

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

LICENCE 3

Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR)

FORMATION EN ALTERNANCE



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

Objectifs de la formation

La Licence 3 Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR) est accessible uniquement en alternance sur le campus du Mirail (Toulouse).

Cette licence vise à spécialiser les étudiants 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.

La licence IHR permet aux étudiants d'assurer des fonctions de cadres opérationnels au sein :

- d'entreprises fabriquant du matériel de cuisine professionnelle (équipementiers de grandes cuisines).
- d'entreprises installant ces équipements (installateurs de cuisine professionnelle).
- de 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 étudiants en capacité d'occuper des postes de chargé de mission auprès des porteurs de projets publics afin de réaliser des études de faisabilité ou des études de programmation.

Contenu de la formation

3ème ANNÉE

Semestre 5 (275 heures)

- UE 501 | Définition des systèmes de restauration et hôtelier
- UE 502 | Connaissance des équipements
- UE 503 | Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- UE 504 | Outils et méthodes de gestion de production
- UE 505 | Accompagnement de projet
- UE 506 | Anglais professionnel

Semestre 6 (275 heures)

- UE 601 | Définition des systèmes de restauration et hôtelier
- UE 602 | Montage de projet
- UE 603 | Évaluation économique de projet
- UE 604 | Informatique appliquée
- UE 605 | Accompagnement de projet
- UE 606 | Anglais professionnel
- UE 607 | Stage (*l'alternance valide cette UE*)

Conditions d'admission

La **Licence 3 IHR** est accessible sur dossier et entretien aux étudiants ayant validé deux premières années de licence ou titulaires d'un Bac+2 (*BTS hôtellerie restauration, L2 Gestion BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de co, L2 LEA...*).

Pour candidater les titulaires d'une des formations requises doivent au préalable déposer leur candidature sur **eCandidat**: <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

Pour les étudiants extra-européens, la candidature s'effectue sur :

<https://pastel.diplomatique.gouv.fr/etudesenfrance/dyn/public/authentification/login.html>

Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes visés ci-dessus mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985.

Débouchés / Carrières

La Licence 3 IHR est une formation orientée vers les métiers de la gestion et de l'organisation des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.

► Principaux métiers visés :

- Cadre opérationnel de l'hôtellerie (chef de service, responsable d'économat, de service commercial, gestionnaire d'hébergement),
- Cadre opérationnel de la restauration (assistant de direction, gestionnaire...),
- Chef de projet en ingénierie hôtelière et de restauration (assistant chef de projet...).

Poursuite d'études

1 | La poursuite d'études en master est possible à l'ISTHIA : www.isthia.fr

2 | Pour les autres possibilités de poursuites d'études : www.trouvermonmaster.gouv.fr

Témoignages

La Licence 3 IHR étant une nouvelle formation ouverte en 2021, il n'existe donc pas encore de diplômés. Néanmoins, il nous a semblé intéressant de recueillir le témoignage de deux anciens diplômés ayant suivi une formation assez similaire, la Licence Professionnelle Hôtellerie-Restauration.



Julien B. (promo 2016)

L'ISTHIA m'a apporté une vision de bon manager grâce notamment à l'intervention de nombreux professionnels.

Grâce au réseau et aux apports de la formation de l'ISTHIA, j'ai pu réaliser un stage à un poste de responsabilité dans l'hébergement. Reconnu par mon entreprise, Les Villages Clubs du Soleil, je me suis vu confier la direction de la réception d'un des plus gros villages clubs du groupe.



Célia D. (promo 2016)

La variété des cours proposés à l'ISTHIA m'a permis d'acquérir une culture et des compétences variées dans le milieu de l'hôtellerie restauration. Cette polycompétence est mon meilleur atout aujourd'hui !

Après mon stage de Licence effectué au Domaine d'En Fargou, lieu de réception et Hôtel ****, j'ai finalement décroché un CDI dans cet établissement. En 2018, j'ai été nommée à la direction de l'Hôtel.



LICENCE 3 / Ingénierie Hôtelière et de Restauration (IHR)

Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En alternance uniquement

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 :**

Nathalie Loubières, *Enseignante*

Anne-Claire Yemsi-Paillissé, *Maîtresse de conférences en Études Hispaniques - Gastronomie*

► **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 juillet 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 Lafagette
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