SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Parcours Restauration

Master | Management sectoriel

- Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- 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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

Programme

M1 | Parcours Restauration

Semestre 1

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

Outils numériques	Matière		12h		2
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h		2
Conférence professionnelle	Matière	8h			
Élaboration du projet professionnel	Matière	1h			2

Semestre 2

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

M2 | Parcours Restauration

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits

İnformations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

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

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17
Mémoire	Matière		2h		17

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023

UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE	13
Suivi de stage	Matière	
Note entreprise	Matière	6
Bilan expérientiel	Matière	7

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 12 avril 2023