

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

LICENCE 1&2

Tourisme, Hôtellerie,
Alimentation (THA)

CONTENU DE LA FORMATION | 2021 - 2026



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

SOMMAIRE

Semestre 1 (225 heures)

• UE 101 Compétences transversales	p.3
• UE 102 Sciences de gestion	p.3
• UE 103 Fondements aux sciences sociales	p.4
• UE 104 Fondements du marketing	p.4
• UE 105 Professionnalisation	p.5
• UE 106 Anglais professionnel	p.5
• UE 107 Stage (<i>immersion en milieu professionnel 8 semaines minimum</i>)	p.5

Semestre 2 (225 heures)

• UE 201 Acteurs, secteurs et métiers	p.6
• UE 202 Sciences de gestion	p.7
• UE 203 Géographie et aménagement	p.7
• UE 204 Economie des secteurs	p.8
• UE 205 Professionnalisation	p.8
• UE 206 Anglais professionnel	p.8
• UE 207 Stage (<i>immersion en milieu professionnel 8 semaines minimum</i>)	p.8

Semestre 3 (225 heures)

• UE 301 Compétences transversales	p.9
• UE 302 Sciences de gestion	p.9
• UE 303 Sciences sociales appliquées	p.10
• UE 304 Gestion des ressources humaines	p.10
• UE 305 Professionnalisation	p.10
• UE 306 Anglais	p.11
• UE 307 Préparation à la certification informatique Pix partie 1	p.11

Semestre 4 (225 heures)

• UE 401 Acteurs, secteurs et métiers	p.12
• UE 402 Méthodologie de collecte et d'analyse de données	p.13
• UE 403 Sciences de gestion	p.13
• UE 404 Management	p.13
• UE 405 Professionnalisation	p.14
• UE 406 Stage (<i>immersion en milieu professionnel 16 semaines minimum</i>)	p.15
• UE 407 Préparation à la certification informatique Pix partie 2	p.15

SEMESTRE 1

UE 101 | Compétences transversales - 50h

- **Expression orale et écrite (20h)**

L'objectif du cours est de développer les compétences langagières et communicationnelles des étudiants à partir de l'analyse de différents types de documents, aussi bien écrits qu'audio, en rapport avec la spécificité de leur formation. On travaillera et améliorera la qualité de l'expression orale, tant à travers la mise en place de débats, discussions ou autres types de productions orales en interaction que par la pratique raisonnée de l'exposé individuel ou collectif. On renforcera l'aptitude à rédiger de manière claire, précise et cohérente, par la pratique conjuguée de la synthèse et de l'essai.

- **Méthodologie du travail universitaire (15h)**

Ce module permet aux étudiant-e-s d'acquérir des méthodes et des techniques dans les pratiques quotidiennes d'usage des services (bibliothèque, supports en ligne, etc.) de l'université. À partir de plusieurs supports (analyse de texte, vidéo, logiciel) cet enseignement propose d'aborder les thèmes suivants : la gestion du temps, la prise de note, le travail individuel versus en groupe, la recherche de l'information (décoder, traiter, utiliser, intégrer l'information), l'expression écrite et orale, recherche bibliographique, etc. L'objectif principal étant de se familiariser avec les spécificités du travail universitaire.

Bibliographie :

- Becker, H.S. (2002), *Les ficelles du métier*, Paris, La Découverte.
- Bonnichon, G., & Martina, D. (1997), *Tutorat: méthodologie du travail universitaire*, Paris, Vuibert.
- Paivandi, S. (2015), *Apprendre à l'université*, Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur.

- **Usages des outils numériques et bureautiques (15h)**

L'objectif est que l'étudiant soit capable de mener des recherches avancées sur le web, de réaliser des documents de qualité professionnelle à l'aide d'un traitement de texte et d'un outil de présentation assistée par ordinateur et d'utiliser un tableur pour réaliser des calculs.

Après une séance de présentation du dispositif, la formation se déroule à distance à partir de fiches de formation disponible à l'adresse : <https://tinyurl.com/yzn2cm69>

UE 102 | Sciences de gestion - 25h

Cette UE vise à apprendre aux étudiants d'identifier les transactions financières et de les enregistrer systématiquement dans les livres comptables. L'enjeu est aussi de connaître le cycle d'exploitation dans une entreprise à travers la gestion des stocks, les achats et ventes...

- **Comptabilité (12,5h)**

- Les fondements de l'information comptable dans les organisations.
- Les comptes dans les organisations
- Les opérations courantes

- **Gestion d'exploitation (12,5h)**

- Cycle d'exploitation dans une entreprise : la notion de cycle
- Mise en place et rationalisation de l'activité de l'entreprise

Bibliographie :

- Charles Signorini, *La compta....mais c'est très simple !* Éditions Dunod, 2020
- Laurent Batsch, *La comptabilité facile*, Éditions Marabout, 2013.
- Béatrice et Francis Grand Guillot, *La comptabilité générale*, 24^{ème} édition 2020/2021, Editions Gualino, Collection les Zooms, 2018 (avec livre d'exercices correspondant)
- Georges Langlois et Micheline Frédérich, *Comptabilité financière*, 24^{ème} édition, 2019/2020, Editions Foucher, Collection LMD Référence, 2018.

