

LICENCE GESTION

L3 MANAGEMENT DES ACTIVITÉS HÔTELIÈRES



La Licence est inscrite de droit en tant que diplôme d'Etat au Répertoire National de la Certification Professionnelle (Code RNCP 35924). Elle est homologuée de niveau 6.

La licence de Gestion parcours Management des Activités Hôtelières vise à former des managers d'unités hôtelières et de restauration, de chaînes et de structures indépendantes par l'acquisition de compétences en management, en techniques et en pratiques hôtelières. Chaque année des étudiants issus aussi bien des filières hôtelières que de celles de gestion, des salariés et des demandeurs d'emploi constituent l'ensemble de nos promotions.

OBJECTIFS

Les deux objectifs majeurs de cette licence sont d'acquérir une double compétence de manager et de gestionnaire. Cette formation permettra aux étudiants issus des écoles hôtelières de renforcer ces deux atouts et à ceux issus des autres filières de découvrir les connaissances techniques et pratiques hôtelières. La mixité des parcours préalables permettra un enrichissement mutuel des étudiants lors des nombreux travaux en groupe à réaliser.

ORGANISATION DES ÉTUDES ET PROFESSIONALISATION

Les cours ont lieu à temps plein de septembre à fin mars. Les enseignements sont résolument tournés, d'une part vers l'acquisition des théories de gestion et du management ainsi que, d'autre part, vers l'efficacité et la pertinence professionnelle. Les cours sont animés par une équipe mixte, composée d'enseignants et de professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Un travail sur un projet tutoré est prévu tout au long de l'année. Le stage (facultatif pour les salariés) se déroule d'avril à août (5 mois) et permet de vérifier l'acquisition de réponses adaptées aux exigences des clients.

EXEMPLES DE MÉTIERS VISÉS

- Poste de dirigeant autonome (création d'entreprise)
- Assistant(e) de direction
- Assistant (e) Chef de réception
- Commercial...

CONDITIONS D'ACCÈS

- Accès sur dossier pour les titulaires d'un bac + 2 (120 ECTS), de préférence dans les domaines Hôtellerie, Tourisme, Événementiel, LEA, Commerce International, Langue anglaise, Vente, Distribution, Gestion, AES, ... :

ETAPE 1 : Admissibilité : retrait des dossiers de candidature à compter de la mi-mars.

Dossier à télécharger sur le site ecandidat.univ-lorraine.fr, avec, si possible, l'envoi de résultats récents de tests d'anglais souhaités (TOEIC, TOEFL, IELTS, Cambridge).

ETAPE 2 : Admission, sur base d'un entretien de motivation en français et en anglais (des enseignements seront dispensés en anglais durant la formation).

- Pour les salariés et demandeurs d'emploi non titulaires d'un bac +2 : pouvoir justifier d'une expérience professionnelle significative dans un de ces domaines (Validation d'Acquis Professionnels) et avoir, si possible, un niveau d'anglais opérationnel.

1 rue Augustin Fresnel
BP 15100
57073 Metz Cedex 3

Tél : +33 (0)3 72 74 88 40
Fax : +33 (0)3 72 74 88 41
iaemetz.univ-lorraine.fr

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

CONTACT

Formation initiale
iaemetz-licence-mah@univ-lorraine.fr

Formation continue (salarié & demandeur d'emploi)
iaemetz-fc-contact@univ-lorraine.fr

Stage & insertion
iaemetz-stages-emplois@univ-lorraine.fr

DURÉE DE LA FORMATION

- 6 mois de cours (de septembre à fin mars)
- 507 heures d'enseignement et 150 heures de projet tuteuré
- Stage obligatoire : de 2 à 5 mois (924 heures au maximum) en France ou à l'étranger

LIEU DE LA FORMATION

IAE Metz School of Management

FRAIS DE SCOLARITÉ

Consultez notre site web

RESPONSABLE DE MENTION

Elisabeth DESCHANET
elisabeth.deschanet@univ-lorraine.fr

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Jean-François PETIT
jean-francois.petit@ac-nancy-metz.fr

L3 «GESTION PARCOURS MANAGEMENT DES ACTIVITÉS HÔTELIÈRES»

SEMESTRE

5

TECHNIQUES ET METHODES APPLIQUEES A L'HÔTELLERIE
(3 ECTS)

- Gestion de la démarche qualité en CHR
- Impact de la démarche RSE en hôtellerie
 - Projet étudiant

LANGUES ET MANAGEMENT
(3 ECTS)

- Anglais du tourisme
- Anglais des Affaires

ANALYSE ET PILOTAGE
(6 ECTS)

- Comptabilité de gestion
- Management d'équipe et de projet
- Nouvelles contraintes économiques en CHR : les attentes de la clientèle

SERVICE AU CLIENT
(6 ECTS)

- Accueil et réception
- Tourisme équitable et hébergement

GENIE CULINAIRE ET ART DE TABLE
(6 ECTS)

- Génie culinaire
- Art de la table

SEMESTRE

6

MANAGEMENT ET STRATEGIE HOTELIERE
(3 ECTS)

- Entrepreneuriat et management de projet
- Management éco-responsable en CHR

LANGUES & MANAGEMENT
(3 ECTS)

- Anglais du tourisme
- Anglais des affaires

GESTION HÔTELIÈRE APPROFONDIE
(6 ECTS)

- Mercatique hôtelière
- Organisation des événements en CHR

OUTILS DU MANAGEMENT COMMERCIAL
(6 ECTS)

- Diagnostic marketing
- Négociation et action commerciale
- Fondements du service éco-responsable au client

LES OUTILS DU MARKETING HÔTELIER
(6 ECTS)

- Communication marketing
- Marketing digital

PROFESSIONNALISATION
(6 ECTS)

- Stage
- Projet étudiant

QUELQUES CHIFFRES CONCERNANT LA FORMATION

25

%

DE TAUX DE SÉLECTION



100%

DE TAUX DE RÉUSSITE

