

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Parcours Hôtellerie

Master | Management sectoriel

- > Composante : Esthua, institut national de tourisme – INNTO France
- > Durée : 2 ans
- > Crédits ECTS : 60 ECTS
- > Ouvert en alternance : Non
- > Lieu d'enseignement : Angers
- > Campus : Campus St Serge

Présentation

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

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 :

- 1. la maîtrise du développement des activités et du revenu hôteliers en lien avec les enjeux de la digitalisation ;
- 2. la capacité à produire des expériences client et collaborateur réussies, y compris en contexte interculturel et selon les principes de la RSE ;
- 3. la maîtrise de la dimension de gestion financière et immobilière comme celle des stratégies d'investissement ;
- 4. 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 de 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.

Organisation

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 10 mois

Stage à l'étranger : Possible

Admission

Conditions d'admission

Licence 3 Hospitalité

Bac + 3

Modalités d'inscription

Dossier + entretien.

Pré-requis obligatoires

Avec maîtrise poussée de l'anglais et expérience dans le secteur (stage ou job étudiant), soumis à d'éventuelles mises à niveau.

Et après

Insertion professionnelle

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.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Gwenaelle Greffe

✉ gwenaelle.greffe@univ-angers.fr

Contact administratif

UFR ESTHUA - Campus ANGERS

📞 02 44 68 81 00 - 7 allée F. Mitterrand - BP 40455 - 49004 Angers Cedex 01

✉ scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

Lieu(x)

📍 Angers

Campus

🏠 Campus St Serge

Programme

MI | Parcours Hôtellerie

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4 crédits
Attitudes et savoir-être en hôtellerie	Matière	12h			1 crédits
Art oratoire	Matière		8h		1 crédits
Anglais	Matière		32h		1 crédits
Espagnol	Matière		16h		1 crédits
Allemand	Matière		16h		1 crédits
Italien	Matière		16h		1 crédits
Chinois	Matière		16h		1 crédits
Russe	Matière		16h		1 crédits
FLE	Matière		16h		1 crédits
Anglais renforcé	Matière		16h		1 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hôtellerie	UE				4 crédits
Développement territorial et resort hôtelier	Matière	8h			4 crédits
Dynamiques et enjeux de l'hôtellerie et de l'hébergement touristique	Matière	8h			4 crédits
Conférence professionnelle : connaissance des responsables politiques	Matière	4h			
UE 3 : Design d'expérience en hôtellerie	UE				6 crédits
Lab'hôtelier : création d'un concept d'hébergement haut de gamme	Matière	12h			3 crédits
Bloc transversal UE 3 : Design d'expérience en hôtellerie	Bloc				3 crédits
Montage de projet innovant et durable en hôtellerie	Matière	8h			3 crédits
Stratégie de communication	Matière	12h	4h		3 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				6 crédits
Politiques de GRH en hospitalité	Matière	12h			3 crédits
Bloc transversal UE 4 : Développement stratégique	Bloc				3 crédits
Analyse financière et tableaux de flux	Matière	16h			3 crédits
Management stratégique d'un établissement hôtelier	Matière	12h			3 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4 crédits
Gestion de la qualité et de la satisfaction en hôtellerie	Matière	8h			2 crédits
Maintenance, sécurité et environnement en hôtellerie	Matière	12h			2 crédits
UE 6 : Recherche	UE				3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière		8h		
Atelier : mémoire de recherche	Matière				
Encadrement démarche de recherche / séminaires de recherche	Matière		12h		3 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				3 crédits
Pitch professionnel	Matière		8h		1 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h		1 crédits

Élaboration du projet professionnel	Matière	12h	1 crédits
Bilan expérientiel	Matière	0,33h	

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en H	UE				5 crédits
Management d'un réseau d'hôteliers	Matière	8h			2 crédits
Bloc transversal UE 2 : Acteurs et territoires en H	Bloc				3 crédits
L'hôtellerie dans les mondes	Matière	12h			3 crédits
UE 3 : Design d'expérience en H	UE				6 crédits
Évolution des services et des métiers de la conciergerie	Matière	12h			2 crédits
Bloc transversal UE 3 : Design d'expérience en H	Bloc				4 crédits
Marketing environnemental	Matière	8h			4 crédits
Marketing relationnel en hôtellerie	Matière	8h			4 crédits
Architecture d'intérieur, Art et Design	Matière	12h			4 crédits
UE 4 : Développement stratégique en H	UE				8 crédits
Bloc transversal 1 UE 4 : Développement stratégique en H	Bloc				4 crédits
Marketing Digital	Matière	12h			4 crédits
Études de marché	Matière	16h			4 crédits
Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique en H	Bloc				4 crédits
Montages financiers et management de l'immobilier en hôtellerie	Matière	12h			4 crédits
Revenue Management	Matière	16h			4 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3 crédits
Droit d'internet	Matière	8h			1 crédits
Appréhender un patrimoine remarquable, réhabiliter un bâtiment	Matière	12h			2 crédits
UE 6 : Recherche	UE				5 crédits
Projet de mémoire	Matière		2h		5 crédits
Atelier : mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				3 crédits
Rapport de stage	Matière				2 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note d'entreprise	Matière				1 crédits