UE 103 | Fondements aux sciences sociales - 50h

• Sociologie (15h)

Ce cours a pour objectif de sensibiliser les étudiants à la démarche sociologique dans sa dimension théorique (auteurs et paradigmes) et méthodologique (technique et enquête) et par prolongement, d'acquérir des repères empiriques et analytiques concernant des phénomènes sociaux contemporains en lien avec le tourisme, l'hôtellerie et l'alimentation.

L'enseignement est organisé en deux parties :

- 1 | introduction générale à la discipline (présentation de la démarche, aperçu des grands auteurs et des grands courants sociologiques)
- 2 | questionnements de sociologie générale (autour des concepts de socialisation et d'identités, de normes et de déviations, de culture, etc.) avec un ancrage construit à partir de la sociologie de l'alimentation et la sociologie du tourisme.

Bibliographie :

- Cousin S. & Bertrand R. (2010). *Sociologie du tourisme*, Paris, La Découverte.
- Dubet F. (2011). *À quoi sert vraiment un sociologue ?* Paris, Armand Colin.
- Durkheim E. (1996 [1985]), *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF.
- Norbert E. (1991 [1970]), *Qu'est-ce que la sociologie ?* Paris, Agora.
- Poulain J.-P. (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.

• Histoire (15h)

Le cours a pour objectif d'aborder le tourisme, l'hôtellerie et l'alimentation sous l'angle historique pour en comprendre les origines ainsi que leur évolution. Il permettra de saisir les enjeux politiques, géopolitiques, économiques et sociaux de ces activités dans les sociétés humaines, en particulier depuis l'ère industrielle.

Bibliographie :

- Paul Ariès, *Une histoire politique de l'alimentation du paléolithique à nos jours*, Max Milo Editions, Paris, 2016
- Jean-Christophe Lefevre, *Histoire de l'hôtellerie, une approche économique*, Publibook, Paris, 2011
- Marc Boyer, *Histoire générale du tourisme du XVI^{ème} au XXI^{ème} siècle*, L'Harmattan, Paris, 2005
- *Téoros, revue de recherche en tourisme*.

• Droit (20h)

Les objectifs de ce cours sont :

- de permettre aux étudiants d'acquérir les fondamentaux du droit ;
- de les sensibiliser à la pratique du droit dans le secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation ;
- de leur donner les clés d'une approche pragmatique des enjeux juridiques auxquels ils seront confrontés dans leur pratique professionnelle.

Bibliographie :

- François Terré & Nicolas Molfessis, *Introduction générale au droit*, Précis Dalloz 12^{ème} édition
- Thierry Debarb & Serge Guinchard, *Lexique des termes juridique*, Dalloz
- Jean-Emmanuel Ray, *Droit du Travail, droit vivant*, Wolters Kluwer, 29^{ème} édition
- Christophe Lachière, *Droit du Tourisme*, LexisNexis, 2^{ème} édition

UE 104 | Fondements du marketing - 25h

• Marketing (25h)

L'objectif de ce module est de présenter le marketing, son état d'esprit et les concepts fondamentaux sur lesquels il repose.

Bibliographie :

- Armstrong G., Kotler P., Le Nagard-Assayag E., Buroti R., Lardinois T., Dion D., Oble F. (2019), *Principes du marketing*, Pearson, 14^{ème} édition
- Frochot I., Legohérel P., (2018), *Marketing du tourisme*, collection marketing communication, Dunod
- Kotler P., Keller K., Hemonnet A., Manceau D. (2019), *Marketing Management*, Pearson, 16^{ème} édition
- Kotler P., Bowen J.T., Makens J.C., Bories D., Laborde C., Pichon P.-E., Décaudin J.-M. (2016), *Marketing du tourisme et de l'accueil*, Pearson, 6^{ème} édition

UE 105 | Professionnalisation - 40h

• Initiation aux pratiques professionnelles sectorielles (40h)

Des mises en situation professionnelle dans des contextes divers seront proposées. Des conférences de professionnels seront organisées pour une première découverte des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

Des ateliers d'initiation en petits groupes seront proposés sur le plateau technique du lycée d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie à Toulouse autour de 5 pôles : tourisme, hébergement, service, cuisine et pâtisserie.

UE 106 | Langue vivante : anglais - 25h

• Anglais (25h)

Ce cours a pour objectifs :

- de permettre aux étudiants de réactiver - ou d'acquérir - les fondamentaux de la langue anglaise,
- d'acquérir un vocabulaire professionnel usuel dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation,
- de comprendre des contenus à l'oral et à l'écrit,
- de rédiger de façon structurée et pertinente des contenus en langue anglaise (exemples : courriels, CV, lettre de motivation, commentaires, publications réseaux sociaux etc.).

Bibliographie :

- Le Robert & Collins, *dictionnaire bilingue*
- S. Persec, J.P. Burgué, *Grammaire raisonnée 2*, Ophris, 2020
- K. Roudière-Lange, *English for tourism*, Ellipses, 2016

UE 107 | Stage - 10h

Le stage de 8 semaines :

- constitue une première immersion dans une entreprise soit du domaine du tourisme (ex : agence de voyages, office de tourisme), soit de l'hôtellerie, soit de l'alimentation,
- permet d'observer des méthodes de travail spécifiques au secteur choisi,
- est l'occasion d'acquérir des compétences techniques et relationnelles.

Un accompagnement sera également proposé pour la recherche de stages notamment grâce au réseau ISTHIA étudiants.

Une sensibilisation aux réseaux professionnels comme LinkedIn sera dispensée dans ce module.

