



LICENCE 3
MENTION TOURISME

PARCOURS

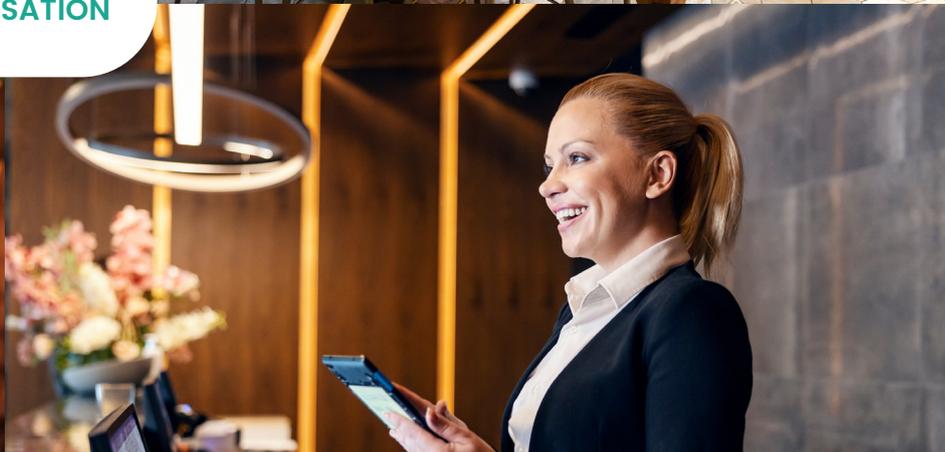
RESTAURATIONS,
HÔTELLERIE ET
ART DE RECEVOIR

ANGERS

FORMATION EN ALTERNANCE



CONTRATS
D'APPRENTISSAGE OU
DE PROFESSIONNALISATION



LICENCE 3 RESTAURATIONS, HÔTELLERIE ET ART DE RECEVOIR

Le mot du responsable de formation

La licence 3 Restauration, Hôtellerie et Art de recevoir (RHAR), invite ses étudiants à découvrir l'ensemble des formats de l'Hôtellerie-Restauration, dans toutes ses dimensions, gammes et concepts, du restaurant traditionnel à la néo-cantine qui s'inscrit dans le nouveau paysage urbain, de l'hostel au boutique-hôtel. Certains restaurants sont devenus les lieux hybrides de fêtes et de convivialité qui accueillent entre leurs murs ou leur roof-top les habitants de proximité comme les touristes en quête d'interactions. L'hôtel lifestyle s'est redéfini autour du bien-être qui rime avec détente, coworking et inspiration. La L3 RHAR propose notamment de découvrir et d'analyser, pour mieux les rejoindre, les mutations de ce secteur dynamique et pourvoyeur d'emploi à l'heure où il se réinvente.

Durant cette formation, vous découvrirez de nouveaux savoir-faire liés à la gestion opérationnelle financière, commerciale et humaine des établissements variés de l'Hôtellerie-Restauration et approfondirez également vos compétences en événementiel de l'hospitalité. Enfin, vous développerez des compétences telles que la communication, l'anglais, les techniques d'expression orale et de savoir-être, la gestion des émotions...

Dénali BOUTAIN

Responsable pédagogique de la Licence 3 Restaurations, Hôtellerie et Art de Recevoir



DÉCOUVREZ UNE FORMATION PLURIELLE DÉDIÉE AUX ENJEUX DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION DANS TOUTE LEUR VARIÉTÉ

LIFESTYLE

FOOD & BEVERAGE

LUXE

EXPÉRIENCE

SÉMINAIRES & RÉCEPTIONS

ZOOM

sur la formation...

Organisation en 2 semestres,
en alternance entreprise / universités.

À l'issue de la formation, les étudiants maîtriseront les différents concepts et acteurs du secteur, de l'hôtellerie de chaîne aux auberges et relais gastronomiques, en passant par des sujets d'innovation tels que les start-up en hôtellerie-restauration.

En parallèle, ils seront également formés aux concepts d'expérience, ils apprendront à concevoir et mettre en œuvre des moments d'exception dans les lieux d'accueil (design de service et amélioration du parcours client, gestion de la convivialité, traiteurs et banquets...).

