

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

## MASTER

# Management en Hôtellerie - Restauration (MHR)

FORMATION EN ALTERNANCE



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). Il peut être également suivi en formation initiale ou continue sur le campus de la Taylor's University (Kuala Lumpur - Malaisie).

Le Master Management en Hôtellerie Restauration a pour objectif d'apporter les compétences nécessaires à l'organisation et au management des systèmes de production en hôtellerie-restauration. Cette formation permet aux étudiants, d'élargir et compléter leur champ de compétence pour l'appliquer au secteur de l'hôtellerie et de la restauration commerciale.

Ce parcours permet d'acquérir les compétences de base et spécifiques à l'organisation et à la gestion d'une entreprise hôtelière et de restauration en s'appuyant sur l'expertise d'un réseau de professionnels du secteur hôtellerie-restauration, d'enseignants et d'enseignants chercheurs spécialistes du domaine d'activité.

Ces compétences sont notamment mobilisées à travers des ateliers terrain ou des études de cas réelles proposées par les professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

## Contenu de la formation

### Semestre 7 (225 heures)

- UE 701 | Production et ingénierie en hôtellerie restauration
- UE 702 | Management des organisations touristiques et hôtelières
- UE 703 | Anglais
- UE 704 | Initiation à la recherche - Méthodologie
- UE 705 | Atelier terrain - Insertion professionnelle
- UE 706 | Espagnol ou FLE

### Semestre 8 (200 heures)

- UE 801 | Mémoire et stage (12 semaines minimum)
- UE 802 | Economie et management des organisations touristiques et hôtelières
- UE 803 | Sciences sociales appliquées à l'hôtellerie restauration
- UE 804 | Initiation aux outils de la recherche
- UE 805 | Atelier terrain - Insertion professionnelle
- UE 806 | Langue vivante 1 (Anglais) et langue vivante 2 (Espagnol ou FLE)

### Semestre 9 (225 heures)

- UE 901 | Production et ingénierie en hôtellerie restauration
- UE 902 | Conseil et études en tourisme, hôtellerie restauration
- UE 903 | Management financier des organisations touristiques
- UE 904 | Méthodologie de recherche et analyse de données
- UE 905 | Applications professionnelles et insertion professionnelle
- UE 906 | Anglais professionnel : Conférences et séminaires

### Semestre 10 (75 heures)

- UE 1001 | Mémoire et stage (24 semaines minimum)
- UE 1002 | Gestion des ressources humaines
- UE 1003 | Conférences et outils de recherche
- UE 1004 | Jeu d'entreprise et insertion professionnelle

## 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

À l'issue de la formation, les étudiants occupent majoritairement des postes d'assistant de direction ou de directions de restaurants et de chaînes hôtelières et d'hôtels indépendants en France et à l'étranger. Certains étudiants créent leur activité ou sont employés en tant que consultant junior dans des bureaux d'étude, des cabinets de conseils spécialisés en hôtellerie-restauration. D'autres secteurs peuvent être envisagés, comme l'hôtellerie de plein air et la restauration gastronomique ou commerciale.

### ► Principaux métiers visés :

- Assistant de direction,
- Direction d'hébergement,
- Direction de restauration,
- Directeur opérationnel / Directeur commercial,
- Responsable de services commerciaux,
- Revenue manager,
- Chef de projet,
- Chef de produit hôtelier ou de restauration,
- Chargé d'études.

## 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

## Témoignages

“ **Aline H.** (promo 2019)  
*L'ISTHIA (et la Taylor's University) m'ont apporté énormément tant au niveau professionnel que sur le plan personnel. J'ai gagné en autonomie, en assurance, en aisance à l'oral que ce soit en Français ou en Anglais. J'ai appris une méthode, une rigueur qui me servira pour le reste de ma carrière. Et j'ai acquis un réseau précieux.*

“ **Lara H.** (promo 2019)  
*L'ISTHIA a été une très belle opportunité dans mon parcours. Il s'agit d'une école extrêmement enrichissante qui apporte les clés nécessaires pour appréhender le monde de l'hôtellerie. L'ISTHIA nous apprend à réfléchir et à donner le meilleur de nous-même grâce à des cours variés et des enseignants passionnés*

## MASTER / Management en Hôtellerie - Restauration (MHR)

### Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En alternance uniquement sur le campus du Mirail (Toulouse)
- En formation initiale et continue sur le campus de la Taylor's University (Kuala Lumpur - Malaisie)

### 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 :**  
Denis Bories, *Maître de Conférences en sciences de gestion*
- **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 avril 2024

#### 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)