

## SCIENCES SOCIALES

### PARCOURS MIT : MANAGEMENT ET INGÉNIERIE DU TOURISME

#### PRÉSENTATION

La licence « *Management et Ingénierie du Tourisme* » est une formation orientée vers les métiers de la gestion des structures touristiques émettrices et réceptrices. La formation est implantée à Toulouse et à Kuala Lumpur et permet une vision internationale du tourisme. Elle souhaite permettre aux étudiant-e-s de s'adapter à une activité en rapide évolution surtout en matière numérique.

#### COMPÉTENCES VISÉES

- ▶ Produire une analyse critique de sources d'information complexes
- ▶ Mobiliser les outils conceptuels permettant d'analyser une situation sociale
- ▶ Développer une lecture critique des modes d'organisation des sociétés contemporaines ou anciennes
- ▶ Mettre en œuvre une démarche de recherche (problématisation, mobilisation de méthodes pertinentes, analyse)
- ▶ Maîtriser les différentes formes d'expression écrite et orale permettant de restituer analyses et productions

Au-delà de ces capacités académiques, la formation doit amener les étudiant-e-s à :

- ▶ Travailler en équipe et/ou en autonomie dans le cadre d'un projet
- ▶ Construire leur projet professionnel en repérant les champs professionnels en lien avec la formation ainsi que les filières d'enseignement permettant d'y accéder.

#### *Enseignements théoriques*

Les enseignements théoriques visent à sensibiliser les étudiant-e-s aux différentes approches disciplinaires, à maîtriser les concepts mobilisés en matière de Management du tourisme afin de privilégier une approche pluridisciplinaire des phénomènes (UE 501, 503, 504, 601) soient 200 heures auxquelles il faut rajouter l'enseignement de l'anglais.

#### *Enseignements sectoriels et techniques*

Cette formation permet aux étudiant-e-s d'acquérir un socle de connaissances pour comprendre la structuration et l'évolution de ce secteur d'activité. Cette compréhension leur permet ainsi de mieux identifier et cerner les débouchés professionnels. Cet apport fondamental doit également permettre aux étudiant-e-s de maîtriser les techniques et les outils de base de la production, l'ingénierie et la commercialisation touristiques. Pour remplir cet objectif, la formation propose 200 heures de matières liées à la discipline (UE 502, 602, 603, 604) auxquelles il faut rajouter 20 heures de formation aux outils numériques.



#### *Mise en situation professionnelle et initiation à la recherche*

Dans cette démarche, les savoirs de la recherche permettent de comprendre la nécessité de conceptualiser et d'adopter une approche méthodologique. Dans cette optique, l'atelier terrain (UE 505 et 605) permet d'initier le groupe étudiant à une démarche de recherche complète. Cette expérience collective permet aussi de se confronter aux réalités du terrain à travers un commanditaire et s'avère déterminante pour la poursuite en master. Le stage est le complément nécessaire aux étudiant-e-s pour s'impliquer dans un projet professionnel personnel.

#### *Stage*

8 semaines ou 280 heures minimum niveau opérationnel toutes structures du tourisme émetteur, récepteur ou événementiel publiques, associatives ou privées.

#### CONDITIONS D'ACCÈS

Ce parcours est proposé à partir de la 3<sup>e</sup> année de Licence, après une formation de niveau Bac+2 (BTS, DUT, L2) en Tourisme, Hôtellerie, Langues, Gestion, Géographie, Commerce, etc.

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

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



## “ LES ENSEIGNEMENTS

3<sup>E</sup> ANNÉE

Semestre 5.....			ECTS	HEURES
▶ UE 501	HT10501T	Matières fondamentales de gestion	6	50
▶ UE 502	HT10502T	Environnement touristique et techniques sectorielles	6	50
▶ UE 503	HT10503T	Fondements disciplinaires du tourisme	6	50
▶ UE 504	HT10504T	Management stratégique des structures touristiques	6	50
▶ UE 505	HT10505T	Accompagnement de projet	3	50
▶ UE 506		Langue vivante ou option	3	25
Semestre 6.....			ECTS	HEURES
▶ UE 601	HT10601T	Les sociologies et la rencontre du fait alimentaire	6	50
▶ UE 602	HT10602T	Sociologie et anthropologie de l'alimentation	6	50
▶ UE 603	HT10603T	Sciences sociales appliquées à l'alimentation	6	50
▶ UE 604	HT10604T	Etudes appliquées du fait alimentaire	6	50
▶ UE 605	HT10605T	Accompagnement de projets et professionnalisation	2	40
▶ UE 606		Langue vivante ou option	3	25
▶ UE 607	HT10607T	Stage	1	10

## POURSUITES D'ÉTUDES ET APRÈS ?

La logique est une poursuite d'études en Master Tourisme ou Hôtellerie Restauration mais cette formation permet de préparer les étudiant-e-s à intégrer aussi des masters en tourisme, ingénierie et développement touristique, hôtellerie restauration, gestion et marketing touristique, tourisme international dans d'autres établissements français ou étrangers.

- ▶ Mention Tourisme
  - parcours Management des Industries du Tourisme (MIT)
  - parcours Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
  - parcours TIC appliquées au développement des territoires touristiques (TIC ADTT)
  - parcours Tourisme et Développement (TD)
  - parcours Tourism, Hospitality and Food Studies (THFS)
- ▶ Mention Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation-MEEF
  - 2nd degré parcours Économie et Gestion : Gestion des activités touristiques
- ▶ Pour en savoir plus sur les possibilités de poursuites d'études :
  - Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : [scuio-ip@univ-tlse2.fr](mailto:scuio-ip@univ-tlse2.fr)
  - Portail national : [www.monmaster.gouv.fr](http://www.monmaster.gouv.fr)

### Principaux secteurs d'activités visés

Les structures privées et publiques de production et de promotion touristiques :

- ▶ les agences de voyages,
- ▶ les prestataires d'animations touristiques,
- ▶ les tours opérateurs,
- ▶ les transporteurs touristiques,
- ▶ les entreprises de tourisme social,
- ▶ les chaînes hôtelières intégrées et volontaires,
- ▶ l'hôtellerie indépendante et l'hôtellerie de plein air.

### Quelques métiers à l'issue du diplôme

- ▶ Forfaitiste
- ▶ Assistant-e chef-fe de produit
- ▶ chef-fe de produit
- ▶ assistant-e chef-fe de projet
- ▶ chef-fe de projet
- ▶ Assistant-e de direction hôtellerie restauration

