



# MASTER

## TOURISME

### PARCOURS THFS : TOURISM, HOSPITALITY AND FOOD STUDIES

#### PRÉSENTATION

Le master THFS vise à former en langue anglaise, à Toulouse, des étudiants internationaux et des étudiants français avec une culture professionnelle élargie aux champs du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation avec une spécialisation en seconde année dans un de ces trois champs.

Ce parcours a pour objectif d'accueillir des étudiants internationaux qui ne parlent pas français mais qui pourraient être en formation à l'université Toulouse - Jean Jaurès.

Il permet aussi à des étudiants français de suivre une formation à Toulouse en anglais et d'acquérir ainsi une compétence essentielle au développement des carrières à l'international : la maîtrise de la langue anglaise.

Ce parcours permet de mixer les publics étudiants et de constituer des promotions avec des individus issus d'aires culturelles variées.

Au-delà de la dimension internationale et culturelle, ce master permet de construire et/ou de consolider des compétences pour faire carrière à l'international dans un des trois secteurs d'activités concernés par les formations de l'ISTHIA : le Tourisme, l'Hôtellerie et l'Alimentation.

En fonction des parcours de formation initiale des étudiants recrutés sur le niveau Licence 3, ce parcours apporte les connaissances nécessaires à une cultures professionnelle forte de ces trois domaines d'activités (tourisme, hôtellerie et alimentaion) et des connaissances plus spécifiques en fonction des souhaits de spécialisation des étudiants.

#### CONDITIONS D'ACCÈS

L'accès à la première année se fait **sur dossier et entretien**.

Le dépôt des candidatures s'effectue sur le portail **MON MASTER** :  
[www.monmaster.gouv.fr](http://www.monmaster.gouv.fr)

Les candidatures sont ouvertes aux titulaires d'une Licence générale, française ou internationale.



#### COMPÉTENCES VISÉES

Ce parcours permet d'acquérir, selon le champ d'activité (Tourisme, Hôtellerie ou Alimentation) des compétences en :

##### **Management**

- Développer une stratégie d'entreprise
- Communiquer
- Décider
- Organiser et contrôler l'exécution de tâches
- Gérer des ressources humaines
- Comprendre des documents financiers

##### **Chargé de recherche**

- Mener des enquêtes
- Traiter et analyser des données

##### **Gestion de projet**

- Planifier
- Définir des objectifs
- Communiquer

##### **Consulting**

- Communiquer oralement et par écrit
- S'exprimer en langue anglaise



## “ LES ENSEIGNEMENTS

### 1<sup>E</sup> ANNÉE

Semestre 7 .....			ECTS	HEURES
▶ UE 701	HT90701T	World cultures	8	50
▶ UE 702	HT90702T	Marketing	8	50
▶ UE 703	HT90703T	Anthropology and Sociology of Food	4	25
▶ UE 704	HT90704T	Research methodology	4	25
▶ UE 705	HT90705T	Operating Management in Hospitality	3	25
▶ UE 706	HT90706T	French culture	3	25

### Semestre 8 .....

▶ UE 801	HT90801T	Dissertation and Internship	8	
▶ UE 802	HT90802T	Applied Human and Social Sciences	8	100
▶ UE 803	HT90803T	Tourism Engineering	4	25
▶ UE 804	HT90804T	Research methodology	4	25
▶ UE 805	HT90805T	Operating Management in Hospitality	3	25
▶ UE 806	HT90806T	French culture	3	25

### 2<sup>E</sup> ANNÉE

### Semestre 9 .....

Semestre 9 .....			ECTS	HEURES
▶ UE 901	HT90901T	Tourism Management	8	60
▶ UE 902	HT90902T	Hospitality and Foodservice Management	8	65
▶ UE 903	HT90903T	Anthropology and Sociology of Food	4	25
▶ UE 904	HT90904T	Research methodology	4	25
▶ UE 905	HT90905T	Quality management	3	25
▶ UE 906	HT90906T	French culture	3	25

### Semestre 10 .....

▶ UE 1001	HT90111T	Dissertation and Internship	19	
▶ UE 1002	HT90112T	Professional Communication	4	25
▶ UE 1003	HT90113T	Professionalisation	4	25
▶ UE 1004	HT90114T	French Gastronomy	3	25

## 📁 ET APRÈS ?

### Secteurs d'activités

- ▶ Hôtellerie internationale de chaîne ou indépendante
- ▶ Cabinet de consultant à l'international
- ▶ Entreprises de l'agro-alimentaire internationale
- ▶ Entreprises de restauration hors foyer

### Métiers à l'issue du diplôme

- ▶ Directeur d'hôtel
- ▶ Responsable d'un département dans l'hôtellerie ou la restauration commerciale
- ▶ Chargé de mission
- ▶ Chef de projet produits alimentaires
- ▶ Critique gastronomique

▶ 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](mailto:scuio-ip@univ-tlse2.fr)

