

TOURISME

PARCOURS IHR : INGÉNIERIE HÔTELIÈRE ET DE RESTAURATION

PRÉSENTATION

Les deux premières années de formation visent à donner la vision la plus large possible des 3 domaines d'expertise de l'ISTHIA, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, et l'approche sociale et culturelle de l'alimentation, et propose l'acquisition de compétences pratiques et théoriques.

Pour le **tourisme**, les étudiant-e-s savent mobiliser les connaissances générales et techniques du management des entreprises des secteurs du tourisme, des loisirs, du transport et de l'hébergement mais aussi en matière de communication et promotion dans les instances publiques du tourisme. Les contenus relatifs au développement durable leur permettent de saisir les problématiques de développement territorial, local et international.

Dans le champ de l'**hôtellerie-restauration**, les étudiant-e-s sont familiarisé-e-s aux réalités et problématiques opérationnelles d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration commerciale.

Pour la **restauration collective** et l'**ingénierie de restauration**, les étudiant-e-s sont familiarisé-e-s aux besoins, aux métiers et aux problématiques opérationnelles de la restauration collective et de l'ingénierie hôtelière et de restauration en France et à l'international.

Dans le domaine de l'**alimentation**, les étudiant-e-s sont capables de repérer les dynamiques politiques, économiques et sociales qui structurent l'alimentation dans un pays, une région ou un territoire déterminé. Ils-Elles sont aussi capables d'appréhender les filières alimentaires ainsi que les logiques et les profils de consommateurs en fonction de leurs caractéristiques sociologiques et culturelles.

Parcours Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR)

En 3^e année, le parcours « Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR) » vise à spécialiser les étudiant-e-s dans l'ingénierie hôtelière et de restauration (montage de projet et ingénierie technique) par l'apprentissage des méthodes et des outils spécifiques à travers une approche pluridisciplinaire.

Le parcours IHR vise à former les étudiant-e-s pour occuper des postes de bureau d'études au sein :

- ▶ des entreprises qui fabriquent du matériel de cuisine professionnelle (équipementiers de grandes cuisines);
- ▶ des entreprises qui installent ces équipements (installateurs de cuisine professionnelle);
- ▶ des bureaux d'études de conseil en ingénierie hôtelière et/ou de restauration, qu'ils soient indépendants ou intégrés à une société de restauration ou hôtelière.



Elle vise aussi à former des étudiant-e-s pour occuper des postes de chargé-e de mission auprès des porteurs de projets publics afin de réaliser des études de faisabilité ou des études de programmation.

CONDITIONS D'ACCÈS

Le dépôt des candidatures en première année s'effectue obligatoirement sur www.parcoursup.fr pour les titulaires du Bac, du DAEU, ou d'un diplôme de niveau IV étranger d'un pays de l'Espace Économique Européen.

Pour les étudiant-e-s extra-européen-ne-s, la candidature s'effectue sur <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/>

Le parcours IHR est accessible sur dossier et entretien aux étudiant-e-s ayant validé les deux premières années de la licence ou titulaires d'un Bac+2 (BTS hôtellerie restauration, L2 Gestion, BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de co, L2 LEA...).

Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur eCANDIDAT :

<https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

POURSUITES D'ÉTUDES

- ▶ Master Sciences sociales
— *parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)*
- ▶ Master Tourisme
— *parcours Management en Hôtellerie Restauration (MHR)*
- ▶ Pour en savoir plus sur les possibilités de poursuites d'études ou d'insertion :
— *Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle: scuio-ip@univ-tlse2.fr*
— *Portail national: www.monmaster.gouv.fr*



