

Lieu

IAE ST DENIS  
CENTHOR ST GILLES

Nbre de participants

20

Durée totale de la formation

12 MOIS

- 2 à 3 semaines par mois en entreprise
- 1 à 2 semaines par mois en centre



École Universitaire de Management

Responsable pédagogique  
**Pasqual Porcel**  
pasqual.porcel@kretel.com

Co-responsable pédagogique  
**Jessica Ponin**  
jessica.ponin@univ-reunion.fr

Gestionnaire de formation  
**Lydia Rickmounie**  
lydia.rickmounie@univ-reunion.fr

## LES ATOUTS DE LA FORMATION

- ANIMÉE PAR UN RÉSEAU EXCEPTIONNEL D'INTERVENANTS, CETTE FORMATION CONSTITUE UN MOYEN DE PARTAGE D'ANALYSE SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES À FAIRE ÉVOLUER POUR RÉPONDRE AUX NOUVEAUX ENJEUX DE SOCIÉTÉ AINSI QU'ÀUX NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS ET NORMES TOUCHANT LE SECTEUR TOURISTIQUE
- L'ÉQUILIBRE ENTRE CONTENUS THÉORIQUES ET APPLICATIONS PRATIQUES DONNERA AUX APPRENANTS UN SAVOIR FAIRE CRITIQUE TOUT EN LES PRÉPARANT À UNE INSERTION PROFESSIONNELLE RÉUSSIE
- EN PLUS DE LEURS MISSIONS ET PROJET TUTORÉ EN ENTREPRISE, LES APPRENANTS RÉALISENT EN GROUPES DIFFÉRENTS PROJETS À VOCATION OPÉRATIONNELLE AVEC LES AUTRES FILIÈRES DE L'IUP THTL. (LA FÊTE DU TOURISME, LE FESTIVAL DU E-CLIP DE LA RÉUNION)



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Une filière unique et innovante visant à intégrer les défis de la société au cœur du management des entreprises du secteur touristique.

Résolument orientée vers les pratiques professionnelles, cette licence en alternance a pour objectif de spécialiser les apprenants 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 prévention des risques professionnels, la valorisation du patrimoine et la protection de l'environnement.

## COMPÉTENCES VISÉES

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

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

## LES DÉBOUCHÉS ET MÉTIERS VISÉS

La licence professionnelle a essentiellement une vocation d'insertion directe sur le marché de l'emploi à des postes de type :

- agents de maîtrise et cadres intermédiaires des métiers du tourisme
- chargés de mission et de développement du secteur touristique spécialisés dans les problématiques senior, handicap, diététique et santé, ergonomie et environnement.

La poursuite d'études est cependant envisageable par le biais du Master Management des Activités Touristiques de l'IAE - IUP THTL ou de tout autre master spécialisé en tourisme au niveau local ou national (sous réserve d'acceptation).

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Début de la formation : en octobre année n  
Fin des cours : en octobre année n + 1
- Présence en cours obligatoire
- Période en entreprise : alternée sur 12 mois selon le rythme approximatif d'une à deux semaines de cours par mois et le reste du temps en entreprise (31 semaines de période en entreprise)
- L'apprenant bénéficie d'un suivi individualisé pendant la période en entreprise qui est évaluée par le tuteur pédagogique et le tuteur entreprise.
- La période en entreprise et le projet tutoré donnent lieu à la rédaction d'un rapport final et d'une soutenance orale devant un jury composé d'enseignants et de professionnels.

## MODALITÉS PRATIQUES - CONDITIONS D'ADMISSION

- **Entrée en L3**
- Bac + 2 validé ou équivalent (soit Licence 2<sup>ème</sup> année et 120 ECTS) dans le secteur THTL ou 5 ans d'expérience à des postes à responsabilité dans le secteur THTL
- Validation de l'expérience professionnelle (VAP) possible
- Sur dossier et entretien
- Accessible aux demandeurs d'emplois et salariés
- **Calendrier général**

- Retrait des dossiers : début mars
- Dépôt des candidatures : début juin
- Entretiens : mi-juin
- Admission : début juillet

Ne pas oublier de se pré-inscrire et de télécharger les dossiers sur le site de l'IAE

# HÔTELLERIE-TOURISME

## TOURISME, HANDICAP, ERGONOMIE, REMISE EN FORME ET ENVIRONNEMENT (THERE)

### LES DIPLÔMÉS

#### ● Exemples de postes occupés par les diplômés

- 1 - Office de tourisme St Leu / Agent d'accueil
- 2 - Mairie de Cilaos / Services salles banqueting

### TÉMOIGNAGE

Jade Payet  
Promo 2010-2011

« La LPRO THERE est une formation très enrichissante au niveau professionnel et personnel. La variété des modules m'a permis de voir plus loin que le secteur du Tourisme lui-même et de rencontrer de nouvelles filières. Pour moi la LPRO THERE est une formation qui est en concordance avec les problématiques du moment et des années à venir. »

### ASSOCIATIONS

- MDE - Maison De l'Etudiant  
[www.mdeiaereunion.fr](http://www.mdeiaereunion.fr)  
[contact@mdeiaereunion.fr](mailto:contact@mdeiaereunion.fr)
- AGEF IAE - Association des gestionnaires et financiers de l'IAE
- BDAE - Bureau Des Anciens Etudiants  
[bdiaeiae@live.fr](mailto:bdiaeiae@live.fr)
- AIM - Association Iupiens des Mascareignes  
[aim@ilereunion.com](mailto:aim@ilereunion.com)  
[www.ilereunion.com/aim/](http://www.ilereunion.com/aim/)
- GRHO Avenir  
[grhoavenir@voila.fr](mailto:grhoavenir@voila.fr)

#### Coordonnées

IAE La Réunion  
24-26 Avenue de la Victoire  
BP 7151 - 97715 Saint-Denis  
Messag Cedex 09  
Tél : 0262 21 16 26  
Fax : 0262 21 48 56  
[iae@univ-reunion.fr](mailto:iae@univ-reunion.fr)



### PÉDAGOGIE

#### Contrôle des aptitudes et des connaissances

Les apprenants sont évalués en contrôles continus tout au long de la formation sur la base de travaux de groupe et d'épreuves individuelles.

#### Volume horaire de la formation

570 h

### PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS

	Nb heures étudiant	ECTS
<b>UE 1 - Acteurs et marchés there</b>	<b>114</b>	<b>11</b>
Acteurs THTL et THERE	12	1
Mise en réseau	15	1
Veille technologique	9	1
Seniors	18	2
Handicap	18	2
Label tourisme et handicap - accessibilité	18	2
Loisirs	24	2
<b>UE 2 - Alimentation</b>	<b>93</b>	<b>10</b>
Diététique - nutrition - régimes alimentaires	24	3
Cuisine : produits de l'Océan Indien et apports extérieurs	33	3
Pam - produits bios - agriculture raisonnée	21	2
Santé hygiène HACCP	9	1
Relations fournisseurs THERE	6	1
<b>UE 3 - Techniques</b>	<b>96</b>	<b>9</b>
Réglementations, contrôles de qualité, labels et certifications	9	1
Cuisine : techniques, technologies, matériels nouveaux et ancestraux	27	2
Analyses sensorielles	15	1
Traditions et tisanières	12	1
Remise en forme	15	2
Cosmétiques, santé et loisirs	9	1
Événementiel et communication	9	1
<b>UE 4 - Ergonomie</b>	<b>48</b>	<b>5</b>
Risques et accidents du travail	6	1
Premiers secours	12	1
Confort - performance - design	18	2
Immotique	12	1
<b>UE 5 - Environnement</b>	<b>75</b>	<b>8</b>
Transports et urbanisme	15	2
Productions d'énergies	9	1
Assainissement et fluides	9	1
Parc national, lagons et cascades	9	1
Interculturalité	12	1
Anglais professionnel THERE	21	2
<b>UE 6 - Projet tutorés</b>	<b>144</b>	<b>10</b>
Projet tutoré	135	5
Rapport, soutenance	9	5
<b>UE 7 - Période en entreprise</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

### LES PROJETS

Les projets tutorés permettent aux apprenants de mobiliser et de développer l'ensemble des compétences de la formation à travers :

- un approfondissement des connaissances pratiques dans un domaine de formation
- une réalisation concrète faisant appel à un ou plusieurs thèmes en relation avec ceux de la formation

Les projets tutorés participent pleinement à la formation des apprenants en les confrontant très tôt à la mise en œuvre sur le terrain des connaissances acquises.

En effet, les apprenants en binôme ont d'abord une mission de sensibilisation des professionnels à la thématique THERE, puis une mission d'audit et d'étude de faisabilité de la mise en œuvre des solutions THERE dans leur entreprise d'accueil et enfin la rédaction d'un plan d'actions à leur soumettre.

Les apprenants participent à la mise en œuvre des projets de l'IUP THTL avec les autres filières lors de la Fête du Tourisme et du Festival du E-clip.

La Fête du Tourisme a pour but de fédérer l'ensemble des apprenants de l'IUP Tourisme et des professionnels du secteur touristique, autour d'un événement festif centralisé. L'objectif général étant de promouvoir les activités touristiques de La Réunion à la demande du Comité Régional du Tourisme, l'IRT.

Le FER (Festival du E-clip de La Réunion) est une manifestation qui a pour but de marier cinéma et TIC, et ce, en permettant à des apprenants, des amateurs et des professionnels, de réaliser un e-clip sur le thème du tourisme et de l'humour.