

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



TOURISME



HÔTELLERIE



ALIMENTATION

ÉDITO

Je voudrais vous donner confiance en l'avenir. La voie que vous choisissez est forte d'humanité. Nous sommes des marchands de bonheur. A ce titre, je voudrais que les métiers d'Accueil échappent aux clichés.

Que les établissements de Tourisme revêtent ce complément d'âme qui leur manque trop souvent. Et qu'au delà des mouvements de toutes influences, l'alimentation retrouve le bon sens de la juste mesure.

Et puis, être marchand de bonheur, c'est aimer l'autre. Je souhaiterais que le management de nos entreprises et le développement de nos territoires endossent une autre dimension...

Pour que, enrichis de ce savoir-faire et de ce savoir-être, vous puissiez donner du sens à votre passion.

Michel BRAS

Président du Conseil de l'ISTHIA



BIENVENUE

ISTHIA est en proximité avec les milieux institutionnels et économiques des secteurs d'activités concernés. Il s'appuie aussi sur une grande diversité de travaux de recherche, conduits en France et à l'international, qui alimentent les enseignements et les réflexions sur des enjeux sociétaux.

Par ses activités à l'international, l'ISTHIA s'ouvre à d'autres cultures et fait bénéficier ses étudiants d'une vision d'un monde multiculturel. Monde dans lequel, l'esprit d'ouverture et la compréhension de l'autre, sont des clés nécessaires à la réalisation de leurs ambitions professionnelles.

L'ISTHIA est solidement reconnu dans les milieux professionnels et développe ses activités dans une logique de veille sur la croissance continue des activités touristiques dans le monde, l'évolution des besoins des mangeurs sur la planète, les mutations de l'économie et des métiers ou encore l'internationalisation de l'enseignement supérieur et de la recherche. L'objectif est de répondre aux missions de service public afin de permettre à chaque étudiant, citoyen, de trouver la voie d'un bien-être personnel et professionnel.

Cyrille LAPORTE

Directeur de l'ISTHIA



L'ISTHIA

L'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA) est né il y a plus de 30 ans au sein de l'Université Toulouse - Jean Jaurès. Sa forme actuelle résulte de la transformation en 2012 du Centre d'Études du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (CETIA) en Institut.

Formation initiale et continue

Avec plus de 900 étudiants sur les campus de Toulouse, Foix et Cahors ainsi qu'une délocalisation à Kuala Lumpur en Malaisie, l'offre de formation (bac +1 à bac +5) est riche, dense et reflète les cibles d'insertion professionnelle des étudiants de tourisme, d'hôtellerie, de restauration commerciale, de restauration collective, d'ingénierie hôtelière et de restauration, et d'alimentation.

Trois modes de formations sont proposés au sein de l'Institut :

- **Formation initiale** (statut étudiant "classique"),
- **Formation continue** (reprise d'études),
- **Alternance** (contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation).

En fin de formation, les étudiants sont dotés de solides compétences professionnelles et scientifiques nécessaires à leur (ré)insertion sur le marché du travail. À cela, s'ajoute pour les professionnels, la possibilité de valider un diplôme par le biais de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

Recherche

Les travaux de recherche sont principalement conduits dans les domaines du tourisme et de l'alimentation au travers d'une approche pluridisciplinaire qui mêle sociologie, anthropologie, économie, géographie-aménagement, communication et marketing. Ils sont centrés sur trois principales thématiques : dimensions sociales et culturelles de l'alimentation ; tourisme, culture et patrimoine ; tourisme, développement et ingénierie du tourisme et de l'hôtellerie-restauration.

Les programmes de recherche qui sont agrégés à ces thématiques traduisent le dynamisme scientifique des enseignants-chercheurs de l'Institut.



Valorisation

En collaboration avec les services de la Direction en Appui à la Recherche (DAR-UMS 838) de l'UT2J et les laboratoires de recherche, les enseignants-chercheurs de l'ISTHIA assurent une production scientifique au service de la communauté universitaire mais également au service des univers professionnels d'insertion de ses étudiants.

Le centre de valorisation situé sur le campus de Foix permet la diffusion et la valorisation des résultats, c'est-à-dire l'utilisation des connaissances et des compétences de la recherche, essentielle au rayonnement de l'ISTHIA.

