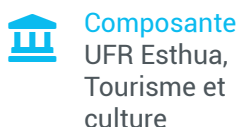


Option Organisation de la Restauration



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 oeuvre 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

Organisation

Admission

Conditions d'accès

BAC+3 VALIDE

Modalités d'inscription

[DOSSIER + ENTRETIEN](#)

Public cible

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.

Droits de scolarité

Et après

Poursuite d'études

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](#).

Insertion professionnelle

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, ...

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

SANDRA CAMUS

✉ sandra.camus@univ-angers.fr

Contact administratif

UFR ESTHUA - Campus ANGERS

📞 02 44 68 81 00 - 7 allée F. Mitterrand - BP 40455 - 49004

Angers Cedex 01

✉ scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

Lieu(x)

📍 Angers