



## MASTER



**Lieu de la formation**  
ANGERS

**Contact**  
Service Scolarité  
scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

Campus ANGERS  
7 allée François Mitterrand | BP 40455  
49004 ANGERS Cedex 01  
Tél. 02 44 68 81 00

**Responsable  
de la formation**  
Sandra CAMUS  
sandra.camus@univ-angers.fr

**Adresse web**  
www.univ-angers.fr/esthua



## Mention Tourisme (Bac+5) Parcours Hôtellerie, Restauration, Événement

# OPTION ORGANISATION DE LA RESTAURATION

### — Présentation

**Une formation universitaire et professionnelle dédiée au management de la Restauration.** Concerne la gestion et le management de différents types de structures et formats de restauration : restauration d'entreprise, hospitalière, scolaire, commerciale, indépendante, gastronomique, rapide, de chaîne, d'hôtel, de villages vacances, le F&B, les traiteurs et banquets, le « street vending », le « slow food », le « fast good », les cantines chics, etc. **Près d'un million d'emplois concernent l'hôtellerie-restauration (78% de salariés permanents)**, avec une majorité attribuée à la restauration (www.onisep.fr). Cette formation comprend également une sensibilisation aux métiers de l'hôtellerie, de l'événementiel et des rencontres d'affaires.

**Une formation pour des postes à responsabilités :** savoir piloter, diriger et manager dans le secteur de la restauration : prendre des décisions stratégiques et opérationnelles en lien avec la restauration, diriger des équipes sur site, créer ou reprendre une entreprise, se spécialiser dans la gestion de projets, gestion de crise, conduite du changement ; ceci, dans un contexte local, multi-sites et/ou international.

**Une formation ouverte à l'international :** au moins deux langues étrangères, un semestre ou une année d'étude dans une université étrangère (133 partenaires dans 43 pays, 9 doubles-diplômes).

### — Objectifs

- Poursuivre la mise en œuvre de votre projet professionnel.
- Renforcer votre vision stratégique de l'entreprise et de son environnement.
- Acquérir la confiance et les compétences nécessaires pour vos futures missions à responsabilité.

### — Aide à la réussite

- Suivi et validation des stages compte tenu du projet personnel et professionnel.
- Pédagogie participative, active et individualisée.
- Soutien à la méthodologie de la recherche.

### — Poursuite d'étude | Insertion Professionnelle

À l'issue du Master, si vous êtes intéressé(e) par la recherche ou le conseil en tourisme, vous pourrez construire un projet de thèse en vous inscrivant dans le DU Épistémologie et Méthodologies de la Recherche en Tourisme. Après le Master, vous pourrez prétendre à des postes d'assistant de manager, d'assistant de direction ou de cadre responsable dans un site de restauration commerciale ou collective. Vous pourrez ainsi rapidement devenir Responsable logistique, approvisionnement et/ou expédition, Manager d'équipe, Directeur de restaurant, Directeur F&B, Directeur de restauration collective, Directeur d'unité centrale de production des repas, Directeur de cuisine centrale, Responsable communication interne et/ou externe, Contrôleur de gestion, Responsable qualité...

### — Public visé

La formation est ouverte à tous les titulaires d'un Bac+3, motivés par le management et la restauration. Cette formation nécessite une volonté d'accéder à des postes à responsabilité dans une entreprise.

## — Programme

### Semestre 1 :

UEP3 Stage

### Semestre 2 :

**UEF1 Langues, civilisations et communication**

Anglais - LV2 - LV3 - Régions et lieux touristiques en Europe - Civilisations et histoire des idées

**UEF2 Management et gestion**

Révolution numérique - État des lieux sectoriel en GRH - Évaluer et financer un projet d'investissement - Démarche qualité

**UEF3 Sciences sociales**

Géographie mondiale des acteurs et destinations en hôtellerie, restauration, événementiel - Approche psychosociale des acteurs en hospitalité - Analyse économique de l'activité en hôtellerie, restauration, événementiel - Droit du travail et des sociétés

**UEF4 Projet**

Séminaire de recherche - Bilan expérientiel et projet professionnel - Statistique et traitements de données - Informatique - Pratique théâtrale

**UP1 Management des Hôtels, Restaurants, Événements**

Comptabilité appliquée à l'hôtellerie, restauration, événementiel - Marketing relationnel en hôtellerie, restauration, événementiel - Traiteurs et organisateurs de réceptions, séminaires et banquets

**EP2 Organisation de la restauration**

Comportement, cultures et goûts - Fournisseurs et achat dans la restauration - Management de la qualité dans la restauration - Sécurité et maintenance d'un établissement

### Semestre 3 :

**UEF7 Langues, civilisations et communication**

Anglais - LV2 - LV3 - Civilisations de l'Europe Centrale et Orientale

**UEF8 Management et gestion**

Ingénierie financière et fiscale - Politique et stratégies RH en hôtellerie, restauration, événementiel - Haut-de-gamme et luxe - Marketing stratégique

**UEF9 Projet**

Bilan expérientiel - Conférences thématiques et méthodologiques - PEA - Animation de réunion

**UP4 Management des Hôtels, Restaurants, Événements**

Stratégie de localisation en hôtellerie, restauration, événementiel - Études de marché en hôtellerie, restauration, événementiel - Cross cultural project (International week) and communication

**UP5 Organisation de la restauration**

Créer et piloter un hôtel-restaurant - Revenue management - Principes de nutrition et de diététique - Design culinaire

### Semestre 4 :

UEP6 Stage

## — Stage

**Deux stages de longue durée** (4 mois minimum en Master 1 et 6 mois en Master 2). Les nombreux partenariats professionnels vous permettront de trouver rapidement un stage en France ou à l'étranger.