institut national de tourisme

ESTHUA
Université d'Angers

Master mention Management sectoriel (1ère et 2ème année)

PARCOURS RESTAURATION

Angers

> « Les restaurants sont de formidables observatoires continus des changements économiques, socioculturels et environnementaux dans lesquels se dessinent des enjeux de développement local, de rayonnement et d'attractivité touristiques et façonnage de l'identité collective. »

Olivier Etcheverria
Responsable pédagogique du Master Restauration

Objectif de Formation

Le Master Restauration vise à l'acquisition de savoirs, de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être déployés dans le monde de la restauration commerciale en France.

Cette formation accompagne les changements à l'œuvre dans les restaurants et, plus largement, les lieux de restauration qui sont devenus des lieux de pratiques en cours de redéfinition, de remodelage et de repositionnement tant sur le plan économique que socioculturel voire environnemental.

En effet, **la place du restaurant est aujourd'hui réaffirmée à la fois dans les pratiques et les représentations sociales du quotidien** et, plus encore, du **hors-quotidien** (tourisme) dans lesquelles se dessinent des **enjeux d'hospitalité, d'altérité et de convivialité** par le partage physique et symbolique de ce qui se mange et se boit.

Les débouchés

À l'issue de cette formation, vous pouvez prétendre à un panel très large de possibilités telles que :

- Directeur d'un restaurant et, plus largement, d'un lieu de restauration ;
- Directeur de salle ;
- Maître d'hôtel ;
- Sommelier ;
- F&B manager ;
- Responsable commercial dans un restaurant ;
- Responsable des achats et de l'approvisionnement dans un restaurant ;
- Community manager dans un restaurant.

Profil d'admission

Le master est ouvert à toute personne (étudiants, adulte en reprise d'étude, demandeurs d'emploi) titulaire d'un diplôme de licence ou licence professionnelle en tourisme, sciences sociales, sciences humaines, économie ou gestion.... Une grande curiosité et une appétence pour les métiers de la restauration, de la gastronomie et de l'hospitalité sont indispensables. Toute expérience dans ces mêmes secteurs d'activité sera un plus !

Modalités de recrutement : dossier + entretien.

+D'INFORMATIONS

Campus Saint-Serge | Angers
7 allée François Mitterrand,
49 004 Angers
02 44 68 81 00

Responsable de la formation :
Olivier Etcheverria
olivier.etcheverria@univ-angers.fr

Contact administratif :
master.esthua@univ-angers.fr

GARDONS LE CONTACT

Linkedin :
ESTHUA
Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

Instagram :
@ufr_esthua

www.univ-angers.fr/esthua

Semestre 1

Master 1*

- **Langues et compétences interpersonnelles :** LV1, FLE / culture générale, Attitudes et savoir-être en restauration.
- **Acteurs et territoires :** Dynamiques des pratiques culturelles en R à l'échelle internationale, Approches géoculturelles de l'alimentation, Acteurs et territoires de la restauration collective et sociale, Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie, Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales.
- **Design d'expérience :** Marketing relationnel gourmand, Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs, Restauration et bien-être.
- **Développement stratégique :** Modèle économique du restaurant, Politiques de GRH en hospitalité, Tendances et enjeux du management d'équipe, Evaluer et financer un projet en restauration.
- **Qualité, normes et HSE :** Agricultures bio et biodynamique, Droit de l'alimentation, Droit commercial, Modes de production, qualités et diversités des boissons, Méthodes de conservation des aliments.
- **Recherche :** Démarche de recherche en sciences sociales, Séminaire de recherches (démarches et présentation du mémoire).
- **Compétences préprofessionnelles :** Outils numériques, Statistiques et traitement des données, Conférence Professionnelle, Elaboration du projet professionnel.

Semestre 2

- **Langues et compétences interpersonnelles :** Animation de réunion, Pratiques théâtrales : Acteurs et territoires, Accueil chez l'habitant, Marchés locaux et MIN, Organisations collectives en gastronomie (syndicats interpersonnel, organisme de et confréries gourmandes, Connaissances des circuits d'approvisionnement.
- **Design d'expérience en RSS :** Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons, Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes, Artification du gourmand et design culinaire.
- **Développement stratégique :** Etudes de marché, Informatique (création de site, traitement d'image), Traitement d'images.
- **Qualité, normes et HSE :** Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP, IGP, Signes garantissant une qualité supérieure, Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires, Gestion des stocks.
- **Recherche :** Séminaires de recherche, Suivi du projet de mémoire.

Semestre 3

Master 2*

- **Langues et compétences interpersonnelles :** Management interculturel, LV1, FLE / culture générale.
- **Acteurs et territoires :** Restauration nomade, Les tiers lieux gourmands.
- **Design d'expérience :** Pratiques récréatives de la cuisine, Tendances et nouveaux enjeux en F&B, L'art du service et art de recevoir à la française, Mise en scène du service en restauration, Mkg expérientiel et sensoriel.
- **Développement stratégique :** Comportement organisationnel, Management d'une concession, Gestion de production, Revenue Management et pricing, Gestion d'un réseau de franchise, Entrepreneuriat, Techniques de négociation, Management d'équipe, Distribution et channel management, Gestion de la marque.
- **Qualité, normes, sécurité et environnement :** Labels commerciaux, Gastronomie et durabilité, Droit de l'internet, Guides gastronomiques : normes et classements.
- **Recherche :** EAM.
- **Compétences préprofesionnelles :** PEA, Bilan expérientiel, Conférences professionnels.

Semestre 4

- **Recherche :** Mémoire.
- **Compétences préprofessionnelles :** Suivi de stage, Bilan expérientiel.

* maquette non contractuelle

ANGERS

Idéalement située aux portes du Grand Ouest et réputée pour sa douceur, Angers est classée 1ère ville verte de France. Une population jeune (48 % a moins de 30 ans, 25% est étudiante), des projets urbains ambitieux, Angers surprend par son équilibre et sa qualité de vie. C'est une ville où l'on aime prendre son temps, et ainsi profiter de chaque instant. Le Campus Saint-Serge, où se situe l'ESTHUA est très accessible, situé en centre-ville d'Angers.