



Licence professionnelle (L3) HOTELLERIE TOURISME

→ Spécialité : « *Tourisme, Handicap, Ergonomie, Remise en forme et Environnement (THERE)* »



Sites de la Victoire et du Centhor (Saint-Gilles les Hauts)

Conditions d'admission

> Bac + 2 validé ou équivalent (soit Licence 2^{ème} année et 120 ECTS)

> Sélection sur dossier et entretien



Contacts

Renseignements sur le contenu pédagogique :

Jessica PONIN

Tél. : 02 62 21 16 26

Mél : jessica.ponin@univ-reunion.fr

Renseignements sur la scolarité et l'inscription :

Ketty RITOU DERHOUA

Tél. : 02 62 47 99 12

Mél : ketty.derhoua@univ-reunion.fr

Graziella MARLAT

02 62 47 99 37

Mél : graziella.marlat@univ-reunion.fr

Objectifs généraux

Résolument orientée vers les pratiques professionnelles, cette licence professionnelle en alternance a pour objectif de spécialiser les étudiants dans les nouvelles problématiques et réglementations du secteur touristique en relation avec la clientèle senior et handicapée, la diététique et le bien-être, l'ergonomie et la protection de l'environnement.

Compétences visées

L'objectif général est de professionnaliser les étudiants sur les pôles de compétences suivants :

- 1/ Connaître les nouvelles techniques, technologies et réglementations du secteur touristique
- 2/ Effectuer un audit des entreprises
- 3/ Mettre en place des procédures d'information et de management adaptées dans les entreprises
- 4/ Faire évoluer des postes / méthodes de travail autour de ces nouvelles problématiques / réglementations

Débouchés

- Agent de maîtrise et cadre intermédiaire dans les secteurs de l'hôtellerie, restauration, voyages, transports touristiques, animation
- Chargés de mission et de développement du secteur touristique, spécialisés dans les problématiques THERE

Poursuite d'études

La licence professionnelle a essentiellement une vocation d'insertion directe sur le marché de l'emploi, cependant la poursuite d'études est envisageable, notamment par le biais des filières type :

- Master Management des Activités Touristiques de l'IAE / l'IUP THTL
- Master spécialisé en tourisme au niveau local ou national (sous réserve d'acceptation)

International

La LPRO THERE intègre l'ouverture internationale. Elle répond aux nouvelles normes de l'Espace Européen en s'appuyant sur la semestrialisation, les ECTS (Crédits Européens).

L'enseignement de l'anglais est primordial et validé comme cours fondamental par des crédits européens.



Modalités d'examens

Les unités d'enseignement (UE) font l'objet d'un contrôle continu par matière (écrit ou oral). Les UE sont acquises et capitalisables dès lors que l'étudiant y a obtenu la moyenne.

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des U.E. y compris le projet tuteuré et le stage ainsi qu'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage. (cf modalités spécifiques règlement d'examen)

Présentation des enseignements

3^{ème} année

Semestre 5	Semestre 6
<p>ACTEURS ET MARCHÉ THERE Maîtriser la connaissance du marché concerné, développer un réseau, établir une veille stratégique, intégrer ses composantes dans l'organisation managériale de l'entreprise</p> <p>ALIMENTATION Superviser l'élaboration des menus adaptés, sélectionner les fournisseurs et les produits, s'assurer de la qualité</p> <p>TECHNIQUES Maîtriser les réglementations, techniques et technologies du secteur THERE, superviser leur intégration dans le fonctionnement de l'établissement</p>	<p>ERGONOMIE Maîtriser et développer la démarche ergonomique, qu'il s'agisse de la qualité des conditions de travail ou celle des conditions d'accueil</p> <p>ENVIRONNEMENT Développer et mettre en place une démarche environnementale dans son établissement / produit</p> <p>PROJET TUTORÉ Effectuer une mission répondant à un véritable besoin de l'entreprise commanditaire afin de contribuer à son développement en l'accompagnant dans une démarche environnementale, ergonomique et/ou de labellisation Tourisme et Handicap</p> <p>STAGE en entreprise (27 semaines)</p>