Enfin, des conférences de professionnels ainsi que des sorties terrain dans les institutions et entreprises des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation permettront aux étudiants de se familiariser avec les secteurs concernés.



SEMESTRE 2

UE 201 | Acteurs, secteurs et métiers - 50h

• **Tourisme** (10h)

À travers cet enseignement, l'étudiant se familiarise avec les spécificités des acteurs publics, privés et associatifs du secteur touristique, leur organisation et les évolutions des métiers.

Bibliographie :

- Simon, A. (2019), *Tourisme Fondamentaux et techniques*, Techniques tertiaires, Dunod
- Balot, F. et coll. (2014), *Techniques touristiques*, Le Volum n°10, Foucher
- Cuzin, F. et Depaux D. (2014), *Lexique du tourisme*, Ellipses
- Michaud J.-L. et Barrey G. (2012), *Acteurs et organisations du tourisme*, De Boeck Supérieur

Sitographie :

- Presse spécialisée : *Tour Hebdo*, *Écho touristique*, *Tour Mag*, *Quotidien du Tourisme*, *i-tourisme*, revue *Espaces*
- Atout France : www.atout-france.fr/notre-reseau
- ADN Tourisme (fédération nationale des organismes institutionnels de tourisme) : www.adn-tourisme.fr/
- Entreprises du voyage (EDV) : www.entreprisesduvoyage.org/
- Entreprises du tour-operating (SETO) : www.seto.to/
- Syndicat National des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels (SNELAC) : www.snelac.com/

• **Hôtellerie** (10h)

L'objectif est que l'étudiant soit capable d'analyser les atouts et faiblesses des différentes formes d'hébergement touristiques et l'organisation de leurs systèmes de production.

Bibliographie :

- Hartbrot M. & Leproust O. *L'hébergement : Un métier, un marché*. Clichy : Éditions BPI, 2004, 282 p.
- Duthion B. & Dimanche F. *Hôtellerie et hébergement*. Bruxelles : De Boeck Supérieur, 2012, 160 p.

• **Alimentation** (10h)

L'objectif est que l'étudiant prenne conscience et soit capable de discerner dans la présentation du foisonnement des possibilités de carrières les multiples ouvertures d'emploi attractifs ainsi que la large palette de possibilités de progresser tant verticalement qu'horizontalement dans les hiérarchies des entreprises.

• **Restauration collective** (10h)

- Le Groupement des études des marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition - GEMRCN (<http://www.gemrcn.fr/definition-gemrcn>)
- Le Plan National de Nutrition Santé - PNNS - (<https://www.mangerbouger.fr/PNNS>)
- L'ADEME - Réduire le gaspillage alimentaire - (<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/1912-reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective-9791029708794.html>)
- La loi Egalim - (<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>)

• **Ingénierie appliquée au THA** (10h)

Bibliographie :

- Sylvie-Anne Mériot (2002), *Le cuisinier nostalgique, entre restaurant et cantine*, CNRS Éditions (Paris)

UE 202 | Sciences de gestion - 25h

• Introduction à l'analyse et à la gestion financière (25h)

Cet enseignement a pour objectif d'introduire les fondamentaux de l'analyse et de la gestion financière en abordant les points suivants :

- Mécanismes et flux financiers
- Introduction à l'analyse financière et tableaux de bord.
- La gestion financière prévisionnelle
- Utilisation d'un tableur (excel) possible.

Bibliographie :

- D. Ogien, *Gestion financière de l'entreprise*, Dunod, 2018.
- A. Mikol, *Gestion comptable et financière*, PUF, 2019 (en ligne ENT UT2J)

UE 203 | Géographie et aménagement - 50h

• Politiques publiques d'aménagement (25h)

Ce cours introductif aux politiques publiques d'aménagement questionne le territoire, son organisation et son administration dans une perspective historique. En se focalisant sur le tourisme, cet enseignement questionne les combinaisons d'acteurs et de logiques qui sous-tendent ces politiques d'aménagement en articulation avec différentes échelles d'intervention.

Bibliographie :

- Alvergne C. & Taulelle F. (2002), *Du local à l'Europe : les nouvelles politiques d'aménagement du territoire*, PUF, collection Major service public, Paris, 304 p.
- Diac T. (2006), *40 ans d'aménagement du territoire*, coll. Territoire en Mouvement, La Documentation française, Paris, 158 p.
- Merlin P. (2008), *Tourisme et aménagement touristique. Des objectifs inconciliables ?*, coll. Les Etudes de la DF, Documentation Française, Paris, 220 p.
- Muller P. (2003), *Les politiques publiques*, "Que sais-je ?", Presses Universitaires de France (P.U.F.), 5^{ème} édition, Paris, 127 p.
- Stock M. (dir.) (2003), *Le tourisme, acteurs, lieux et enjeux*, coll. Géographie, Belin Sup., éd. Belin, 304 p.
- Viès V. (2006), *Politiques publiques d'aménagement touristique*. Objectifs, méthodes, effets, Le territoire et ses acteurs, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 483 p.

• Géographie touristique (25h)

Dans le cadre de cette intervention, nous revenons sur les fondements géographiques du tourisme et des loisirs. Une introduction à la géographie générale à travers une approche épistémologique est nécessaire pour comprendre comment cette discipline appréhende cette activité et les mobilités d'une manière générale.