M2 | Parcours Hôtellerie

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4 crédits
Anglais	Matière		32h		1 crédits
Espagnol	Matière		16h		1 crédits
Allemand	Matière		16h		1 crédits
italien	Matière		16h		1 crédits

Chinois	Matière	16h		1 crédits
Russe	Matière	16h		1 crédits
FLE	Matière	16h		1 crédits
Anglais renforcé	Matière	16h		1 crédits
Bloc transversal UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	Bloc			2 crédits
Management interculturel	Matière	12h		2 crédits
Communication digitale et réseaux sociaux	Matière	4h	8h	2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en hôtellerie	UE			4 crédits
Business Game hôtelier	Matière	24h		3 crédits
Hôtellerie et Patrimoines	Matière	8h		1 crédits
UE 3 : Design d'expérience en hôtellerie	UE			5 crédits
Bloc transversal 1 UE 4 : Design d'expérience en hôtellerie	Bloc			3 crédits
Jeux et tendances du F&B en hôtellerie	Matière	12h		3 crédits
Expériences en hôtellerie de Luxe	Matière	12h		3 crédits
Bloc transversal 2 UE 4 : Design d'expérience en hôtellerie	Bloc			2 crédits
Gestion d'un portefeuille de marques en Hôtellerie	Matière	8h		2 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel en H&R	Matière	8h		2 crédits
UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	UE			8 crédits
Bloc transversal 1 UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	Bloc			4 crédits
Conduite du changement et projets en Hôtellerie	Matière	12h	8h	2 crédits
Montage, évaluation et financement d'un projet	Matière	16h		2 crédits
Accompagnement création d'entreprise hôtelière	Matière		24h	2 crédits
Bloc transversal 2 UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	Bloc			2 crédits
Tendances et enjeux du management d'équipe en hôtellerie et restauration	Matière	8h		2 crédits
Comportement organisationnel	Matière	16h		2 crédits
Médiation et techniques de négociation	Matière	8h	8h	2 crédits
Bloc transversal 3 UE 4 : Développement stratégique en hôtellerie	Bloc			2 crédits
Outils pour le Revenue Management	Matière		12h	2 crédits
Conférence Professionnelle : Marketing digital	Matière	6h		2 crédits
Distribution et channel management en H	Matière	8h		2 crédits
UE 5 : Qualité, HSE	UE			3 crédits
Démarche de RSE en hôtellerie	Matière	12h		1 crédits
Gestion de crise et des situations d'urgence	Matière	8h		1 crédits
UE 6 : Recherche	UE			2 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière			2 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
PEA	Matière	12h		2 crédits
Bilan expérientiel du stage de MI	Matière	0,33h		2 crédits

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits

Mémoire	Matière	2h	17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		13 crédits
Suivi de stage	Matière		
Note d'entreprise	Matière		6 crédits
Bilan expérientiel	Matière		7 crédits

M2 | Parcours Hôtellerie en apprentissage

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				
Anglais	Matière		24h		
Anglais renforcé	Matière		16h		
Développement personnel	Matière		12h		
UE 2 : Acteurs et territoires en hôtellerie	UE				
Business Game hôtelier	Matière	24h			
Hôtellerie et Patrimoines	Matière	12h	4h		
UE 3 : Design d'expérience	UE				
Expérience en hôtellerie de luxe	Matière	12h			
Gestion d'un portefeuille de marques en hôtellerie	Matière	8h	4h		
UE 4 : Développement stratégique	UE				
Montage, évaluation et financement d'un projet	Matière	16h			
Accompagnement création d'une entreprise hôtelière	Matière		24h		
Tendances et enjeux du management d'équipe en H&R	Matière	8h			
Distribution et channel management en H	Matière	8h			
UE 6 : Recherche	UE				
Etat d'avancement du mémoire	Matière				
UE 7 : Projet professionnel	UE				
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		
Rapport d'alternance	Matière		2,67h		
Rencontres professionnelles	Matière		4h		

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				
Anglais	Matière		24h		
Management interculturel	Matière	12h			
Communication digitale et réseaux sociaux	Matière	4h	8h		
UE 3 : Design d'expérience	UE				
Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie et restauration	Matière	12h			
Marketing expérientiel et sensoriel en H&R	Matière	8h	4h		

UE 4 : Développement stratégique	UE		
Conduite du changement et projets en Hôtellerie	Matière	12h	8h
Comportement organisationnel	Matière	16h	
Médiation et techniques de négociation	Matière	8h	8h
Revenue management	Matière	12h	16h
UE 5 : Qualité, HSE	UE		
Facility management	Matière	12h	
Démarche de RSE en hôtellerie	Matière	12h	
Gestion de crise et des situations d'urgence	Matière	8h	4h
UE 6 : Recherche	UE		
Mémoire	Matière		2h
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE		
Suivi d'alternance	Matière		9h
Note d'entreprise	Matière		
Parcours d'alternance	Matière		2,67h
Projet d'étude Appliqué	Matière		12h
Rencontres professionnelles	Matière		6h