Une unité d'enseignement, dédiée à la gestion opérationnelle en hospitalité, permettra aux étudiants de se perfectionner en marketing, finance, management et maintenance. Ils seront ainsi préparés à des missions de gestion d'équipes et d'unités de production. En parallèle, les étudiants seront également formés aux nouveaux enjeux du secteur, tels que les labels, le développement durable, la dynamisation d'une marque commerciale ou encore les nouvelles formes de management.

Un approfondissement des compétences en anglais sera également mis en place, avec l'acquisition des savoir-être utiles à la construction d'une relation de service de qualité internationale.

L'équipe pédagogique accompagne chaque étudiant dans la construction de son projet et de son itinéraire professionnel, du choix du lieu et des missions d'apprentissage à la réussite de sa soutenance.

OBJECTIFS DE LA FORMATION...

- une ouverture vers l'ensemble des formes de restaurants : commerciale, de concession, sociale et collective... Mais aussi des déclinaisons, gammes et concepts culinaires : rapide, nomade ou à table, luxe, économique...
- une ouverture vers l'ensemble des formes d'hôtellerie : des complexes hôteliers aux boutiques-hôtels et palaces...
- un développement des compétences de communication : anglais, techniques d'expression orale, savoir-être...
- la découverte de nouveaux savoir-faire liés à la gestion opérationnelle, financière, commerciale et humaine.

ILS EN PARLENT LE MIEUX !

Cette année, marquée de découvertes et de rencontres professionnelles, s'est avérée très enrichissante. Cette formation, très professionnelle, nous permet d'aborder l'ensemble du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Elle est enrichie par l'expérience de ses intervenants, qui nous transmettent leur savoir à travers des cours théoriques, pratiques, et même des sorties terrain.

J'ai pu, grâce à l'alternance, mettre en application les enseignements, acquérir une expertise du terrain et ainsi me projeter dans ma future carrière dans l'hôtellerie de luxe.

Léonie CESBRON
Promotion 2022-2023

QUELS DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS ?

Les débouchés professionnels sont diversifiés **après la licence, vous pourrez ainsi vous insérer par exemple comme :**

- Assistant manager d'une équipe opérationnelle au sein d'un hôtel, d'un restaurant, d'un service Food & Beverage, d'une conciergerie...
- Assistant de responsables de services transversaux (fonction commerciale, marketing-communication, financière, qualité, revenue management) au sein des entreprises du secteur (hôtels, restaurants et leur écosystème).
- Responsable des événements, banquets et séminaires au sein d'un hôtel.
- Responsable d'un spa ou d'un espace bien-être au sein d'un établissement hôtelier.



ET LA POURSUITE D'ÉTUDES ?

Pour une poursuite d'études à l'ESTHUA, nous vous recommandons **les masters du département Hospitalité en Management Sectoriel parcours :**

- **Hôtellerie,**
- **Restauration,**
- **Gastronomie et Vin,**
- **ou International Hospitality Management.**

Une poursuite d'études au sein d'autres établissements de formation spécialisés dans le secteur de l'Hospitalité est aussi possible.



L'ALTERNANCE,

UNE LONGUEUR D'AVANCE POUR VOTRE INSERTION PROFESSIONNELLE !

Grâce à l'apprentissage, **misez dès aujourd'hui sur votre insertion professionnelle de demain.** Profitez également d'une rémunération, variable en fonction de votre expérience, d'au moins 53% du SMIC.

Rythme d'apprentissage :
2 semaines université / 3 semaines entreprise



L'ESTHUA,

1^{ER} PÔLE EUROPÉEN DE FORMATIONS EN TOURISME !

Choisir l'ESTHUA, c'est faire le choix d'un réseau de +2000 partenaires, ainsi que d'un service dédié à votre accompagnement et à votre insertion professionnelle.

Le Pôle Relations Entreprises, Partenaires et Alumni vous accompagne dans votre recherche de contrat d'alternance.



VOTRE PROFIL D'ADMISSION

La candidature à cette formation est ouverte à tous les titulaires d'un Bac+2 dans les domaines de l'Hôtellerie et de la Restauration. 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 tout étudiant présentant un projet d'études et professionnel motivé, cohérent avec les objectifs de formation.

Modalités de recrutement :
analyse du dossier
+ entretien immédiat.

ILS NOUS FONT CONFIANCE !



ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme d'alternance 2 semaines à l'université/3 semaines en entreprise		
Volume horaire global	Volume horaire université* <small>*par semaine</small>	Volume horaire entreprise* <small>*par semaine</small>
560H	35H	35 à 39H selon votre convention collective

Code RNCP : RNCP35822

Calendrier de la formation :

Date de début de formation : première semaine de septembre

Date de fin de formation : dernier examen, fin août.

Date prévue de fin des épreuves ou examens : fin août (soutenance + rapport d'alternance)

Pour plus d'informations sur le calendrier hebdomadaire de la Licence 3 - Restaurations, Hôtellerie et Art de Recevoir, contactez **Dénali Boutain** : denali.boutain@univ-angers.fr

Recruter un alternant...

AIDE À L'EMBAUCHE

A partir de 2023, une nouvelle aide à l'embauche d'un jeune alternant est disponible, d'un montant de 6000€, versée uniquement pour la première année d'exécution du contrat. Elle substitue l'aide exceptionnelle instaurée dans le cadre du plan #Ijeunesolution. Les aides seront valables jusqu'en 2027 (plus d'informations sur le communiqué de presse du ministère du travail du 6 janvier 2023).

Vous relevez de la fonction publique territoriale ? De nouvelles modalités de financement sont en vigueur pour les contrats 2023... Le CNFPT vous accompagne en prenant en charge le financement des frais de formation à 100% dans la limite de montants maximaux.

Vous êtes employeur privé et recrutez un alternant en situation de handicap ? Découvrez l'AGEFIPH, pour plus d'infos rendez-vous sur : www.agefiph.fr pour la fonction publique www.fiphfp.fr

EXONÉRATION DES CÔTISATIONS SOCIALES

La rémunération d'un apprenti n'est pas soumise aux mêmes modalités de cotisations sociales. Un système d'exonération de cotisation sociales a été mis en place.

Pour plus d'informations sur les réductions/exonérations de charge liées au contrat d'apprentissage, rendez-vous sur le site de l'URSSAF, rubrique «Employeur».



Bon à savoir !

L'OPCO, votre partenaire stratégique, est là pour vous accompagner dans le processus de financement d'un alternant. Son rôle : le financement du contrat d'apprentissage.

La formation est prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) auquel est rattaché l'entreprise sur la base du coût contrat.

Pour identifier votre OPCO : rendez-vous sur <https://www.trouver-mon-opco.fr>

CONTACTS

Vous souhaitez en savoir plus ?

Dénali BOUTAIN

Responsable Pédagogique de la licence Restaurations, Hôtellerie et Art de Recevoir
denali.boutain@univ-angers.fr

Université d'Angers
ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité
T. 02 44 68 81 00
7 allée François Mitterrand | Campus Saint-Serge
49004 Angers, Cedex 01

www.univ-angers.fr/esthua



UA'
ESTHUA
FACULTÉ
DE TOURISME,
CULTURE
ET HOSPITALITÉ
UNIVERSITÉ D'ANGERS

Connaissez-vous l'ESTHUA ? L'ESTHUA - Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité de l'Université d'Angers, qui fête cette année ses 40 ans, propose près de 50 formations de Bac à Bac+5, préparant ses étudiants à l'ensemble des métiers du Tourisme. Pôle unique en Europe, l'ESTHUA regroupe près de 3200 étudiants, 80 enseignants et plus de 450 intervenants professionnels...

En 40 ans, l'ESTHUA a formé plus de 20 000 étudiants, a su adapter son offre de formation en fonction des évolutions des secteurs d'activité du Tourisme (révolution digitale, développement durable, interculturelité...) et des attentes des professionnels (15 formations en alternance, stages de 3 à 6 mois en France ou à l'étranger, séjours d'étude à l'international...). L'ESTHUA compte près de 2000 entreprises partenaires à travers le monde, évoluant dans l'ensemble des domaines du tourisme. Enfin, l'ESTHUA soutient et valorise les activités de Recherche et d'Innovation, comptant plus de 60 enseignants-chercheurs, et porteuse de nombreux projets tels que le GIS Études Touristiques labellisé CNRS ou encore la Chaire Tourisme, mais aussi en organisant de nombreux cycles de séminaires et colloques. L'ESTHUA est présente à Angers, Saumur, les Sables d'Olonne et Cholet, pour plus d'informations : www.univ-angers.fr/esthua