Le tourisme et les loisirs peuvent alors être appréhendés sous des angles géographiques très différents : approches économiques, sociales, critiques, etc. Il est donc nécessaire de faire dialoguer des géographies plurielles et diverses autour de cet objet. Les approches traditionnelles de la géographie économique, de la géographie du développement, de l'aménagement et de l'environnement doivent être menées ainsi que des approches plus récentes de la géographie culturelle et de la géographie sociale qui se sont davantage intéressées aux touristes comme acteurs, marqués par une intentionnalité aussi bien qu'une diversité de profils et de projets, en relation avec des représentations et perceptions de l'espace multiples.

Bibliographie :

- Duhamel P., (2018), *Géographie du tourisme et des loisirs. Dynamiques, acteurs et territoires*, Coll. U., Armand Colin, Paris.
- Fagnoni E. (dir.), (2017), *Les espaces du tourisme et des loisirs*, coll. Horizon, Armand Colin, Paris.
- Sacareau I., Benjamin T., Peyvel E., (2015), *La mondialisation du tourisme. Les nouvelles frontières d'une pratique*, Collection "Espace et territoires", Presses Universitaires de Rennes, Rennes.
- Mesplieret A., Bloc-Duraffour P., (2015), *Le tourisme dans le monde*, Bréal, Paris.
- Corbin A., (1990), *Le Territoire du vide. L'Occident et le désir du rivage, 1750-1840*, Flammarion.

UE 204 | Économie des secteurs

25h (dont 25h mutualisées avec le parcours MHR)

• Économie appliquée au Tourisme Hôtellerie Alimentation (25h)

Cours d'introduction à l'Économie du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation et d'étude de ses fondements, concepts et mécanismes. Le cours doit permettre de mieux identifier les secteurs, champs et domaines d'activités du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation. L'étude des disciplines économiques et des courants économiques contemporains sera dédiée à l'analyse des mutations et perspectives du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

Bibliographie :

- ▶ Botti L., Peypoch N., Solonandrasana B., (2013), *“Économie du tourisme”*, les Topos, Dunod
- ▶ Caccamo J.L., (2007), *“Fondements d'économie du tourisme, Acteurs, marchés, stratégies”*, Les métiers du tourisme, De Boeck Supérieur

Sitographie :

- ▶ Statistiques du tourisme en France : <https://www.economie.gouv.fr/cedef/statistiques-officielles-tourisme>
- ▶ Statistiques du tourisme dans le monde : <https://www.unwto.org/fr/unwto-tourism-dashboard>

UE 205 | Professionnalisation - 40h

• Initiation aux pratiques professionnelles sectorielles (40h)

De nouveaux contenus d'ateliers en petits groupes seront proposés sur le plateau technique du lycée d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie à Toulouse autour de 5 pôles : tourisme, hébergement, service, cuisine et pâtisserie.

UE 206 | Langue vivante : anglais - 25h

• Anglais (25h)

Ce cours a pour objectifs :

- de permettre aux étudiants de réactiver - ou d'acquérir - les fondamentaux de la langue anglaise,
- de renforcer leurs compétences de compréhension de l'oral et de l'écrit,
- de développer la confiance nécessaire à une prise de parole libérée.

Bibliographie :

- ▶ Le Robert & Collins, *dictionnaire bilingue*
- ▶ S. Persec, J.P. Burgué, *Grammaire raisonnée 2*, Ophris, 2020
- ▶ K. Roudière-Lange, *English for tourism*, Ellipses, 2016

UE 207 | Stage - 10h

Le stage de 8 semaines :

- met l'accent sur la découverte d'une entreprise d'un autre secteur que celui choisi lors du premier semestre soit dans le domaine du tourisme, soit dans l'hôtellerie, soit dans l'alimentation,
- permet d'observer des méthodes de travail spécifiques au nouveau secteur choisi,
- est l'occasion d'acquérir et/ou de développer de nouvelles compétences techniques et relationnelles.

Un accompagnement sera également proposé pour la recherche de stages notamment grâce au réseau ISTHIA étudiants. Enfin, des conférences de professionnels ainsi que des sorties terrain dans les institutions et entreprises des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation permettront aux étudiants de se familiariser avec les secteurs concernés.

SEMESTRE 3

UE 301 | Compétences transversales - 50h

• Méthodologie du commentaire de texte et de la dissertation (20h)

Ce module permettra d'abord aux étudiant-e-s de réactiver des compétences de base (repérage et interprétation des différents genres et types de textes, des indices d'énonciation, organisationnels et lexicaux) indispensables à l'exercice de la pensée analytique ou critique, quelle que soit sa forme (exercices de contextualisation, de reformulation, de contraction ou de développement de l'information). Une fois ces prérequis maîtrisés, les étudiant-e-s seront à même d'exploiter l'implicite et l'explicite d'un texte pour le commenter de manière pertinente ou d'exprimer une pensée personnelle argumentée et justifiée en s'appuyant sur des références culturelles aussi précises que variées, en rapport avec leur formation.

• Méthodologie du travail universitaire (15h)

Cette UE se veut un approfondissement de l'UE 101 dispensé en première année de Licence. Il permet aux étudiant-e-s d'acquérir et renforcer leurs connaissances théoriques et pratiques dans l'exercice quotidien de leur cursus universitaire. Dans l'objectif d'acquérir ces compétences, plusieurs thématiques seront abordées : familiarisation avec le campus et la vie universitaire, outils de lecture et prise de note, accès et sélection des informations (outils de recherche documentaire et normes bibliographiques), exercices de travail collaboratif en groupe, organisation de son temps de travail, etc.

