

LICENCES PROFESSIONNELLES

Licence professionnelle Guide Conférencier

Les étudiants de Licence Professionnelle Guide Conférencier, Promotion 2024, se voient confier pour mission dans le cadre de leur projet tuteuré commun, de proposer des contenus de médiation du patrimoine associé à la présence de la **Station d'Écologie Théorique et Expérimentale à Moulis** (Ariège) : valorisation du patrimoine scientifique et technique, mais également du patrimoine du territoire sur lequel est implantée cette station de recherche du CNRS. Ce projet est conduit en collaboration avec la mission de valorisation du **Patrimoine Scientifique et Technique (mission PATSTEC)** de l'Université de Toulouse. Le travail des étudiants induit une phase d'inventaire du patrimoine avant de concevoir des propositions opérationnelles pour la médiation du patrimoine.



Licence professionnelle Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication appliquées au tourisme

Les étudiants de Licence professionnelle NTIC appliquées au tourisme, Promotion 2024, ont pour mission de proposer une modernisation du site internet du **village nordique Angaka**. Ce prestataire propose des activités de pleine nature et de l'hébergement insolite sur le plateau de Beille, en Haute-Ariège. En petits groupes, les étudiants conduisent une étude de l'environnement socio-économique de l'entreprise, afin d'élaborer un cahier des charges avant de développer techniquement le site internet.



Licence professionnelle Développement Durable des Territoires par l'eCommerce et par l'eTourisme

La **Réserve Naturelle Régionale du Massif du Saint-Barthélémy** a confié aux étudiants de Licence professionnelle Développement Durable des Territoires par le e-commerce et le e-tourisme, Promotion 2024, la création de son site internet officiel. En petits groupes, les étudiants conduisent une étude de l'environnement socio-économique de la réserve naturelle, afin d'élaborer un cahier des charges avant de développer techniquement le site internet.



LICENCES 3

Licence 3 Tourism, Hospitality and Food Studies

Les étudiants de la Licence 3 Tourism, Hospitality and Food Studies, Promotion 2024, travaillent sur la mise en place d'une gamme de snacking à base de fromage sur les 4 saisons. Pour ce faire, les étudiants réaliseront : une étude documentaire sur le marché du snacking et sur le marché du fromage en France, une étude quantitative (création d'un questionnaire pour affiner les observations de l'étude documentaire) et une étude de la concurrence sur Toulouse. Ils mèneront des recherches sur les propositions de snacking à base de fromage mise en place par des fromagers affineurs MOF en France, ainsi que des recherches documentaires sur les produits de saisons, les produits locaux et sur les produits proposés par **Xavier Fromager Affineur**. Enfin, les étudiants travailleront sur la création d'une gamme par saison en France et d'une gamme par saison dans les autres pays où est implanté Xavier, comprenant des propositions de prix, d'une expérience client pour la dégustation et de supports de communication.



Licence 3 Tourisme et Développement

Ce projet de collaboration entre la **Communauté de communes du Pays de Nay**, l'**Office de tourisme communautaire du Pays de Nay** et l'ISTHIA vise à la création et au développement d'un projet d'exposition et d'animations autour de la ressource "EAU" présente sous différentes formes sur le territoire du Pays de Nay. La mission confiée aux étudiant.e.s de la Promotion 2024 est de définir les contours et les contenus de cette exposition qui sera présentée dans le hall du futur Centre culturel du Pays de Nay. Autour de cette exposition, un programme d'animations est proposé principalement à destination du public local.



Licence 3 Management et Ingénierie du Tourisme

Les **Communautés de Communes des Hauts Tolosans, du Frontonnais et de Val'Aigo** en Haute Garonne, ont mandaté, dans le cadre d'un projet de coopération entre les trois territoires du Pays Tolosan, leurs offices de tourisme respectifs pour établir un état des lieux des différentes stratégies touristiques, et en faire ressortir des actions pouvant être menées de manière mutualisée entre les trois EPCI à compter de la saison touristique 2024.

Une première action de mutualisation a été définie et validée par les trois destinations. Il s'agit de la réalisation d'un catalogue commun de produits touristiques qui permettra de mettre en place un outil de commercialisation plus impactant, formaliser une première action de mutualisation entre trois destinations proches pour asseoir l'offre nord toulousain sur le marché concurrentiel touristique, et proposer une action de développement touristique dans le cadre du contrat de réciprocité avec la Métropole Toulousaine.

Le contenu du catalogue de produits touristiques mutualisés sur trois territoires du Pays Tolosan a été confié aux étudiants de Licence 3 Management et Ingénierie du Tourisme, Promotion 2024. Il comprend une présentation des trois territoires, des inspirations de visites pour une clientèle individuelle et des produits packagés pour une clientèle de groupes. Les L3 MIT travailleront ensuite sur une proposition de plan de communication budgétisé et des axes de commercialisation pour la diffusion de ce catalogue de produits touristiques mutualisés



MASTERS

Master 1 Sciences sociales – Parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective & Parcours Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation

L'atelier terrain est issu d'une commande de l'entreprise **SENES Solutions** sur l'alimentation et le déclin cognitif des personnes âgées. L'entreprise souhaite un aperçu général des mécanismes et solutions qui permettraient d'améliorer la santé cognitive, en rapport avec l'alimentation, en EHPAD. Ce travail doit aboutir à la mise au point de menus et à la rédaction du cahier des charges d'un logiciel.



Pour mener à bien ce travail, les étudiants du Master 1 MIRC et SSAA, Promotion 2025, sont invités à effectuer une revue de la littérature existante sur les liens entre alimentation et déclin cognitif, à interviewer des experts du sujet et à collecter des données qualitatives auprès de personnes âgées, de leur famille et du personnel d'Ehpad. Ils seront amenés à faire des entretiens semi-directifs, des observations participantes et non participantes, et des focus groups dans le but de collecter des données variées sur les leviers et les contraintes pouvant exister, pour permettre le développement de solutions favorisant la prévention de la santé cognitive par l'alimentation.

Master 1 Tourisme – Parcours Tourisme et Développement

Le **PETR de l'Ariège**, dans le cadre du diagnostic territorial conduit pour le **Plan Avenir Montagnes Ingénierie**, confie aux étudiants du Master 1 Tourisme et Développement, Promotion 2025, une étude auprès des différents acteurs (élus, socioprofessionnels, habitants) sur leurs perceptions quant à l'avenir du tourisme et du développement de leur territoire. Cette étude comprendra des entretiens qualitatifs et devrait alimenter une mise en récit, intégrant des éléments de restitution audio et/ou audiovisuelle, de la transition du tourisme sur la zone de massif du PETR de l'Ariège.



Master 1 Tourisme – Parcours Management et Ingénierie du Tourisme & Parcours Management en Hôtellerie Restauration

Les étudiants du Master 1 MIT et MHR, Promotion 2025, travaillent pour le **Domaine du Belvédère**, représenté par Jacques Barthélémy. Ils sont chargés d'établir des préconisations et un plan d'actions opérationnelles pour accompagner le lancement d'une extension du Domaine en juillet 2024 avec la création d'un hôtel 4 étoiles, un deuxième restaurant, un deuxième espace séminaire et un nouveau spa. Cette mission de conseil s'articule aussi bien sur la stratégie de communication, le positionnement marketing/produit que sur les synergies à exploiter avec le territoire touristique du grand site d'Occitanie Auvillar - Lauzerte - Moissac.



MASTERS

Master 1 Sciences sociales – Parcours Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés

Les bonnes tables du Lot, une sélection de restaurants indépendants qui réalise la promotion de la gastronomie lotoise, ont mandaté les étudiants du Master 1 Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés, Promotion 2025, à réaliser une socio-histoire de cette association depuis les années 1980. Les étudiants doivent répondre aux questions suivantes : Qu'est-ce que les tables du lot aujourd'hui ? Comment a évolué l'identité du réseau depuis sa création ? Comment les bonnes tables du lot sont-elles vues par les mangeurs ? Comment sont-elles connues ? Etc.

L'objectif est de faire une mise en inventaire de l'unité et de la diversité de cette association à travers les chefs, les types de restaurants et de cuisines, les recettes emblématiques, les produits valorisés, etc. Cet inventaire se poursuivra par sa valorisation en accompagnant les chefs et le réseau sur la communication. Cette collaboration sera également avec les étudiants du DN MADE (diplôme national des métiers d'art et du design) lors de la deuxième année de master, en travaillant sur des outils de médiation.



Master 1 Tourisme - Parcours Technologies de l'Information Communication Appliquées au Développement des Territoires Touristiques

Le **Parc National des Pyrénées** a confié aux étudiants du Master 1 TIC Appliquées au Développement des Territoires Touristiques, Promotion 2025, une étude visant à apporter des préconisations pour améliorer l'écoresponsabilité des refuges de montagne et ainsi, réduire l'impact environnemental de l'activité associée à la fréquentation de ces hébergements d'altitude.



Édition février 2024

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

Campus du Mirail - Toulouse

5, allées Antonio Machado
31058 TOULOUSE Cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Centre Universitaire de l'Ariège Robert Naudi - Foix

4, rue Raoul Lafayette - 09000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr

Centre Universitaire Maurice Faure - Cahors

273, avenue Henri Martin - 46000 CAHORS
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04
isthia.cahors@univ-tlse2.fr

www.isthia.fr
www.univ-tlse2.fr

