

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

LICENCE 3

Management en Hôtellerie - Restauration (MHR)

FORMATION EN ALTERNANCE



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

Objectifs de la formation

Licence 3 ouverte uniquement en alternance sur le campus du Mirail (Toulouse). Elle peut être également suivie en formation initiale ou continue sur le campus de la Taylor's University (Kuala Lumpur - Malaisie).

La Licence 3 Management en Hôtellerie - Restauration articule cours théoriques et travaux dirigés, apprentissage de méthodes et d'outils de management et stage en milieu professionnel.

Elle est centrée sur les problématiques de management en hôtellerie restauration commerciale en France et à l'international. Elle prépare les étudiants à assurer des fonctions de cadres opérationnels sur les principales fonctions en entreprises (achat, production, commercialisation, contrôle des coûts, etc.).

Contenu de la formation

3ème ANNÉE

Semestre 5 (275 heures)

- **UE 501** | Management des entreprises hôtelières et de restauration
- **UE 502** | Approfondissements disciplinaires
- **UE 503** | Economie et droit du secteur
- **UE 504** | Gestion financière et marketing
- **UE 505** | Accompagnement de projet
- **UE 506** | Anglais professionnel

Semestre 6 (275 heures)

- **UE 601** | Management des entreprises hôtelières et de restauration
- **UE 602** | Approfondissements disciplinaires
- **UE 603** | Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- **UE 604** | Sociologie des organisations et GRH
- **UE 605** | Accompagnement de projet
- **UE 606** | Anglais professionnel
- **UE 607** | Stage (*l'alternance valide cette UE*)

Conditions d'admission

La Licence 3 MHR 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/authentication/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 MHR 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 MHR est une formation ouverte en 2021. C'est la nouvelle appellation et l'évolution de l'ancienne Licence Professionnelle Hôtellerie-Restauration.



Clémence B. (promo 2010)

Cette formation m'a permis de consolider mon choix du cursus Hôtellerie-Restauration et m'a aussi appris à avoir plus d'aisance et de facilité dans le métier. Mon stage m'a également permis d'élargir ma vision du métier et m'aider à prendre confiance en moi.

Après l'obtention de ma licence professionnelle Hôtellerie-Restauration en 2010, je suis partie 1 an en Australie pour acquérir de nouvelles expériences et de nouvelles compétences.

À mon retour en France, j'ai intégré l'hôtel Ibis Styles Toulouse Cité de l'Espace où j'ai d'abord été réceptionniste puis au bout de 15 mois je suis devenue Chef de réception, poste que j'occupe depuis.



Maeva V. (promo 2012)

Grâce aux rencontres avec des professionnels, l'ISTHIA m'a permis d'avoir bon nombre de contacts qui m'ont été très utiles par la suite.

À la suite à mon stage de fin d'année à l'hôtel Mercure St Georges de Toulouse où j'ai occupé le poste de commerciale séminaires et banquets, j'ai obtenu de nombreux contacts professionnels qui m'ont permis de décrocher un CDI au Centre de Congrès DIAGORA en tant que commerciale, assistante communication et marketing.



LICENCE 3 / Management en Hôtellerie - Restauration (MHR)

Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En alternance uniquement sur le campus du Mirail (Toulouse)
- En formation initiale et continue sur le campus de la Taylor's University (Kuala Lumpur - Malaisie)

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



Possibilité d'effectuer cette
Licence à la Taylor's University
de Kuala Lumpur (Malaisie)

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