Bibliographie :

- Becker, H.S., (2002), *Les ficelles du métier*, Paris, La Découverte.
- Bonnichon, G., & Martina, D., (1997), *Tutorat : méthodologie du travail universitaire*, Paris, Vuibert.
- Jimenez, A., (2019), *Les méthodes et les outils*. Guide universitaire, Les Presses de l'Université de Montréal, 114p.
- Paivandi, S., (2015), *Apprendre à l'université*, Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur.

• Usages des outils numériques et bureautiques (15h)

L'objectif est que l'étudiant soit capable d'utiliser les outils bureautique et multimédia de base afin de produire des documents et diffuser de l'information dans des situations concrètes des domaines du tourisme, hôtellerie et alimentation.

Bibliographie :

- Reboul C., (2023), *Gestion de l'information touristique*, le Génie éditeur

UE 302 | Sciences de gestion - 25h

• Comptabilité (12,5h) outils et méthodes

- Le processus d'investissement et les différents aspects des immobilisations ;
- La mise en œuvre du financement dans le cadre des investissements ;
- L'articulation des documents comptables : de la pièce justificative aux documents de synthèse.

• Gestion d'exploitation (12,5h) outils et méthodes

- La mise en œuvre du processus d'investissement ;
- La distinction des différents cycles ;
- L'arbitrage des différents modes de financement ;
- Le traitement des documents comptables ;
- La mise en place de l'architecture des documents de synthèse.

Bibliographie :

- Godard C.E., Godard S., Pinteaux P., (2022), *Le petit Compta*, Dunod
- Collain B., Déjean F., Le Theule M.A., (2021), *Mini manuel - Comptabilité générale*, Dunod
- Guillermic P., (2022), *Fast & Curious Compta*, Vuibert
- Bachy B., (2021), *La boîte à outils de la comptabilité*, Dunod

UE 303 | Sciences sociales appliquées - 25h

• Initiation aux institutions politiques et territoriales (12h)

Ce cours a pour objectif d'identifier et analyser les différentes institutions politiques et territoriales participant à la mise en tourisme de la France. Etude à différentes échelles : du national avec le rôle et l'action de l'Etat, au régional avec l'exemple du CRTL d'Occitanie, mais aussi à l'échelle départementale, communale ou intercommunale avec différents exemples d'actions publiques.

• Conférences thématiques THA (13h)

Dans ce module, seront abordés des sujets au cœur des préoccupations actuelles :

- La démarche RSE, "Responsabilité Sociétale des Entreprises" et "le développement durable dans les CHR" (Cafés, Hôtels, Restaurants)
- L'ingénierie en milieu hospitalier, exemple des restaurations CHU Paris Saclay

Bibliographie / sitographie :

- Grunfelder S., Delalieux G., (2023), *Responsabilité sociale des entreprises : parties prenantes et outils*, les fondamentaux business, Dunod
- Rapport "Alimentation en milieu hospitalier" (2017), <https://www.vie-publique.fr/rapport/38154-alimentation-en-milieu-hospitalier>

UE 304 | Gestion des ressources humaines - 50h

• Techniques de recrutement (25h)

Le recrutement est un enjeu majeur pour une entreprise quel que soit le profil recruté. L'objectif de ce module sera d'acquérir les grandes étapes du processus de recrutement :

- Analyse de poste / Savoir rédiger et comprendre l'utilité de la fiche de poste
- Savoir rédiger et diffuser une offre d'emploi
- Les différents canaux de diffusion
- Sélection des candidats : Pratiquer la pré qualification de CV
- Préparer l'entretien de recrutement
- L'animation de l'entretien de recrutement
- La prise de décision
- L'intégration du candidat sélectionné
- Clôturer le recrutement

Bibliographie :

- Akinyemi A., Houtin L., (2021), *S'approprier les nouvelles méthodes de recrutement*, Dunod
- Olivier N., François - Eyrolles S., (2014), *Le guide du Super Recruteur*, Eyrolles

• Formation des personnels (25h)

L'objectif de ce module sera d'aborder :

- Les enjeux de la fidélisation du personnel : appréhender les outils de rétention du personnel, définir un style de management adapté, comprendre la gestion des carrières
- L'animation du personnel : rédiger des notes interne, conduire des réunions, manager des prestataires, savoir gérer les conflits
- La formation des collaborateurs : aspects et outils de formations à disposition d'un établissement touristique

UE 305 | Professionnalisation - 25h

• Initiation aux pratiques professionnelles sectorielles (50h)

Des ateliers d'initiation, des conférences de professionnels, des sorties terrain sont proposés autour des 3 pôles : tourisme, hôtellerie, alimentation.

Dans le cadre des ateliers de professionnalisation hôtellerie-alimentation, les étudiants découvriront à travers plusieurs contextes d'hôtellerie et parahôtellerie (hôtels, resorts, HPA, hébergements mobiles) les composantes de la production de service.

Ils mettront en œuvre les acquis des cours de ressources humaines pour construire une pratique professionnelle sectorielle

opérationnelle.

Dans le cadre des ateliers tourisme, les étudiants développeront des connaissances de produits emblématiques du secteur et des compétences techniques en matière de conseil en voyage et séjour, animation et conception d'un programme de voyage.

