

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

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 uniquement en alternance sur le campus du Mirail (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 articule cours théoriques et travaux dirigés, apprentissage de méthodes et d'outils de management et stage en milieu professionnel.

Elle permet aux étudiants d'acquérir un diplôme répondant aux besoins du management de la restauration collective en France et à l'international. Elle prépare à assurer des fonctions de cadres opérationnels dans ce secteur d'activité.

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 :

- Responsable de secteur
- Directeur de la restauration,
- Directeur d'exploitation
- Manager de site
- Assistant manager
- Chef gérant
- Responsable restauration en unité centrale de production
- Chef de projet en ingénierie
- Bureau d'études ou consultant

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

La Licence 3 MRC est une formation ouverte en 2021. C'est la nouvelle appellation et l'évolution de l'ancienne Licence Professionnelle Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires.



Cyrielle B. (promo 2019)

Durant mon année de licence professionnelle DGSA, j'ai réalisé un stage de 16 semaines auprès de la responsable régionale du secteur éducation sud-ouest chez SODEXO.

À la suite de cette expérience, j'ai intégré le secteur Santé Hopitaux Clinique de Sodexo comme apprenti pour mes 2 années de Master Manager d'Entreprise à l'IFAG Toulouse.

Aujourd'hui je travaille en milieu hospitalier, rattachée à la Clinique La Croix du Sud comme assistante d'exploitation.

Robin A. (promo 2016)

L'isthia m'a permis d'approfondir mes connaissances générales en restauration et surtout d'apprendre à travailler en équipe et de façon autonome pour réaliser le projet tutoré.

Après mon année de formation j'ai tout simplement utilisé le réseau que j'avais créé durant mes stages et expériences professionnelles. J'ai répondu à l'offre qui me correspondait le mieux, c'est-à-dire adjoint de direction dans le restaurant "Les Fils à Maman" de Montpellier.



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, *Maîtresse de conférences en Études Hispaniques - Gastronomie*

► **Gestionnaire de scolarité :** 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



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

Édition août 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

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