Expertise

En complément des activités de formations, l'ISTHIA conduit des expertises notamment dans les domaines suivants :

- Mise en place de nouveaux diplômes en France et à l'étranger (ingénierie de formation, formations de formateurs, formations courtes, etc.).
- Participation à divers projets et programmes de coopération, locaux, nationaux ou internationaux. Dans ce cadre, l'Institut développe des méthodes et outils innovants, afin de pouvoir mettre à disposition du plus grand nombre les ressources produites.
- Élaboration de sessions de formation sur des aspects du fonctionnement des organisations et formation à l'usage des nouvelles technologies, à la création d'outils d'aide à la décision, au management de la qualité, etc.

Ces éléments renforcent les liens avec les partenaires de la formation et des mondes professionnels et institutionnels et accentuent la professionnalisation de l'Institut.

International

Faire de l'international un des leviers de développement de l'Institut est un des objectifs que nous nous sommes fixés depuis l'origine. Parmi les modèles de coopérations universitaires et scientifiques déployés, nous pouvons mentionner :

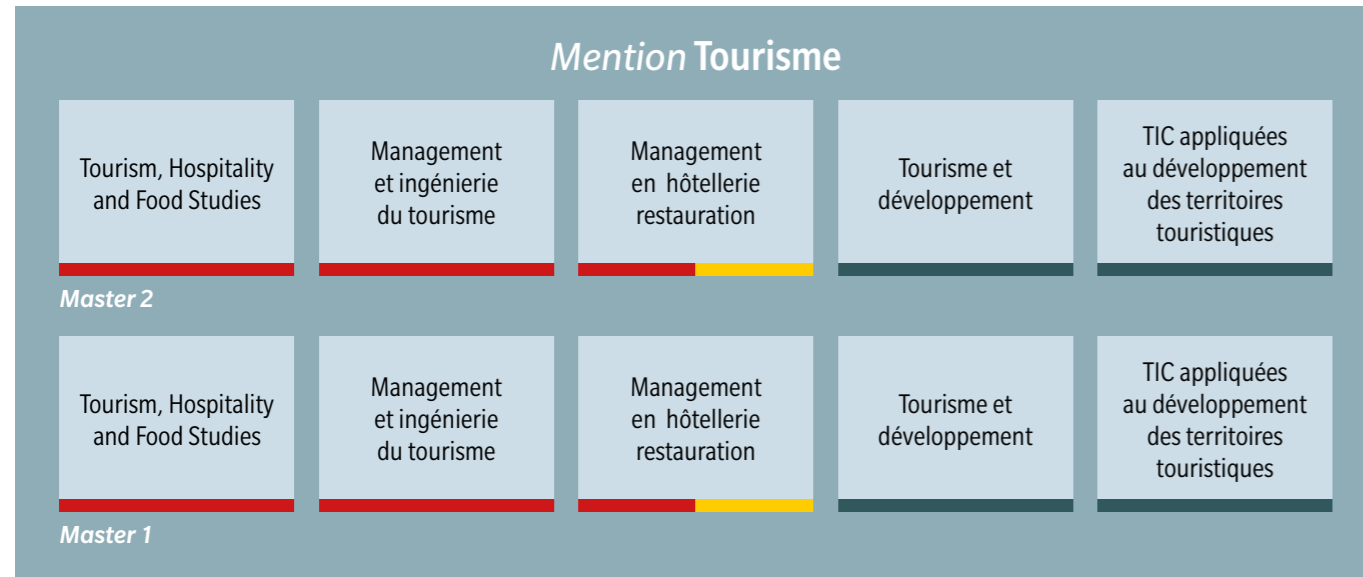
- Les programmes de mobilité enseignante et de mobilité étudiante,
- La validation des acquis et de l'expérience,
- La délocalisation de diplômes,
- Les travaux de recherche développés depuis 2012 dans le cadre de la chaire Food Studies: Food, Cultures & Health à Taylor's University (programmes de recherche, séminaires, conférences, publications collectives ou co-tutelles de thèses).