Des rencontres avec des professionnels ou opérateurs représentatifs du secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation viendront compléter ce module et confronter les acquis des étudiants à la réalité du terrain, mais également aux tendances et évolutions du secteur.

Sitographie :

- Veille sectorielle, dossiers de réflexion sur le secteur, offres d'emplois : revue [Espaces](#)
- Presse professionnelle généraliste : [Tour Hebdo](#), [Écho touristique](#), [Tour Mag](#), [Quotidien du Tourisme](#)
- Presse professionnelle spécialisée : [i-tourisme](#), [Voyages d'affaires](#), [Tendances Nomad](#)
- Hôtellerie-restauration : [L'hôtellerie Restauration](#), [Hospitality On](#), [Le chef](#), [L'industrie hôtelière](#)
- HPA : [Décisions](#), [FNHPA](#)
- Tendances : [Tendance Hôtellerie](#), [ARTIREF](#)
- International : [The caterer](#), [Hospitalitynet](#),
- Salons THA : salon B2B pros du tourisme Paris [IFTM Top Resa](#), salon B2C Paris [Salon Mondial du Tourisme](#), WTM [World Travel Market](#) Londres, [Horizonia](#) événement pro du tourisme durable, salon pro événementiel Paris [Heavent](#), ILTM Cannes [Salon International du Tourisme et du Voyage de Luxe](#), WST Reims [Salon Mondial du Tourisme Vins & Spiritueux](#), salon Paris [EquipHotel](#), [Salon des Métiers de Bouche](#) du Grand Sud à Montpellier, SETT Montpellier [Salon Professionnel des Équipements de l'hôtellerie de plein air](#), SIRHA Lyon [Salon International de la Restauration Hôtellerie Alimentation](#)...

UE 306 | Langue vivante : anglais - 25h

• **Anglais (25h)**

Dans la continuité des bases de la langue anglaise déjà travaillées en L1, ce cours a pour objectif de développer l'aisance à l'oral et l'écrit dans des situations professionnelles rencontrées dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

Bibliographie :

- Rouanet-Laplace J., (2021), *Les mots clés du tourisme et de l'hôtellerie*, Bréal.
- Roudière K., (2016), *English for Tourism*, Ellipses.
- Dubicka I., (2013), *English for International Tourism*, Pearson (Pre-intermediate, Upper, Intermediate)
- Nidiau F., (2012), *L'anglais du tourisme*, Studyrama.
- Hancock M., (2007), *English Pronunciation in Use Intermediate*, Cambridge University Press.
- Hewings M., (2007), *English Pronunciation in Use Advanced*, Cambridge University Press.
- Jones L., (2002), *Progress to Proficiency (Student's Book)*, Cambridge University Press.

UE 307 | Préparation à la certification informatique Pix, partie 1- 25h

SEMESTRE 4

UE 401 | Acteurs, secteurs, métiers - 50h

• **Tourisme** (10h)

L'objectif est que l'étudiant soit capable de :

- Identifier les bonnes pratiques de différents types d'acteurs du tourisme en matière de tourisme durable
- Appréhender les perspectives du secteur touristique en matière de transport, production et commercialisation de voyages, accueil et promotion des destinations.

Bibliographie :

- Nadir J.P., (2021), *1000 raisons de croire à un tourisme responsable, positif et joyeux*. Hors série revue Espaces.
- Collectif. (2018), *10 ans de tourisme durable*. Éditions Voyageons-autrement.com
- Goodwin H., (2011), *Taking Responsibility for Tourism*, Oxford Goodfellow

Sitographie :

- Association Tourisme & Handicaps www.tourisme-handicaps.org/
- Magazine tourisme accessible tourisme-handicaps.org/espace-grand-public/magazines-2/
- Portail du tourisme équitable et solidaire ATES www.tourisme-equitable.org/
- Portail voyages responsables www.tourmag.com/voyagesresponsables
- ONG protection des enfants (ESET) ecpat-france.fr/
- Agir pour la transition écologique agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/dispositif-aide/fonds-tourisme-durable-restaurateurs-hebergeurs-accelerez-transition-ecologique

• **Hôtellerie** (10h)

L'objectif est que l'étudiant soit capable de :

- Citer les acteurs
- Appréhender des méthodes pour construire ou rénover un hôtel, le positionner, optimiser et contrôler son activité ainsi que gérer son personnel.

Bibliographie :

- Hartbrot M., Leproust O., (2004), *L'hébergement : Un métier, un marché*, Clichy : Éditions BPI
- Duthion B., Dimanche F., (2012), *Hôtellerie et hébergement*, Bruxelles : De Boeck Supérieur

• **Alimentation** (10h)

L'objectif est qu'à partir d'exemples concrets et d'échanges interactifs, l'étudiant puisse repérer les dynamiques qui structurent l'alimentation. Ils sont aussi capables d'appréhender les logiques et profils de consommateurs qui structurent les filières alimentaires.

• **Restauration collective** (10h)

L'objectif des L2 THA est la continuité de l'HACCP abordé en L1 THA. Ces cours doivent permettre de mieux identifier les enjeux liés aux risques sanitaires, physiques, chimiques et allergènes dans le domaine de la restauration collective.

- **Règlement (CE) n° 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- **Règlement (CE) n° 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- **Règlement (CE) n° 854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- **Règlement (CE) No 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- **GEMRCN** Le Groupement des études des marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition – (www.gemrcn.fr/definition-gemrcn)

- L'ADEME - Réduire le gaspillage alimentaire (<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/1912-reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective-9791029708794.html>)
- La loi EGalim - (www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/11/2001_Mesures-LoiEgalim_BRO_BD.pdf)

• **Ingénierie appliquée au THA (10h)**

L'objectif consiste à :

- Appréhender l'ensemble des éléments techniques d'ingénierie à travers la rédaction d'un CCTP (Cahier des Clauses Techniques et Particulières) dans le cadre d'un appel d'offre pour la restructuration ou la construction d'un restaurant de collectivité.
- Appréhender la rationalisation du travail par l'implantation de matériel performant

UE 402 | Méthodologie de collecte et d'analyse de données - 25h

• **Méthode qualitative (13h)**

Focalisé sur le volet qualitatif, ce module a pour objectif d'aborder les principaux outils utilisés dans l'enquête de terrain en sciences sociales. Ce cours permet aux étudiant-e-s d'acquérir les ressources nécessaires à la poursuite de leur cursus universitaire scientifique. Afin d'acquérir ces compétences nécessaires aux méthodes qualitatives d'enquête, par le biais de mises en situation pratiques, les thèmes suivants seront abordés : rappel des premières étapes de la construction d'une enquête en SHS (cadre théorique, problématisation, hypothèses), réflexions épistémologiques (apports et limites des outils mobilisés, posture et éthique du chercheur/ de la chercheuse en SHS), recueil et analyse de données empiriques (démarches ethnographiques et entretien qualitatif).

Bibliographie :

- Becker, H.-S, (2002), *Les Ficelles du métier. Comment conduire sa recherche en sciences sociales*, Paris, La Découverte.
- Lepiller O., Fournier T., Bricas N., & Figuié M. (dir.), (2021), *Méthodes d'investigation et de l'alimentation et des mangeurs*, Quae.
- Olivier de Sardan J.-P., (2008), *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*, Louvain-la-Neuve, Academia-Bruylant.
- Paillé P. & Mucchielli A. (dir.), (2021), *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*, Paris, Armand Colin.
- Van Campenhoudt L. & Quivy R., (2011), *Manuel de recherche en sciences sociales*, 4^e édition, Paris, Dunod.

• **Méthode quantitative (13h)**

- Contenu à venir

UE 403 | Sciences de gestion - 25h

• **Analyse et gestion financière (25h)**

Ce cours dans la continuité du cours de première année reprend les fondements de l'analyse financière et se place également dans une perspective prévisionnelle dans le cadre d'une gestion budgétaire, d'un investissement et d'une analyse de rentabilité. L'analyse est contextualisée en tenant compte du secteur d'activité. Des outils tels que les feuilles de calcul (excel...) peuvent être utilisés.

Bibliographie :

- Guillermic P, (2019), *La gestion financière de l'entreprise pas à pas*, Vuibert
- Ogien D., (2018), *Gestion financière de l'entreprise*, Vuibert

UE 404 | Management - 50h

• **Fondements du management (20h)**

- Introduction - Manager c'est quoi ?
- Partie I - Manager ou encadrer : analyse des deux notions
- Partie II - Positions dans l'organisation et compétences clés
- Partie III - Les pratiques managériales
- Partie IV - Une crise du management ?

Bibliographie :

- Meyronin B., Grassin M., Benavent C., (2019), *Replacer vraiment l'humain au cœur de l'entreprise - Le management par le care*, Ed. Vuibert,
- Mispelblom Beyer F., (2015), *Encadrer, un métier impossible ?* - Ed. Armand Colin, Coll. Sociétales (**lecture obligatoire**)
- Mintzberg H., (2009), *Manager, que font vraiment les managers*, Ed. Vuibert
- Chalvin D., (1993), *Autodiagnostic des styles de management*, Ed.ESF
- Blake et Mouton (1975) - *Les deux dimensions du management*, Ed. d'Organisation

L'objectif de ce module est également de maîtriser les fondamentaux du management opérationnel et stratégique en deux parties avec des applications dans le secteur des services touristiques :

- Une première partie traitera des questions suivantes : Qu'est-ce que l'entreprise et ses acteurs ? Qu'est-ce que le management et le(s) rôle(s) du manager ? Deux niveaux de management ? Management dans les services ? Les grands courants du management et les modèles de prise de décision ? Organisation et structure ?

Une deuxième partie traitera des questions relatives à la Gestion des ressources humaines.

• **Management stratégique (15h)**

L'objectif de ce module est de comprendre les enjeux du management stratégique d'une organisation et de savoir élaborer une méthodologie de pilotage adaptée.

- Introduction : entreprise et environnement, changements et projets
- Les outils de diagnostic stratégique : SWOT, PESTEL, Porter, BCG
- Méthodologie : constat, modélisation, phasages, mobilisation, suivi
- Exemples et application aux entreprises du secteur CHR

Bibliographie :

- Groff A., Bassetti A.L., (2006), *8 clés pour une organisation performante*, AFNOR
- Helfer J.P., Kalika M., Orsoni J., (2016), *Management stratégique Ed. 10*, Vuibert
- Auvé S., Estingoy M., Maltot C., (2001), *De la vision à l'action : Vade-mecum du management stratégique*, EMS

• **Management opérationnel (15h)**

L'objectif de ce module est de cerner les objectifs du pilotage d'équipe à court et moyen termes et de savoir adopter une posture de manager efficace dans l'univers des services.

