		4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	UE			6 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière	4h	12h	3 crédits
Négociation et achat en événementiel	Matière		8h	
Informatique appliquée : base de données	Matière	4h	16h	1 crédits
Bloc transversal - UE 4	Bloc			4 crédits
Marketing digital	Matière	12h		4 crédits
Management d'équipe	Matière	12h		4 crédits
Introduction à la GRH en hospitalité	Matière	16h		4 crédits
Logistique événementielle	Matière	8h		
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	UE			6 crédits
Système de management environnemental : Développement durable en hospitalité	Matière	12h		6 crédits
Droit du commerce, concurrence, sociétés et associations	Matière	12h		6 crédits
Gestion des prestations externes / internes	Matière	5,67h	2,67h	6 crédits

L3 | Parcours Hospitalité - Apprentissage

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				30 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
LV2 Allemand	Matière		16h		1 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		1 crédits
LV2 FLE	Matière		16h		1 crédits
Attitudes et savoir être face au client : permanence et mutations	Matière	12h			2 crédits
UE2 : Acteurs et territoires en Hospitalité	Bloc				8 crédits
Événementiel culturel : connaissance des arts et de la culture	Matière	12h			8 crédits
Resorts Hôteliers	Matière	12h			8 crédits
Système d'acteurs en événementiel	Matière	12h			8 crédits
UE3 : Design d'expérience en hospitalité	Bloc				4 crédits
Bien-être et hôtellerie	Matière	12h			4 crédits

Approches des réseaux sociaux	Matière	8h	16h	4 crédits
UE4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	Bloc			8 crédits
Établir des prévisions financières et budgétiser	Matière	4h	12h	8 crédits
Négociation et achats en événementiel	Matière		8h	8 crédits
Informatique appliquée : base de données	Matière	4h	16h	8 crédits
Marketing digital	CM	12h		8 crédits
UE5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité	Bloc			4 crédits
Système de management environnemental : Développement durable en hospitalité	Matière	12h		4 crédits
Droit du commerce, concurrence, société et associations	Matière	12h		4 crédits
UE 6 : Compétences Préprofessionnelle	Bloc			1 crédits
Projet professionnel	Matière		4h	1 crédits
Rendez-vous professionnels	Matière		20h	1 crédits

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	Bloc				3 crédits
Anglais de l'hospitalité	Matière		16h		2 crédits
LV2 Allemand	Matière		16h		1 crédits
LV2 Espagnol	Matière		16h		1 crédits
LV2 FLE	Matière		16h		1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en H&R	Bloc				6 crédits
Évolutions des pratiques, tendances et enjeux en restauration	Matière	16h			6 crédits
Méthodes de recherche en sciences sociales : analyse qualitative	Matière	4h	12h		6 crédits
Traitements statistiques	Matière		12h		6 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hospitalité	Bloc				4 crédits
Événementiel : Traiteurs et organisation de réceptions, séminaires et banquets	Matière	12h			4 crédits
Production Événementielle	Matière	16h			4 crédits
UE 4 : Gestion opérationnelle en hospitalité	Bloc				8 crédits
Management d'équipe	Matière	12h			6 crédits
Introduction à la GRH en hospitalité	Matière	16h			6 crédits
Gestion de la logistique événementielle	Matière	12h			6 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en hôtellerie	Bloc				4 crédits
Gestion de prestations externes/internes en hospitalité	Matière	12h			4 crédits
Management des risques en événementiel	Matière	12h			4 crédits
UE 6 : Compétences Préprofessionnelles	UE				5 crédits
Note d'entreprise	Matière				1 crédits
Suivi d'apprentissage	Matière				
Rendez-vous professionnels	Matière		25h		1 crédits
Grand oral professionnel	Matière				15 crédits
Projet professionnel	Matière		4h		