

# MANAGEMENT D'UN SITE DE RESTAURATION

MASTER

UFR INGÉNIERIE DU TOURISME,  
DU BÂTIMENT ET DES SERVICES  
*Imis-Esthua*

*scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr*  
7 allée François Mitterrand  
BP 40455  
49004 ANGERS cedex 01  
Tél. 02 44 68 81 00  
Fax 02 44 68 81 01

## PRESENTATION GENERALE

### Manager dans la restauration :

Savoir prendre des décisions stratégiques et opérationnelles adaptées aux métiers de la restauration, diriger des équipes sur site, se spécialiser dans la gestion de projets en lien avec la restauration, anticiper, gérer et communiquer efficacement face aux risques alimentaires.

### Les métiers de la restauration :

Avoir une connaissance générale de l'ensemble des fonctions et compétences indispensables pour manager dans la restauration.

### Mettre en pratique ses connaissances et compétences :

Agir et proposer des actions adaptées aux spécificités du terrain.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif du diplôme est de former des cadres spécialisés dans la gestion des sites de restauration. Il vise à donner les outils pour entreprendre, diriger et manager dans des structures de restauration : restaurants indépendants, rapides, de villages vacances, campings, restaurants scolaires, universitaires, administratifs, d'entreprise, unités centrales de production des repas, centres hospitaliers, groupes alimentaires industriels, etc.

## DÉBOUCHÉS

Cadre responsable qualité dans un site de restauration, Responsable logistique approvisionnement et/ou expédition, Manager d'équipe, Directeur de restauration, Directeur de restauration collective, Directeur d'unité centrale de production des repas, Directeur de cuisine centrale, Responsable communication interne et/ou externe, etc.

## RECRUTEMENT

### Conditions d'accès :

Licences gestion, Licences sciences de la vie, Licences professionnelles orientées agroalimentaire et restauration, Ecoles de commerce, Ecoles d'ingénieur agroalimentaire, IAE

### Modalités de recrutement:

sur dossier (à télécharger sur le site de l'université) puis entretien

Période de recrutement : de mars à mai

## CALENDRIER PREVISIONNEL

Semestre 1 : cours de septembre à décembre  
Semestre 2 : cours en janvier/février puis stage de 4 mois à partir du 1<sup>er</sup> mars  
Semestre 3 : cours de septembre à décembre  
Semestre 4 : stage de 6 mois à partir de mi-janvier, possibilité de contrat de professionnalisation

## CONTACTS

Site web : [www.univ-angers.fr/itbs](http://www.univ-angers.fr/itbs)  
Responsable de la formation : Sandra Camus  
Scolarité : [scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr](mailto:scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr)  
Stage : bureau des stages 206

## PROGRAMME

### MASTER 1 - Semestre 1

#### Unité Fondamentale - Langues et civilisations :

Anglais – LV2 – LV3 – Introduction aux débats contemporains – Cultures culinaires française et européenne (opt.) – Régions et sites touristiques européens (opt.)

#### Unité Fondamentale – Economie et management 1 :

Mise à niveau Gestion (opt.) – Mise à niveau Marketing des services (opt.) – Management des organisations – Management de la qualité de services – Finances d'entreprises – Système d'information touristique et e-tourisme

**Unité Fondamentale – Sciences sociales :** Mise à niveau Sciences sociales (opt.) – Mise à niveau Sciences sociales (traitement informatique) (opt.) – Mise à niveau Concepts et acteurs THRL (opt.) – Sociologie du tourisme et des loisirs – Tourisimes dans les mondes – Dynamiques des pratiques touristiques – Développement durable appliqué au tourisme et aux loisirs

**Unité Fondamentale – Projet Personnel et Professionnel de l'Etudiant :** Méthodologie de recherche – Pratique du projet professionnel – Conférences professionnelles

**Unité Complémentaire – Management des Organisations THRL :** Fonction achat – Conception et distribution des produits THRL - Management des entreprises du secteur THRL - Management des structures institutionnelles du tourisme - Informatique appliquée au secteur THRL - Management interculturel

### MASTER 1 - Semestre 2

#### Unité Fondamentale – Economie et Management 2 :

Gestion des ressources humaines – Droit du tourisme – Economie du secteur THRL – Communication professionnelle spécialisée

**Unité Fondamentale – Stage :** 4 mois

#### Unité Fondamentale – Mémoire de recherche

**Unité Complémentaire – Management d'un site de restauration :**

Principes de nutrition et de diététique - Fournisseurs et produits en restauration - Hygiène et sécurité alimentaire - Principes de microbiologie alimentaire - Connaissance des

matériels et optimisation d'un système de restauration - Marketing opérationnel - Management de la qualité appliqué

### MASTER 2 - Semestre 3

#### Unité Fondamentale - Langues et civilisations :

Anglais – LV2 – LV3 – Civilisation des pays d'Europe centrale et de la Russie (opt.) – Civilisation européenne / Fle renforcé (opt.)

**Unité Fondamentale – Economie et management 2 :** Financements de projets – Partenariats, sponsoring et mécénat – Politiques publiques – Management d'équipe – Droit international

**Unité Fondamentale – Projet Personnel et Professionnel de l'Etudiant :** Méthodologie de traitement de données – Rédiger un mémoire – Rédiger un rapport d'étude – Bilan expérientiel – Communication professionnelle spécialisée

**Unité Complémentaire – Management des organisations THRL :** Création d'entreprises - Aspects financiers de la création d'entreprises - Méthodologie étude de marché - Mise en marché et distribution des produits - Droit des affaires - Comptabilité des agences de voyage - Gestion des contentieux - Travailler en réseau dans le tourisme - Internationalisation des entreprises du tourisme

**Unité Complémentaire – Management d'un site de restauration :** Analyse sensorielle - Production culinaire et qualité organoleptique – Traçabilité - Gestion de production - Logistique et distribution culinaire - Sûreté, sécurité des clients - Service achat et gestion des approvisionnements - Cahier des charges et appel d'offre - Projet d'étude appliquée

### MASTER 2 - Semestre 4

**Unité Fondamentale – Stage ou contrat de professionnalisation :** 6 mois

**Unité Fondamentale – Mémoire de recherche**