

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

## MASTER

# Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)

FORMATION INITIALE ET CONTINUE



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

## Objectifs de la Formation

*Master ouvert en formation initiale et continue sur le campus du Mirail (Toulouse).*

Le **Master Management et Ingénierie de la Restauration Collective** est orienté vers l'ingénierie, la conception et l'organisation. Il permet aux étudiants de se spécialiser dans le domaine de l'alimentation en restauration et plus spécifiquement dans le secteur de la restauration collective autogérée ou concédée, qui regroupe principalement les lieux de restauration scolaire, médico-sociale et sur le lieu de travail. 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. Ce master vise plus particulièrement à l'opérationnalisation des connaissances en management, en gestion, en marketing, en ingénierie de restauration, en sociologie des organisations et à l'approfondissement du fonctionnement des systèmes de production-distribution de repas.

## Contenu de la Formation

MASTER 1

### Semestre 7 (275 heures)

- **UE 701** | Recherche appliquée
- **UE 702** | Ingénierie de restauration
- **UE 703** | Compréhension et pilotage des organisations
- **UE 704** | Méthodologie de recherche
- **UE 705** | Atelier terrain - Compétences professionnelles
- **UE 706** | Anglais

### Semestre 8 (275 heures)

- **UE 801** | Mémoire et stage (12 semaines minimum)
- **UE 802** | Conception des systèmes de restauration et nutrition
- **UE 803** | Management en restauration collective
- **UE 804** | Initiation aux outils de la recherche
- **UE 805** | Atelier terrain - Compétences professionnelles
- **UE 806** | Anglais

MASTER 2

### Semestre 9 (275 heures)

- **UE 901** | Management en restauration collective
- **UE 902** | Ingénierie de restauration
- **UE 903** | Enjeux sociétaux
- **UE 904** | Méthodologie de recherche
- **UE 905** | Accompagnement stage et insertion professionnelle
- **UE 906** | Outils de management opérationnel

### Semestre 10 (275 heures)

- **UE 1001** | Mémoire et stage (24 semaines minimum)
- **UE 1002** | Evolution des systèmes de restauration
- **UE 1003** | Informatique spécialisée
- **UE 1004** | Gestion d'un centre de profit

## Conditions d'admission

Ce master est ouvert aux étudiants ayant validé une troisième année de Licence dans le domaine des sciences humaines et sociales (sociologie, anthropologie, gestion, droit, etc.) 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...).

Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur :

- **Mon Master** pour les M1 : <http://www.monmaster.gouv.fr/>
- **eCandidat** pour les M2 : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

Pour les étudiants extra-européens, la candidature s'effectue sur : <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/dyn/public/authentication/login.html>

*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.*

## 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 de la restauration collective, le secteur médicosocial (maisons de retraite, hôpitaux, cliniques...) pénitentiaire. Ils s'orientent également vers les métiers de l'ingénierie et les bureaux d'études. Ils peuvent également intégrer des secteurs comme la démarche qualité ou les collectivités territoriales.

### ► Principaux 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

## Insertion professionnelle

**1** | Voir les statistiques d'insertion professionnelle : <https://www.univ-tlse2.fr/accueil/universite/organisation/le-devenir-des-diplomes-2017-30-mois-apres-obtention-dun-master-2-isthia>

**2** | Pour en savoir plus sur les possibilités d'insertion : Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : [scuio-ip@univ-tlse2.fr](mailto:scuio-ip@univ-tlse2.fr) - 05 61 50 45 15

## Témoignage



**Gustave F.** (promo 2017)

*La grande force de l'ISTHIA réside dans son ancienneté et sa qualité de formation. Ce qui lui donne un ancrage important chez ses anciens élèves permettant de faire vivre un réseau fort et très varié. Son ouverture vers le monde professionnel fait que la transition vers l'emploi est facilitée, tout en gardant une approche universitaire qui est rare dans le secteur de la restauration.*

## MASTER / Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)

### Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En formation initiale
- En formation continue

### Contacts

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

- **Responsable de la formation :**  
Moufida Touihri, *Enseignante*
- **Gestionnaire de scolarité :** [isthia.toulouse@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.toulouse@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](http://www.isthia.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen

Édition décembre 2023

#### Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado  
31 058 TOULOUSE cedex 09  
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30  
[isthia.toulouse@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.toulouse@univ-tlse2.fr)

#### Campus de Foix

4, rue Raoul Lafayette  
09 000 FOIX  
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74  
[isthia.foix@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.foix@univ-tlse2.fr)

#### Campus de Cahors

273, avenue Henri Martin  
46 000 CAHORS  
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04  
[isthia.cahors@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.cahors@univ-tlse2.fr)