UNIVERSITÉ DE LORRAINE | IAE METZ School of Management

LICENCE GESTION

L3 MANAGEMENT DES ACTIVITÉS HÔTELIÈRES

DIPLÔME NATIONAL DE MASTER CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

La Licence est inscrite de droit en tant que diplôme d'Etat au Répertoire National de la Certification Professionnelle (Code RNCP 42362). 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, Evènementiel, 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)
- 482 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@univ-lorraine.fr

SERVICES PUBLICS | OBSIS BUSINESS SCHOOL IMPACT SYSTEM | QUALICERT SGS

L3 «MAH»

SEMESTRE 5

SERVICE AU CLIENT (6 ECTS)	• Accueil et reception • Tourisme équitable et hébergement
ANALYSE ET PILOTAGE (6 ECTS)	• IA et Management • Comptabilité de gestion • Nouvelles contraintes économiques en CHR
LANGUES ET MANAGEMENT (3 ECTS)	• LV1 : anglais des affaires • Anglais du tourisme S1 • LV2 : allemand, espagnol
GENIE CULINAIRE ET ART DE TABLE (6 ECTS)	• Génie culinaire • Art de la table

SEMESTRE 6

GESTION HOTELIERE APPROFONDIE (6 ECTS)	• Mercatique hôtelière • Organisation des Evénements en CHR
PROFESSIONNALISATION (6 ECTS)	• Projet Personnel et Professionnel • Projets étudiants •Stage
LANGUES ET MANAGEMENT (3 ECTS)	• LV1 : anglais des affaires • Anglais du tourisme S2 • LV2 : allemand, espagnol
LES OUTILS DU MARKETING HOTELIER (6 ECTS)	•Communication Marketing • Marketing digital

PARCOURS AUX CHOIX

Complétez votre formation en sélectionnant un parcours adapté à votre projet professionnel

PARCOURS LAS* (9 ECTS / Sesmestre)	**Techniques et Methodes appliquées à l'hôtellerie (S5)** : VBA et outils bureautiques avances, Gestion de la démarche qualité en CHR, Projets étudiants **Management et stratégie hôtelière (S6)** : Pratiques de GRH, Entrepreneuriat et Management de projets **Unités d'accès aux études de santé (S5 &S6)**
PARCOURS MAH (9 ECTS / Semestre)	**Droit et Management (S5)** : Droit individuel du travail, Introduction a la fiscalite **Techniques et Methodes appliquées à l'hôtellerie (S5)** : VBA et outils bureautiques avances, Gestion de la démarche qualité en CHR, Projets étudiants **Management et stratégie hôtelière (S6)** : Pratiques de GRH, Entrepreneuriat et Management de projets **Outils du management commercial (S6)** : Diagnostic marketing, Negociation et action commerciale, Fondements du service eco responsable au client

*Ce parcours est seulement disponible pour les étudiants ayant commencé un parcours LAS dès la L1.

MODULE FACULTATIF

SE SAISIR DES ENJEUX SOCIETAUX & ENVIRONNEMENTAUX (SENSE)	• Introduction aux enjeux énergétiques et climatiques • Introduction aux enjeux de la biodiversité • Introduction aux enjeux de l'égalité, la diversité et de l'inclusion

QUELQUES CHIFFRES CONCERNANT LA FORMATION

23 %

DE TAUX DE SÉLECTION

100 %

DE TAUX DE RÉUSSITE

MAJ 21 juillet 2026 - Sous réserve de modification