

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Parcours Restauration

Master | Management sectoriel

- > Composante : Esthua, Institut national de tourisme - INNTO France
- > Durée : 2 ans
- > Crédits ECTS : 60 ECTS
- > Ouvert en alternance : Non
- > Lieu d'enseignement : Angers

Présentation

Les restaurants sont de formidables observatoires continus des changements économiques, socioculturels et environnementaux dans lesquels se dessinent des enjeux de développement local, de rayonnement et d'attractivité touristiques et façonnage de l'identité collective.

Le Master Restauration vise à l'acquisition de savoirs, de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être déployés dans le monde de la restauration commerciale en France.

Objectifs

Cette formation accompagne les changements à l'œuvre dans les restaurants et, plus largement, les lieux de restauration qui sont devenus des lieux de pratiques en cours de redéfinition, de remodelage et de repositionnement tant sur le plan économique que socioculturel voire environnemental.

En effet, la place du restaurant est aujourd'hui réaffirmée à la fois dans les pratiques et les représentations sociales du quotidien et, plus encore, du hors-quotidien (tourisme) dans lesquelles se dessinent des enjeux d'hospitalité, d'altérité et de convivialité par le partage physique et symbolique de ce qui se mange et se boit.

Organisation

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 10

Stage à l'étranger : Possible

Admission

Conditions d'admission

BAC + 3

Modalités d'inscription

Dossier + entretien.

Pré-requis obligatoires

Aucun prérequis

Et après

Insertion professionnelle

- Directeur d'un restaurant et, plus largement, d'un lieu de restauration ;
- Directeur de salle ;
- Maître d'hôtel ;
- Sommelier ;
- F & B manager ;
- Responsable commercial dans un restaurant ;
- Responsable des achats et de l'approvisionnement dans un restaurant ;
- Community manager dans un restaurant.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

✉ olivier.etcheverria@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

Programme

MI | Parcours Restauration

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	UE				5 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
Attitudes et savoir-être en restauration	Matière	8h			1 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6 crédits
Dynamiques des pratiques culturelles en restauration à l'échelle internationale	Matière	8h			6 crédits
Approches géoculturelles de l'alimentation	Matière	8h			6 crédits
Acteurs et territoires de la restauration collective et sociale	Matière	8h			6 crédits
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la restauration commerciale	Matière	8h			6 crédits
Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	Matière	12h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				4 crédits
Marketing relationnel gourmand	Matière	12h			4 crédits
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	Matière	8h			4 crédits
Restauration et bien-être	Matière	8h			4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				4 crédits
Modèle économique du restaurant	Matière	8h			4 crédits
Politiques de GRH en hospitalité	Matière	12h			4 crédits
Tendances et enjeux du management d'équipe	Matière	8h			4 crédits
Evaluer et financer un projet en restauration	Matière	4h	8h		
UE 5 : Qualité, normes et HSE	UE				4 crédits
Agricultures bio et biodynamique	Matière	6h			4 crédits
Droit de l'alimentation	Matière	8h			4 crédits
Droit commercial	Matière	8h			4 crédits
Méthodes de conservation des aliments	Matière	6h			4 crédits
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9,33h			3 crédits
UE 6 : Recherche	UE				3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h			
Séminaire de recherches	Matière		8h		3 crédits
Atelier mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4 crédits

Outils numériques	Matière	12h	2 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h 8h	2 crédits
Conférence professionnelle	Matière	8h	
Élaboration du projet professionnel	Matière	12h	2 crédits

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				2 crédits
Animation de réunion	Matière		8h		2 crédits
Pratiques théâtrales	Matière		8h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				6 crédits
Marchés locaux et MÎN	Matière	4h			6 crédits
Organisations collectives en restauration	Matière	4h			6 crédits
Connaissances des circuits d'approvisionnement	Matière	8h			6 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				5 crédits
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	Matière	8h			5 crédits
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	Matière	8h			5 crédits
Artification du gourmand et design culinaire	Matière	12h			5 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				3 crédits
Études de marché	Matière	16h			3 crédits
Informatique	Matière		8h		3 crédits
Communication appliquée: PAO	Matière		16h		3 crédits
UE 5 : Qualité, normes et HSE	UE				5 crédits
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP, IGP	Matière	4h			5 crédits
Signes garantissant une qualité supérieure	Matière	4h			5 crédits
Gestion des stocks et des achats	Matière	8h			5 crédits
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h			
UE 6 : Recherche	UE				5 crédits
Séminaires de recherche	Matière		12h		
Projet de mémoire	Matière		2h		5 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4 crédits
Note d'entreprise	Matière				1 crédits
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				3 crédits

M2 | Parcours Restauration

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				5 crédits

Management interculturel	Matière	12h		1 crédits
Anglais	Matière		16h	2 crédits
FLE	Matière		16h	2 crédits
Culture générale	Matière		16h	2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE			2 crédits
Restauration nomade	Matière	8h		2 crédits
Les tiers lieux gourmands	Matière	12h		2 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE			4 crédits
Pratiques récréatives de la cuisine	Matière	8h		4 crédits
Enjeux et tendances du F&B en hôtellerie et restauration	Matière	12h		4 crédits
L'art du service et art de recevoir à la française	Matière	12h		4 crédits
Mise en scène du service en restauration	Matière	12h		4 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	12h		4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE			8 crédits
Comportement organisationnel	Matière	16h		8 crédits
Gestion de production	Matière	16h		8 crédits
Revenue Management et pricing	Matière	12h		8 crédits
Gestion d'un réseau de franchise	Matière	12h		8 crédits
Entrepreneuriat	Matière		24h	8 crédits
Techniques de négociation	Matière	8h	4h	8 crédits
Distribution et channel management	Matière	12h		8 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE			4 crédits
Labels commerciaux	Matière	12h		4 crédits
Gastronomie, vin et durabilité	Matière	8h		4 crédits
Droit de l'internet	Matière	8h		4 crédits
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h		4 crédits
UE 6 : Recherche	UE			3 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière			3 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE			4 crédits
PEA	Matière	12h		2 crédits
Bilan expérientiel	Matière		0,33h	2 crédits
Conférence professionnelle	Matière	8h		

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits
Mémoire	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				13 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note entreprise	Matière				6 crédits
Bilan expérientiel	Matière				7 crédits