“ LES ENSEIGNEMENTS

1^E ANNÉE

| Semestre 1..... | | | ECTS | HEURES |
|-----------------|----------|---|------|--------|
| ▶ UE 101 | HT00101T | Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 1 | 8 | 50 |
| ▶ UE 102 | HT00102T | Comptabilité et gestion de l'exploitation 1 | 4 | 25 |
| ▶ UE 103 | HT00103T | Sciences sociales appliquées au THA 1 | 8 | 50 |
| ▶ UE 104 | HT00104T | Fondement du marketing | 4 | 25 |
| ▶ UE 105 | HT00105T | Professionalisation 1 | 2 | 40 |
| ▶ UE 106 | HT00106T | Langue vivante : Anglais | 3 | 25 |
| ▶ UE 107 | HT00107T | Stage | 1 | 10 |

| Semestre 2..... | | | ECTS | HEURES |
|-----------------|----------|--------------------------------------|------|--------|
| ▶ UE 201 | HT00201T | Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 2 | 8 | 50 |
| ▶ UE 202 | HT00202T | Analyse et gestion financière | 4 | 25 |
| ▶ UE 203 | HT00203T | Géographie et aménagement | 8 | 50 |
| ▶ UE 204 | HT00204T | Economie du secteur | 4 | 25 |
| ▶ UE 205 | HT00205T | Professionalisation 2 | 2 | 40 |
| ▶ UE 206 | HT00206T | Langue vivante: Anglais | 3 | 25 |
| ▶ UE 207 | HT00207T | Stage | 1 | 10 |

2^E ANNÉE

| Semestre 3..... | | | ECTS | HEURES |
|-----------------|----------|--|------|--------|
| ▶ UE 301 | HT00301T | Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 3 | 7 | 50 |
| ▶ UE 302 | HT00302T | Comptabilité et gestion de l'exploitation 2 | 4 | 25 |
| ▶ UE 303 | HT00303T | Sciences sociales appliquées au THA 2 | 4 | 25 |
| ▶ UE 304 | HT00304T | Gestion des ressources humaines | 7 | 50 |
| ▶ UE 305 | HT00305T | Professionalisation 3 | 3 | 50 |
| ▶ UE 306 | HT00306T | Langue vivante: Anglais | 3 | 25 |
| ▶ UE 307 | PIX0307T | Préparation à la certification informatique - partie 1 | 2 | 25 |

| Semestre 4..... | | | ECTS | HEURES |
|-----------------|----------|--|------|--------|
| ▶ UE 401 | HT00401T | Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 4 | 7 | 50 |
| ▶ UE 402 | HT00402T | Méthodologie de collecte et d'analyse de données | 4 | 25 |
| ▶ UE 403 | HT00403T | Analyse et gestion financière 2 | 4 | 25 |
| ▶ UE 404 | HT00404T | Management stratégique et outil d'aide à la décision | 7 | 50 |
| ▶ UE 405 | HT00405T | Professionalisation 4 | 3 | 65 |
| ▶ UE 406 | HT00406T | Stage | 3 | 10 |
| ▶ UE 407 | PIX0407T | Préparation à la certification informatique-partie 2 | 2 | 25 |

3^E ANNÉE

| Semestre 5..... | | | ECTS | HEURES |
|-----------------|----------|---|------|--------|
| ▶ UE 501 | HT50501T | Définition des systèmes de restauration et hôtelier 1 | 6 | 50 |
| ▶ UE 502 | HT50502T | Connaissance des équipements | 6 | 50 |
| ▶ UE 503 | HT50503T | Sciences sociales appliquées à l'alimentation | 6 | 50 |
| ▶ UE 504 | HT50504T | Outils et méthodes de gestion de production | 6 | 50 |
| ▶ UE 505 | HT30505T | Accompagnement de projet 1 | 3 | 50 |
| ▶ UE 506 | HT50506T | Anglais professionnel 1 | 3 | 25 |

| Semestre 6..... | | | ECTS | HEURES |
|-----------------|----------|---|------|--------|
| ▶ UE 601 | HT50601T | Définition des systèmes de restauration et hôtelier 2 | 6 | 50 |
| ▶ UE 602 | HT50602T | Montage de projet | 6 | 50 |
| ▶ UE 603 | HT50603T | Evaluation économique de projet | 6 | 50 |
| ▶ UE 604 | HT50604T | Informatique appliquée | 6 | 50 |
| ▶ UE 605 | HT30605T | Accompagnement de projet 2 | 2 | 40 |
| ▶ UE 606 | HT50606T | Anglais professionnel 2 | 3 | 25 |
| ▶ UE 607 | HT30607T | Stage | 1 | 10 |