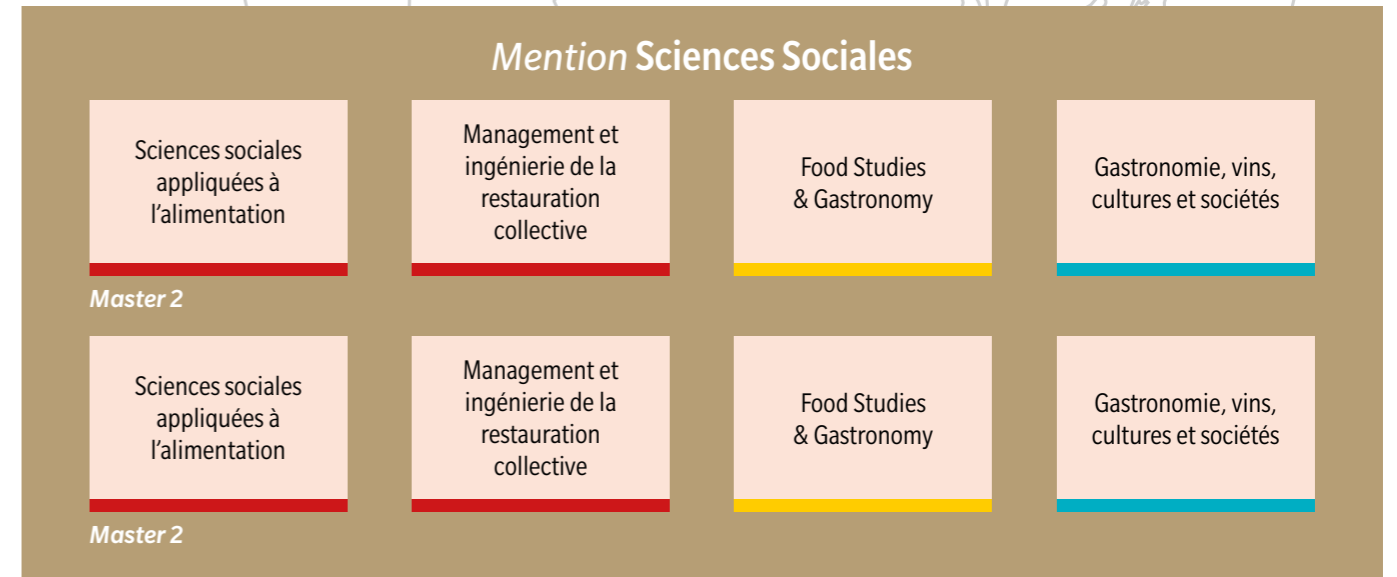
OFFRE DE FORMATION



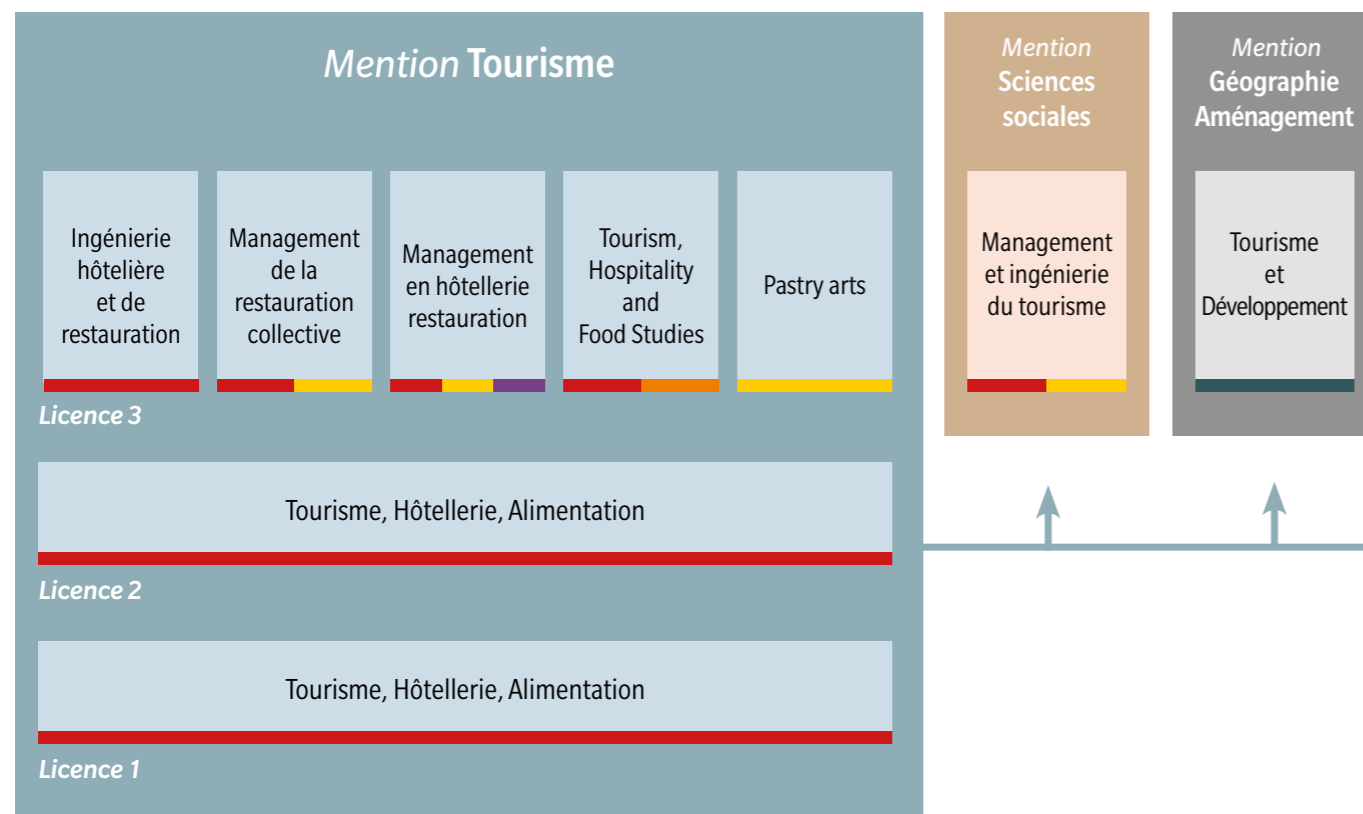
Masters professionnels



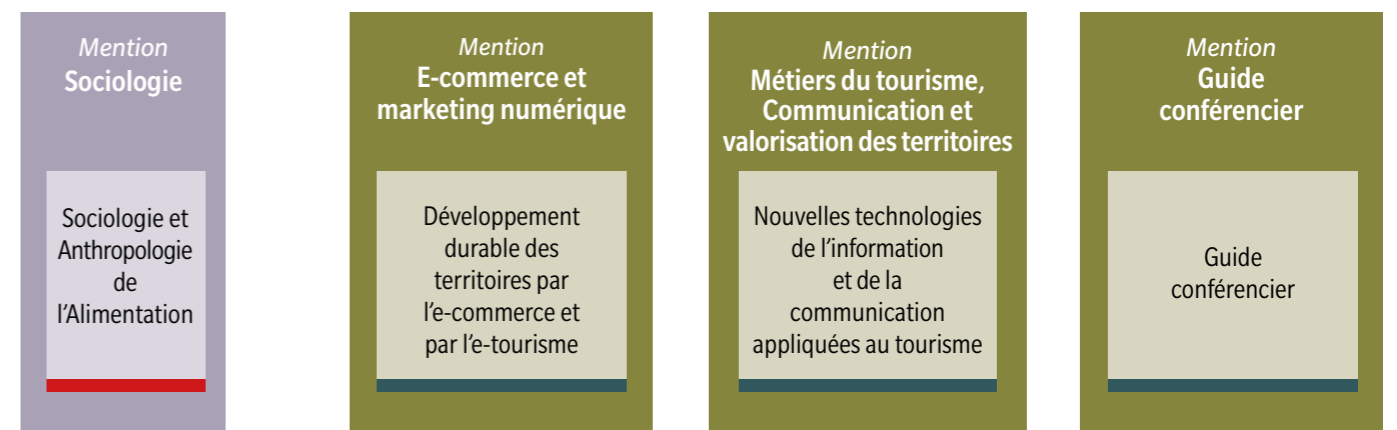
Masters professionnels



Licences générales



Licences professionnelles



- Toulouse
- Foix
- Cahors
- Kuala Lumpur (Malaisie)
- Vanuatu (Océanie)
- Hanoï (Vietnam)

Diplôme d'Université

Gardiens de refuge de montagne

OFFRE DE FORMATION



LICENCES GÉNÉRALES ET PROFESSIONNELLES

■ L1 et L2 Tourisme, Hôtellerie, Alimentation (THA)

La licence mention Tourisme est spécialisée dans trois secteurs d'activités. Les formations rattachées forment, de façon générale, au management d'entreprise, aux métiers de conseil et de chargé de mission avec des spécialités propres à chaque secteur d'activités.