- L'entreprise de service et ses membres : organisation, stratégies des membres, offre de services, servuction
- Les rôles du manager au quotidien : organiser et planifier le travail de son équipe, piloter et manager en même temps
- Quelques outils GRH à la disposition du manager : communication, recrutement, intégration, entretiens d'évaluation, sanctions, GPEC
- Gérer son management : pouvoir et management, styles de leadership, modes de management et délégation, gérer son stress et celui de son équipe, cohésion d'équipe
- Conseils opérationnels pour le manager : Postures et perception de soi, assumer et s'imposer, identifier les éléments « chronophages », hiérarchiser et prioriser, lever la résistance au changement, reconnaissance et motivation
- Manager la diversité : approche multiculturelle, les différents métiers hôteliers, management intergénérationnel, alternants, le handicap

Bibliographie :

- Dogor Di Nuzzo B., (2011), *Le management de la motivation*, EMS Editions
- Bouvier A.M., Balland S., (2008), *Management des entreprises en 24 fiches*, Dunod
- Arcos-Schmidt S., Arcos L., (2016), *Le grand livre du management : Les 4 saisons du manager*, AFNOR
- Ramond P., (2017), *Le management opérationnel des équipes : Direction et animation*, Maxima
- Duséhu B., (2021), *Le manager de proximité : Le management opérationnel au cœur de la performance de l'entreprise*, Gereso

UE 405 | Professionnalisation - 65h

• **Initiation aux pratiques professionnelles sectorielles (65h)**

Dans la continuité du premier semestre de L2, des ateliers d'initiation, des conférences de professionnels, des sorties terrain sont proposés autour des 3 pôles : tourisme, hôtellerie, alimentation.

Dans le cadre des ateliers de professionnalisation hôtellerie-alimentation, les étudiants découvriront à travers plusieurs contextes d'hôtellerie et parahôtellerie (hôtels, resorts, HPA, hébergements mobiles) les composantes de la production de service. Ils mettront en œuvre les acquis des cours de management et de ressources humaines pour construire une pratique professionnelle sectorielle opérationnelle.

Concernant les ateliers tourisme, les étudiants développeront une connaissance approfondie d'une thématique produit, une expertise destination de leur choix ainsi que des compétences techniques en matière de montage de produit, réservation aérienne et utilisation d'outils professionnels (e-learning, sites pros, GDS).

Des rencontres avec des professionnels ou opérateurs représentatifs du secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration viendront compléter ce module et confronter les acquis des étudiants à la réalité du terrain, mais également aux tendances et évolutions du secteur.

Sitographie :

- Veille sectorielle, dossiers de réflexion sur le secteur, offres d'emplois : revue [Espaces](#)
- Presse professionnelle généraliste : [Tour Hebdo](#), [Écho touristique](#), [Tour Mag](#), [Quotidien du Tourisme](#)
- Presse professionnelle spécialisée : [i-tourisme](#), [Voyages d'affaires](#), [Tendances Nomad](#)
- Hôtellerie-restauration : [L'hôtellerie Restauration](#), [Hospitality On](#), [Le chef](#), [L'industrie hôtelière](#)
- HPA : [Décisions](#), [FNHPA](#)
- Tendances : [Tendance Hôtellerie](#), [ARTIREF](#)
- International : [The caterer](#), [Hospitalitynet](#),
- Salons THA : salon B2B pros du tourisme Paris [IFTM Top Resa](#), salon B2C Paris [Salon Mondial du Tourisme](#), WTM [World Travel Market](#) Londres, [Horizonia](#) événement pro du tourisme durable, salon pro événementiel Paris [Heavent](#), ILTM Cannes [Salon International du Tourisme et du Voyage de Luxe](#), WST Reims [Salon Mondial du Tourisme Vins & Spiritueux](#), salon Paris [EquipHotel](#), [Salon des Métiers de Bouche](#) du Grand Sud à Montpellier, SETT Montpellier [Salon Professionnel des Équipements de l'hôtellerie de plein air](#), SIRHA Lyon [Salon International de la Restauration Hôtellerie Alimentation](#)...

UE 406 | Stage - 10h

• **Stage (10h)**

Dans la continuité des stages en L1, un accompagnement est proposé pour affiner la recherche d'un stage long de 16 semaines (notamment grâce au réseau ISTHIA étudiants) dans un domaine non encore exploré parmi tourisme, hôtellerie, alimentation et/ou avec des missions polyvalentes pouvant couvrir un ou plusieurs de ces domaines.

L'objectif est d'avoir balayé les trois secteurs durant les deux années de formation afin de choisir une spécialisation en L3.

- Jones L., (2002), *Progress to Proficiency (Student's Book)*, Cambridge University Press.

UE 407 | Préparation à la certification informatique Pix, partie 2- 25h



INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En initiale sur le campus du Mirail (Toulouse)

Contacts

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

► **Responsables de la formation :**

- **Licence 1 :** Stéphanie Bensalem, *Enseignante*
Sandra Torcatis, *Enseignante*
- **Licence 2 :** Julien Reysz, *Maître de conférences en Économie*

► **Scolarité :** isthia.scol.toulouse@univ-tlse2.fr

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site : www.isthia.fr

En partenariat
avec



Édition octobre 2025

Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado
31 058 TOULOUSE cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafayette
09 000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr

Campus de Cahors

273, avenue Henri Martin
46 000 CAHORS
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04
isthia.cahors@univ-tlse2.fr