

ISTHIA

Institut Supérieur du Tourisme
de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

LICENCES | MASTERS | FORMATION CONTINUE | VAE

MASTER Alimentation

Management et Ingénierie de la Restauration Collective



www.isthia.fr



ISTHIA, Toulouse School of Tourism,
Hospitality Management and Food Studies
BACHELOR AND MASTER DEGREES / CONTINUING EDUCATION



Objectifs de la Formation

► **Le Master Alimentation parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective** est orienté vers l'ingénierie, la conception et l'organisation. Faisant une place essentielle aux disciplines des sciences de gestion et de la sociologie sur les thématiques de l'alimentation, de l'organisation, des risques et de la gestion des crises, il contribue à professionnaliser des étudiants issus des premiers cycles des sciences sociales et humaines ou d'économie et gestion.

Il permet aux étudiants de se spécialiser dans la restauration collective qui regroupe les systèmes de restauration en milieu scolaire, médico-social et d'entreprise. La formation vise à opérationnaliser des connaissances technologiques culinaires, en gestion, marketing, ingénierie et sociologie des organisations.

- Des intervenants de premier plan : Claude FISCHLER, Jean-Pierre POULAIN, Jean-Pierre CORBEAU
- Des partenaires prestigieux : Sodexo, Elior, Ansamble, Bonnet-Thirode, Hobart, Compass

Débouchés / Carrières

Selon les origines, les étudiants s'orientent vers le secteur de la Restauration Collective autogérée ou concédée, les systèmes de restauration scolaire, universitaire, d'entreprise, le secteur médico-social (maisons de retraite, hopitaux, cliniques...) pénitentiaire. Ils s'orientent également vers les métiers de l'ingénierie et les bureaux d'études.

► Principaux secteurs d'activités visés :

- Restauration collective autogérée ou concédée,
- Collectivités territoriales
- Bureaux d'études en Ingénierie de restauration commerciale ou collective
- Bureaux d'études de systèmes alimentaires
- Équipementiers de grandes cuisines
- Démarche qualité
- Formation en restauration collective

► Métiers visés :

- Chef de secteur
- Manager d'unités en restauration collective
- Formateur RC (audit, conseil et formation)
- Gérant d'un système de restauration
- Responsable qualité
- Chargé d'études en BE d'équipementier
- Commercial chez un équipementier
- Responsable de production
- Responsable BE d'équipementier



Contenu de la Formation

MASTER 1 / Semestre 7

- UE 40A / Management, communication et gestion des ressources humaines
- UE 40B / Etudes des systèmes de restauration et ingénierie
- UE 40C / Alimentation
- UE 41 / Langue vivante 1
- UE 42A / Montage de projet
- UE 42B / Professionnalisation : outils et méthodes
- UE 42C / Langue vivante 2



Contenu de la Formation

MASTER 1 / Semestre 8

- UE 43 / Langue vivante 1
- UE 44A / Montage de projets
- UE 44B / Professionnalisation : outils et méthodes
- UE 44C / Langue vivante 2
- UE 45A / Projet professionnel et travail de recherche
- UE 45B / Management, communication et gestion des ressources humaines
- UE 45C / Etude des systèmes de restauration et ingénierie

MASTER 2 / Semestre 9

- UE 40A / Contexte professionnel
- UE 40B / Ingénierie
- UE 40C / Recherches et applications
- UE 51 / Langue vivante 1
- UE 52A / Montage de projets
- UE 52B / Professionnalisation : outils et méthodes
- UUE 52C / Langue vivante 2

MASTER 2 / Semestre 10

- UE 53C / Ingénierie et conception
- UE 55 / Projet professionnel et travail de recherche

Chaque UE est composée d'enseignements disciplinaires, techniques et professionnels.

Le volume horaire annuel est de 500 heures.

Stage professionnel de 12 semaines minimum obligatoire en M1 et de 20 semaines en M2.

Conditions de candidature

➤ **Le Master 1 Alimentation parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective** est ouvert aux étudiants ayant validé une troisième année de Licence dans le domaine des Sciences Humaines et Sociales (Sociologie, Anthropologie, Gestion, Droit, ...) de la Restauration, de la Nutrition, de la Diététique, de l'Agroalimentaire, de l'Économie et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (Stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

➤ **Le Master 2 Alimentation parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective** est ouvert aux étudiants titulaires d'un Master 1 dans le domaine des Sciences Humaines et Sociales (Sociologie, Anthropologie, Gestion, Droit, ...) de la Restauration, de la Nutrition, de la Diététique, de l'Agroalimentaire, de l'Économie et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (Stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes visés ci-dessus mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985.



La région Midi-Pyrénées finance quelques parcours pour les étudiants en reprise d'études.



Exemples de parcours d'anciens étudiants

► Agnès SPINDLER, Promotion 2007

"Ma première année en Licence m'a permis de faire connaissance avec les métiers de la restauration collective et de susciter mon envie d'y faire carrière. A travers les échanges avec les professeurs et les professionnels intervenants, j'ai créé mon réseau de contacts afin d'assurer ma carrière professionnelle. Mes compétences acquises en Master et mon stage professionnel de fin d'études chez Sodexo ont été un réel tremplin professionnel : aujourd'hui je suis Responsable Régionale pour ce même groupe et je gère un secteur de dix unités de production en environnement Médico Social."

► Guillaume LUSSAN, Promotion 2008

"Le corps enseignant de ce master nous transmet des outils pour nous permettre de bâtir une base solide et nous accompagne dans le développement de nos compétences. Ainsi, aujourd'hui je me sens en confiance pour répondre efficacement aux attentes de mes clients. Installé au Canada depuis le stage de fin d'études je conçois des aménagements de restaurants et de cuisines professionnelles mettant en application des procédés étudiés lors de ces années universitaires."

Équipe pédagogique

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse 2 Le Mirail et de l'Enfa, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

► Responsables du Master Alimentation parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective

Yannick MASSON, Enseignant

Christophe SERRA-MALLOL, Maître de Conférences

Jean-Pascal FONTORBES, Maître de Conférences

► Secrétariat :

Christel CRÉGUT

tél. 05 61 50 42 30 - cregut@univ-tlse2.fr

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site :

www.isthia.fr

Édition janvier 2013

Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado
31058 TOULOUSE cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafagette
09000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr