

LICENCE 3

Management en Restauration Collective (MRC)

FORMATION EN ALTERNANCE



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

Objectifs de la formation

Licence 3 ouverte en alternance sur le campus de l'Université Jean Jaurès (Toulouse). Elle peut être également suivie en formation initiale ou continue sur le campus de la Taylor's University (Kuala Lumpur - Malaisie).

La Licence 3 Management en Restauration Collective (MRC) de l'ISTHIA dispense cours théoriques, travaux dirigés, apprentissage de méthodes et d'outils de management et apprentissage en entreprise. Elle permet aux étudiants d'acquérir un diplôme et des compétences professionnelles **répondant aux besoins du management de la restauration collective et événementielle en France et à l'international**, soit dans des sociétés de restauration (SRC) leaders du secteur, soit dans des structures publiques ou privées autogérées. Elle prépare à assurer des fonctions de **cadres opérationnels** dans ce secteur d'activité.

Les intervenants dans la formation sont **des enseignants et des enseignants-chercheurs** d'université aussi bien que **des professionnels et des experts du secteur** occupant des postes de responsabilité.

Contenu de la formation

3^{ème} ANNÉE

Semestre 5 (275 heures)

- **UE 501** | Management des entreprises de restauration collective
- **UE 502** | Approfondissements disciplinaires
- **UE 503** | Economie et droit du secteur
- **UE 504** | Gestion financière et marketing
- **UE 505** | Accompagnement de projet
- **UE 506** | Anglais professionnel

Semestre 6 (275 heures)

- **UE 601** | Management des entreprises de restauration collective
- **UE 602** | Approfondissements disciplinaires
- **UE 603** | Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- **UE 604** | Sociologie des organisations et GRH
- **UE 605** | Accompagnement de projet
- **UE 606** | Anglais professionnel
- **UE 607** | Stage (l'alternance valide cette UE)

Conditions d'admission

La Licence 3 MRC est accessible sur dossier et entretien aux étudiants ayant validé deux premières années de licence ou titulaires d'un Bac+2 (*BTS hôtellerie restauration, L2 Gestion BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de co, L2 LEA...*).

Pour candidater les titulaires d'une des formations requises doivent au préalable déposer leur candidature sur **eCandidat**: <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

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

La **Licence 3 MRC** est une formation orientée vers les métiers de la restauration collective (scolaire, médicosociale, sur le lieu de travail...) et de l'ingénierie de restauration.

► Principaux métiers visés :

- Manager de site
- Assistant manager
- Fonctions support (gestionnaire RH, Financier, QHSE)
- Chef gérant
- Responsable restauration en unité centrale de production
- Responsable de secteur adjoint
- Directeur adjoint de la restauration
- Directeur adjoint d'exploitation

Poursuite d'études

1 | La poursuite d'études en master est possible à l'ISTHIA : www.isthia.fr

2 | Pour les autres possibilités de poursuites d'études : www.trouvermonmaster.gouv.fr

Témoignages



Anton B. (promo 2025)

En tant qu'alternant Adjoint de direction chez Elior sur le site ISAE-SUPAERO, j'ai eu l'opportunité de gérer une équipe, piloter des projets, organiser des événements et assurer la gestion commerciale et financière du site. Intégré à l'équipe d'encadrement, j'ai acquis des responsabilités bien au-delà de ce que j'aurais pu espérer en restauration commerciale.

Ma formation en Licence 3 MRC m'a permis d'appréhender au mieux les problématiques rencontrées en entreprise. Les nombreux cours dispensés par des professionnels du secteur ont été particulièrement enrichissants et directement applicables sur le terrain.

Alice C. (promo 2025)

Pendant cette année de licence, j'ai eu l'opportunité de réaliser mon alternance au sein du groupe Newrest, sur le site du CREPS de Toulouse, où j'ai principalement travaillé avec des élèves sportifs de haut niveau.

Au fil des semaines, j'ai pu me familiariser avec l'organisation et le management d'un site fonctionnant 7j/7, avec des services assurés matin, midi et soir. Cette expérience m'a permis de faire le lien entre la théorie et la pratique à travers les nombreuses missions qui m'ont été confiées.

Issu(e) d'un BTS Diététique, j'avais quelques appréhensions quant à mes connaissances en restauration. Cependant, la licence MRC m'a offert une solide base, facilitant ainsi mon intégration et ma compréhension du secteur.



LICENCE 3 / Management en Restauration Collective (MRC)

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.

► **Responsables de la formation :**

Nathalie Loubières, *Enseignante*

Anne-Claire Yemsi-Paillissé, *Maitresse de conférences en Études Hispaniques - Gastronomie*

► **Scolarité :** isthia.scol.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

En partenariat
avec



**TAYLOR'S
UNIVERSITY**
Wisdom - Integrity - Excellence

Possibilité d'effectuer cette
Licence à la Taylor's University
de Kuala Lumpur (Malaisie)

Édition juillet 2025

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

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafayette
09 000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
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