

Master Management – Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Présentation

Le parcours exige d'avoir un intérêt pour le secteur d'activité de l'hôtellerie-restauration et d'y candidater en y ayant déjà une certaine pratique professionnelle, car il s'agit d'y appliquer les techniques de management dans différents domaines : comptable et financier, achats et approvisionnements, qualité, gestion des compétences humaines, droit du travail, marketing.

Il s'agit d'une formation dispensée exclusivement en alternance en master 1 et en master 2. L'alternance se retrouve au niveau des intervenants, avec des universitaires et des professionnels, en partenariat avec l'Ecole de Paris des métiers de la table. Le lien entreprise – université/école est ainsi présent tout au long du cursus et l'insertion professionnelle est facilitée.

Découvrez l'ensemble des Unités
d'Enseignements en scannant le QR Code :



OBJECTIFS

L'objectif est de préparer au mieux une insertion professionnelle réussie dans le management des établissements de restauration (sous toutes ses formes), de l'hôtellerie, des loisirs, de l'événementiel, etc.

COMPÉTENCES VISÉES

Principalement pour le parcours Management des métiers de l'hôtellerie restauration (MMHR) :

La compétence visée est une compétence de management pour un emploi de manager. Néanmoins, disposer d'un savoir-faire opérationnel en hôtellerie-restauration, issu d'une formation antérieure ou d'une pratique en travail étudiant, est un plus. Le manager aide une organisation à atteindre des objectifs ambitieux en évaluant, par une approche systématique et méthodique, ses processus de gestion : des achats, des compétences humaines, des finances et de la trésorerie, des risques, de la communication, du contrôle, de la gouvernance, etc., en étant force de propositions.

Il s'agit de compétences générales en management. Néanmoins, certains étudiants vont s'affirmer plus dans un domaine, du fait des missions réalisées durant les deux années d'apprentissage en entreprise. Plus précisément, des diplômés vont s'orienter vers le contrôle de gestion (faire parler les chiffres pour améliorer la performance de l'entreprise, fournir à la direction le résultat de ses analyses, accompagner les opérationnels dans la gestion de l'activité, mettre en place des tableaux de bord, gérer les outils de pilotage du système d'information), le contrôle interne (gérer les processus de respect de procédures et de conformité, réaliser une cartographie des risques opérationnels, assurer un suivi des recommandations), le marketing, les achats, la gestion financière, etc.

Programme

ORGANISATION

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

La formation est ouverte exclusivement en alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation). Les 250 jours ouvrables d'une année académique se répartissent en 65 jours de formation à l'université/école (2 jours par semaine, de mi septembre à mi juin), 160 jours d'expérience professionnelle en entreprise tout au long de l'année, et 25 jours de congés payés.

Admission

Étudiants ayant validé 180 Ects via un diplôme de gestion, de management, de commerce, d'économie.

PRÉ-REQUIS

Des prérequis sont demandés en connaissance opérationnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, en gestion (coûts, marketing, achats...), langue française (niveau B2 C1) et anglaise (niveau B1).

Droits de scolarité :

L'inscription en alternance dispense l'étudiant de droits de scolarité, c'est l'entreprise qui paie.

Et après ?

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Coordonnateur-trice des achats, Responsable achats et approvisionnements, Gérant-e d'établissement de restauration rapide, Gérant-e d'établissement en hôtellerie-restauration, Gestionnaire de structure de loisirs, Gestionnaire de structure d'hébergement touristique, Manager en restauration rapide, Responsable de production en restauration collective, Responsable de restaurant de collectivité, Responsable des séminaires, Responsable d'hébergement hôtelier, Responsable d'hôtel-restaurant, Contrôleur de gestion en hôtellerie-restauration, Consultant-e pilotage de la performance, etc.

Contacts

Responsable(s) pédagogique(s)

Charles Ducrocq

charles.ducrocq@u-paris.fr

Contact administratif

eg-fa.deg@u-paris.fr

En bref

Niveau d'études visé

BAC +5 (niveau 7)

ECTS

120

Public(s) cible(s)

- Apprenti - Alternant
- Salarié - Profession libérale

Modalité(s) de formation

- Formation continue
- Formation en alternance

Validation des Acquis de l'Expérience

Oui

Langue(s) des enseignements

- Français
- Anglais

Capacité d'accueil

20

Lieu de formation

Site Malakoff - Porte de Vanves

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Programme

ORGANISATION

La formation est ouverte exclusivement en alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation). Les 250 jours ouvrables d'une année académique se répartissent en 65 jours de formation à l'université/école (2 jours par semaine, de mi septembre à mi juin), 160 jours d'expérience professionnelle en entreprise tout au long de l'année, et 25 jours de congés payés.