■ Licence 3 Ingénierie Hôtelière et Restauration (IHR)

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.

■ Licence 3 Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Cette Licence 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 dans ces secteurs d'activité sur les principales fonctions des entreprises (achat, production, commercialisation, contrôle des coûts, etc.).

■ Licence 3 Management et Ingénierie du Tourisme (MIT)

Cette Licence permet d'accéder au Master Tourisme parcours MIT et aux autres masters du champ du tourisme. Elle vise à former des cadres de terrain compétents pour occuper des fonctions opérationnelles dans les entreprises touristiques et les collectivités locales, territoriales, nationales et internationales.

■ Licence 3 Management de la Restauration Collective (MRC)

Cette Licence permet aux étudiants d'acquérir un diplôme répondant aux besoins du management de la restauration collective en France et à l'international. Elle prépare à assurer des fonctions de cadres opérationnels dans ce secteur d'activité.

■ Licence 3 Pastry Arts (PA)

Le parcours "Pastry Arts" assure la formation d'étudiants à la gestion d'unités de pâtisserie, de boutiques haut de gamme, d'unités à caractère industriel (centre commercial, shopping mall, etc.).


■ Licence 3 Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation (SAA)

Cette Licence permet d'accéder au master Sciences Sociales et aux autres masters dans le champ des sciences sociales de l'alimentation. Elle vise à former des cadres en recherche et développement de l'alimentation dans les secteurs commercial, médico-social, agronomique et agro-industriel, national et international.

■ Licence 3 Tourisme et Développement (T&D)

Cette Licence permet d'accéder au master Tourisme parcours Tourisme et Développement et aux autres masters du champ du tourisme. Elle vise à former des agents de développement et des chefs de projets touristiques, ces derniers s'inscrivant dans des problématiques de développement local et territorial en France et à l'étranger.

■ Licence 3 Tourism, Hospitality and Food Studies (THFS)

 Ce parcours met l'accent sur la dimension internationale avec un enseignement principalement en anglais. L'objectif est de proposer à des étudiants étrangers une formation en lien avec les 3 domaines d'expertise de l'ISTHIA, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, et l'approche sociale et culturelle de l'alimentation, dans une logique de découverte ou au contraire d'approfondissement, selon leur parcours d'origine.

■ Licence Professionnelle Développement Durable des Territoires par l'e-commerce et l'e-tourisme (DDT eCeT)

■ Cette Licence vise à former des professionnels capables de distribuer et de commercialiser des produits issus d'un territoire en lien avec le tourisme.

■ Licence Professionnelle Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication appliquées au Tourisme (NTIC)

■ Cette Licence vise à former des professionnels qui élaborent un projet e-tourisme. Ces professionnels assurent la promotion, la communication et l'accès aux marchés des acteurs locaux des territoires touristiques, grâce à l'utilisation des NTIC.

■ Licence Professionnelle Guide Conférencier

■ Cette Licence vise à former des professionnels du guidage touristique capables de promouvoir le patrimoine de la France auprès des touristes français et étrangers. La délivrance du diplôme permet l'obtention de la carte professionnelle.

MODES DE FORMATIONS :

- Formation Initiale
- Formation Continue
- Alternance



MASTERS

■ Master Management et Ingénierie du Tourisme (MIT)

Ce Master vise à former des cadres de terrain compétents et opérationnels pour concevoir, organiser, gérer et animer des systèmes de production et de mise en marché touristiques au sein d'entreprises nationales et internationales du secteur du tourisme.

■ Master Management en Hôtellerie - Restauration (MHR)

Ce Master vise à former des professionnels de la gestion, de l'organisation et du management des systèmes de production en hôtellerie et en restauration au sein d'entreprises hôtelières indépendantes ou de chaînes en France et à l'étranger.

■ Master Tourisme et Développement (T&D)

Ce Master vise à former des chefs de projets, des agents de développement, des chargés d'études et des responsables de marché dans les collectivités territoriales, les structures publiques et privées de promotion touristique et d'aide au développement en France et à l'étranger.

■ Master Tourism, Hospitality and Food Studies (THFS)



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.

■ Master TIC appliquées au Développement des Territoires Touristiques (TIC ADDT)

■ Ce Master vise à former des cadres de terrain disposant des connaissances et des compétences nécessaires, pour occuper dans les secteurs liés au développement des territoires touristiques, des fonctions opérationnelles, d'expertise et de gestion de projets grâce aux TIC.

■ Master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés (GVCS)

L'objectif de ce parcours est de former des étudiants à la connaissance des patrimoines culturels matériel et immatériel associés aux cultures gastronomiques et viticoles et à leur mise en inventaire, que ce soit dans ses dimensions politiques (définition des politiques d'inventaires et de valorisation), techniques (réalisation d'inventaires et la valorisation des patrimoines à travers l'usage des nouvelles technologies de l'information et de la communication) et commerciales (accompagnement dans le montage et le suivi de projet).

■ Master Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)

Ce Master vise à former des professionnels capables d'assurer des fonctions d'études et d'animation dans le secteur des industries agro-alimentaires dans les domaines de la communication, de l'alimentation, de la santé et dans celui de la recherche et du développement des sciences sociales appliquées à l'alimentation.

■ Master Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)

Ce Master vise à former des professionnels de l'alimentation dans les secteurs de la restauration collective scolaire, hospitalière et d'entreprise, de l'agro-alimentaire, de la nutrition et de la santé publique et de l'ingénierie de la restauration collective.

■ Master Food Studies & Gastronomy

Ce Master permet aux étudiants de se spécialiser dans le domaine de l'alimentation et de la gastronomie. À partir d'une approche pluridisciplinaire, où la socio-anthropologie de l'alimentation occupe une place centrale, ce master vise à spécialiser des étudiants dans la compréhension des phénomènes liés à l'alimentation.

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

■ Diplôme d'Université Gardien de Refuge de Montagne

Ce DU vise à former des professionnels connaissant les milieux montagnards pour qu'ils puissent collaborer avec les services de secours et de météorologie pour délivrer les informations nécessaires aux usagers et aux services concernés.

LA VIE ÉTUDIANTE



© Ville de Cahors / Grand Cahors P. Lasvènes.

Etudier à Toulouse

Campus du Mirail

Deuxième ville étudiante de France, la capitale de l'aéronautique vous offre une vraie vie de citadin. Festive, Toulouse et sa brique rouge vous propose un rythme de vie typique du sud-ouest. Dynamique et culturel, le mode de vie toulousain s'apparente à celui d'une métropole chaleureuse, en gardant une certaine authenticité. À seulement deux heures des Pyrénées et de la Méditerranée, prendre un bol d'air le temps d'un week-end est aisé.



Etudier à Cahors

Campus Maurice Faure

Le Centre Universitaire Maurice Faure est un campus ultra-connecté situé dans le département du Lot. Son vignoble et ses tables renommées font de Cahors, la cité idéale pour étudier les cultures gastronomiques et viticoles. La ville offre également une architecture remplie d'histoire sur les rives du Lot.



© Ville de Cahors / Grand Cahors P. Lasvènes.

Etudier à Foix

Campus Robert Naudy

Le campus situé au cœur de l'Ariège offre à ses étudiants un cadre de vie idéal pour conjuguer études et découverte du patrimoine. Riche de ses paysages montagneux et de son architecture médiévale, Foix est une ville paisible qui propose de nombreuses activités touristiques valorisant le capital culturel de cette commune de près de 10 000 habitants, située à une heure de Toulouse.



Etudier à Kuala Lumpur

Taylor's University

Grâce au partenariat qui unit depuis plus de 20 ans l'ISTHIA et la Taylor's University, plusieurs de nos formations peuvent s'effectuer en Malaisie en langue anglaise. Une chance unique de partir à l'étranger pour découvrir la culture asiatique dans une université d'excellence reconnue modialement.



LA VIE ÉTUDIANTE



Réseau ISTHIA étudiants

L'ISTHIA offre aux étudiants l'accès à une plateforme interne qui permet d'améliorer la qualité de travail et de faciliter l'insertion professionnelle. En effet, des offres de stages et d'emplois sont déposées régulièrement sur ce réseau. Vous pourrez également entrer en contact avec vos camarades mais également avec les Alumni, afin de créer votre propre réseau professionnel. Le réseau ISTHIA étudiants permet aussi l'accès aux ressources documentaires : on y retrouve des documents pédagogiques et administratifs utiles aux études, un historique des stages. Il constitue un véritable réseau professionnel interne.



Bureau Des Étudiants (BDE)

Team Forum

La Team Forum anime la vie des étudiants de l'ISTHIA. L'association assure l'organisation d'événements et d'activités qui rythment l'année universitaire et entretiennent la cohésion au sein de l'Institut. Parmi eux, un gala inter-campus organisé chaque année, des soirées à thèmes ou encore l'incontournable vente de pulls à l'effigie de l'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès.

<https://www.linkedin.com/in/team-forum-25395b254/>



DEVENIR DES DIPLÔMÉS



La communauté ALUMN'ISTHIA

La communauté ALUMN'ISTHIA réunit les diplômés depuis 1988. Rester en contact avec vos anciens camarades, nouer de nouveaux liens avec des professionnels de votre secteur, participer aux échanges entre promotions et au partage de vos connaissances, autant de possibilités qu'offre ce réseau !



CONFIANCE
L'ISTHIA entretient des relations pérennes avec de nombreux acteurs du secteur du tourisme de l'hôtellerie et de l'alimentation.



SOLIDARITÉ
Ce réseau entretient le lien entre professionnels qualifiés. Les alumni partagent leurs valeurs et savoirs-faire de promotion en promotion.



DIVERSITÉ
Forts de leurs formations et expériences, les alumni représentent de nombreuses facettes de leurs métiers. Leurs parcours et visions de leurs domaines reflètent des centaines de projets différents.

Quelques chiffres*



Parmi eux, plus de 2500 ont rejoint le réseau qui ne cesse de s'enrichir d'année en année.



*Données issues du réseau ISTHIA - février 2022

DEVENIR DES DIPLÔMÉS

Taux d'insertion des diplômés*



* Données insertion Promotion 2017 à 30 mois de l'obtention du diplôme.
Source : OVE - UT2J - Données 2020 sur la promotion 2017 - Taux de réponse : 75,7% soit 168 répondants

Témoignages d'Alumni

“ **Laura B.** (promo 2019)
Master Tourisme et Développement
L'ISTHIA m'a apportée les connaissances touristiques qui me manquaient quant à la construction de projets territoriaux. Les travaux de groupes m'ont permis d'acquérir patience, connaissance et transversalité du secteur du tourisme. Après l'obtention de mon Master Tourisme et Développement, j'ai pu rejoindre les équipes du SICOVAL en tant que chargée de mission. Mes fonctions tournent autour des sports et loisirs de pleine nature. Je travaille aussi sur un projet "événementiel canal du midi".

“ **Capucine B.** (promo 2019)
Master SSAA
Après un stage de fin d'étude au GRAINE Occitanie sur des thématiques liées à l'alimentation et la santé-environnement, j'occupe aujourd'hui un poste de coordinatrice de projets en réseau en santé-environnement en apprentissage. L'ISTHIA m'a permis de développer mon ouverture d'esprit et de sortir de la dimension très scientifique de l'alimentation de mon BTS diététique. Les différents stages et missions que j'ai pu effectuer m'ont permis de savoir dans quelle direction je voulais aller, mais aussi d'être embauchée dans un réseau d'éducation à l'environnement.

“ **Julien B.** (promo 2016)
Licence Professionnelle Hôtellerie - Restauration
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 sur un poste à responsabilité dans l'hébergement. Maintenant, reconnu par mon entreprise, Les Villages Clubs du Soleil, je me vois confier la direction de la réception d'un des plus gros villages clubs du groupe.

“ **Marion M.** (promo 2010)
Licence Professionnelle NTIC appliquées au Tourisme
Grâce à cette formation, j'ai pu postuler à des emplois qui correspondent à mes envies et m'épanouir professionnellement. À la fin de mes études, l'entreprise dans laquelle j'ai effectué mon stage m'a proposé un emploi. Aujourd'hui, je travaille toujours avec la même équipe en tant que Chargée de Projet, dans une agence de développement web et d'e-mail marketing. Après avoir déterminé les besoins des clients, mes fonctions consistent essentiellement à faire le relai entre ceux-ci et les développeurs. J'interviens également sur la création et l'intégration de newsletters.

COMMENT POSTULER ?



COOPÉRATION INTERNATIONALE



En fonction du niveau du diplôme que vous souhaitez intégrer, les candidatures se font via différentes plateformes.

Pour toute information, rendez vous sur la page "candidater" :

<https://www.isthia.fr/candidater/>

Depuis 1999, des modèles de coopération à l'international ont été développés. Plus de la moitié des étudiants de l'ISTHIA suivent leur formation à l'étranger.

1/ Formations de l'ISTHIA dispensées à l'étranger :

Kuala Lumpur (Malaisie)

- Licence 3 Management en Hôtellerie Restauration
- Licence 3 Management et Ingénierie du Tourisme
- Licence 3 Management de la Restauration Collective
- Licence 3 Pastry Arts
- Master Management Hôtelier international
- Master Food Studies & Gastronomy

Hanoï (Vietnam)

- Licence 3 in Tourism, Hospitality and Food Studies

Vanuatu (Océanie)

- Licence 3 Management en Hôtellerie Restauration

2/ Des échanges d'étudiants à l'international

Dans le cadre du programme ERASMUS+, des échanges d'étudiants sont organisés avec :

- L'Universidad de Cantabria à Santander
- L'Escola Universitaria de Turisme i Direccio Hotelera (EUTDH) de l'Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).
- L'Universitat de Girona (Géronne, Espagne)
- La Business School de l'Université NAPIER d'Edinburgh en Ecosse.

Conditions d'accès pour les étudiants étrangers

• Maîtrise de la langue française :

Fournir obligatoirement dans les pièces justificatives, un test de connaissance du français (TCF).

Le niveau requis est au minimum B2 en DU et Licence et C1 en Master.

• Diplômes et qualifications requis :

(obtenus dans l'Union Européenne, par référence au LMD)

- Admission en Licence 3 : être titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur, Bac+2, DUT ou équivalent,
- Admission en Master : être titulaire d'une Licence 3 ou équivalent.

• Diplômes et qualifications requis :

(obtenus hors Union Européenne)

- Admission en Licence 3 : être titulaire d'une équivalence L2,
- Admission en Master : être titulaire d'une Licence 3 ou équivalent.



Campus Kuala Lumpur



Campus Hanoï



Campus Vanuatu



Campus Barcelona



Campus Girona



Campus Santander



Campus Edinburgh

UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURÈS



Université Toulouse - Jean Jaurès, université d'arts, lettres, langues, sciences humaines et sociales, est membre fondateur de l'Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées. Héritière de la faculté de lettres, elle s'enracine dans une tradition de plusieurs siècles et s'inscrit dans une longue tradition d'humanisme et d'ouverture disciplinaire. Ses structures actuelles résultent de la loi Savary (1984) : 3 Conseils, 5 Unités de Formation et de Recherche, 2 écoles internes, 7 instituts dont l'ISTHIA.

Depuis, ses effectifs ont plus que doublé : de 14 000 étudiants en 1984, l'Université Toulouse - Jean Jaurès est passée aujourd'hui à plus de 30 000. Outre les arts, lettres et langues et les sciences humaines et sociales, y sont également enseignées les mathématiques informatiques mais également les sciences économiques et de gestion.

Particulièrement dynamique sur plan de la vie étudiante et culturelle, elle possède le seul bâtiment culturel universitaire en Europe d'envergure, La Fabrique, qui propose plus de 120 spectacles par an dans une salle de spectacle dédiée de plus de 170 places (La Scène) et plusieurs espaces d'exposition de haut niveau. Seule université de l'hexagone à être intégralement reconstruite, l'UT2) a pour ambition d'offrir à l'ensemble de ses usagers un cadre de vie, de travail et d'études au niveau des plus hauts standards internationaux.



(Édition avril 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