STAGES ET PROJETS TUTORÉS

Des projets à mener en binôme permettent aux étudiants de se confronter à un projet de rachat d'entreprise (avec des choix financiers et extra financiers), un projet de reporting auprès du boss anglophone (with different KPIs), etc.

Master 1 Management - Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

S1 M1 Management - Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc 1 Fondamentaux S1	Bloc				24 crédits
Analyse financière et extra financière	Unité d'enseignement				6 crédits
Analyse et stratégie financière	Elément Constitutif d'UE	21h	12h		3 crédits
SME Investment Choice Project (EN)	Elément Constitutif d'UE	7h	7h		3 crédits
Gestion prospective de l'entreprise	Unité d'enseignement				6 crédits
Management et stratégie	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Conduite de projets	Cours Magistral	21h			3 crédits
English for Management	Unité d'enseignement				6 crédits
Business English /TOEIC training	Elément Constitutif d'UE	7h		14h	3 crédits

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Dashboard KPI Select (EN)	Elément Constitutif d'UE	7h	7h	3 crédits
Management international	Unité d'enseignement			6 crédits
Système d'information et reporting	Cours Magistral	14h	7h	3 crédits
Développement international de l'entreprise	Elément Constitutif d'UE	21h		3 crédits
Bloc Spécialisation S1	Bloc			6 crédits
Spécialisation MHR	Unité d'enseignement			6 crédits
Gestion des achats	Elément Constitutif d'UE	21h		3 crédits
Droit des contrats	Elément Constitutif d'UE	21h		3 crédits

S2 M1 Management - Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc 1 Fondamentaux S2	Bloc				18 crédits
Organisation des moyens	Unité d'enseignement				6 crédits
Gestion prévisionnelle et budgétaire	Elément Constitutif d'UE	21h	12h		4 crédits
Techniques quantitatives de gestion	Elément Constitutif d'UE	21h			2 crédits
Organisation des moyens humains	Unité d'enseignement				6 crédits
Gestion opérationnelle des RH	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Droit du travail	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Environnement digital de l'entreprise	Unité d'enseignement				6 crédits
Environnement Big Data / IA	Elément Constitutif d'UE	21h		7h	3 crédits

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Gouvernance et sécurité des SI	Elément Constitutif d'UE	21h	3 crédits
Bloc 2 Projet Personnel	Bloc		12 crédits
Recherche appliquée	Cours Magistral		6 crédits
Méthodologie de recherche	Elément Constitutif d'UE	21h	3 crédits
Méthodologie du mémoire professionnel	Diplôme	14h	3 crédits
Pratique professionnelle	Unité d'enseignement		6 crédits
Mémoire/Soutenance	Elément Constitutif d'UE		6 crédits

Master 2 Management - Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

S3 M2 Management - Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc 1 Fondamentaux S3	Bloc				18 crédits
Environnement sociétal	Unité d'enseignement				6 crédits
RSE et transition écologique	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Performance non financière	Cours Magistral	21h			3 crédits
Environnement digital de l'entreprise	Unité d'enseignement				6 crédits
Outils de communication	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Base de données et BI	Elément Constitutif d'UE	7h		14h	3 crédits
Dossier d'affaire	Elément Constitutif d'UE				6 crédits
Projet de création d'entreprise	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Montage du dossier d'affaires	Elément Constitutif d'UE	21h	3 crédits
Bloc 2 Spécialisation S3	Bloc		12 crédits
Management 360° du secteur MHR	Unité d'enseignement		12 crédits
Gestion des achats et des risques	Elément Constitutif d'UE	28h	4 crédits
Gestion fiscale	Elément Constitutif d'UE	21h	3 crédits
Gestion RH en MHR	Elément Constitutif d'UE		2 crédits
Business English	Elément Constitutif d'UE	21h	3 crédits

S4 M2 Management - Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc 1 Fondamentaux S4	Bloc				18 crédits
Outils de leadership	Unité d'enseignement				9 crédits
Management de la communication	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Stratégie financière	Elément Constitutif d'UE	28h			4 crédits
Business English / TOEIC	Elément Constitutif d'UE	18h			2 crédits
Extrapolation et prévision	Unité d'enseignement				9 crédits
Business Game / Business Plan	Elément Constitutif d'UE	35h			6 crédits
Investissement et financement	Elément Constitutif d'UE	21h			3 crédits
Bloc 2 Spécialisation S4	Bloc				6 crédits

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Enjeux des MHR	Elément Constitutif d'UE		6 crédits
Enjeux juridiques	Elément Constitutif d'UE	28h	4 crédits
Stratégies d'innovation du secteur	Elément Constitutif d'UE		2 crédits
Bloc 3 Expérience entreprise	Bloc		6 crédits
Pratique professionnelle	Unité d'enseignement		6 crédits
Méthodologie et problématique du mémoire	Elément Constitutif d'UE	7h	2 crédits
Mémoire/Soutenance	Elément Constitutif d'UE		4 crédits

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation