



LICENCE

TOURISME

PARCOURS MRC : MANAGEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

PRÉSENTATION

Les deux premières années de formation visent à donner la vision la plus large possible des 3 domaines d'expertise de l'ISTHIA, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, et l'approche sociale et culturelle de l'alimentation, et propose l'acquisition de compétences pratiques et théoriques.

Pour le **tourisme**, les étudiant-e-s savent mobiliser les connaissances générales et techniques du management des entreprises des secteurs du tourisme, des loisirs, du transport et de l'hébergement mais aussi en matière de communication et promotion dans les instances publiques du tourisme. Les contenus relatifs au développement durable leur permettent de saisir les problématiques de développement territorial, local et international.

Dans le champ de l'**hôtellerie-restauration**, les étudiant-e-s sont familiarisé-e-s aux réalités et problématiques opérationnelles d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration commerciale.

Pour la **restauration collective** et l'**ingénierie de restauration**, les étudiant-e-s sont familiarisé-e-s aux besoins, aux métiers et aux problématiques opérationnelles de la restauration collective et de l'ingénierie hôtelière et de restauration en France et à l'international.

Dans le domaine de l'**alimentation**, les étudiant-e-s sont capables de repérer les dynamiques politiques, économiques et sociales qui structurent l'alimentation dans un pays, une région ou un territoire déterminé. Ils-Elles sont aussi capables d'appréhender les filières alimentaires ainsi que les logiques et les profils de consommateurs en fonction de leurs caractéristiques sociologiques et culturelles.

Parcours Management de la Restauration Collective



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

En 3^e année, le parcours « *Management de la Restauration Collective (MRC)* » se déroule à Toulouse ou à Kuala Lumpur, en partenariat avec Taylor's University.

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

Principaux métiers visés

- ▶ responsable restauration (hôpital, école, lieu de travail),
- ▶ assistant-e de direction de la restauration collective,
- ▶ chef-fe gérant
- ▶ chef-fe de secteur
- ▶ gestionnaire de cuisine centrale



CONDITIONS D'ACCÈS

Le dépôt des candidatures en première année s'effectue obligatoirement sur www.parcoursup.fr pour les titulaires du Bac, du DAEU, ou d'un diplôme de niveau IV étranger d'un pays de l'Espace Économique Européen.

Pour les étudiant-e-s extra-européen-ne-s, la candidature s'effectue sur <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/>

Le parcours MRC est accessible sur dossier et entretien aux étudiant-e-s ayant validé les deux premières années de la licence ou titulaires d'un Bac+2 (BTS hôtellerie restauration, L2 Gestion, BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de co, L2 LEA...).

Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur eCANDIDAT :

<https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

POURSUITES D'ÉTUDES

- ▶ Master Sciences sociales
— *parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)*
- ▶ Pour en savoir plus sur les possibilités de poursuites d'études ou d'insertion :
— Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : scuio-ip@univ-tlse2.fr
— Portail national : www.monmaster.gouv.fr



“ LES ENSEIGNEMENTS

1^E ANNÉE

Semestre 1.....			ECTS	HEURES
▶ UE 101	HT00101T	Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 1	8	50
▶ UE 102	HT00102T	Comptabilité et gestion de l'exploitation 1	4	25
▶ UE 103	HT00103T	Sciences sociales appliquées au THA 1	8	50
▶ UE 104	HT00104T	Fondement du marketing	4	25
▶ UE 105	HT00105T	Professionalisation 1	2	40
▶ UE 106	HT00106T	Langue vivante: Anglais	3	25
▶ UE 107	HT00107T	Stage	1	10

Semestre 2.....			ECTS	HEURES
▶ UE 201	HT00201T	Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 2	8	50
▶ UE 202	HT00202T	Analyse et gestion financière	4	25
▶ UE 203	HT00203T	Géographie et aménagement	8	50
▶ UE 204	HT00204T	Economie du secteur	4	25
▶ UE 205	HT00205T	Professionalisation 2	2	40
▶ UE 206	HT00206T	Langue vivante: Anglais	3	25
▶ UE 207	HT00207T	Stage	1	10

2^E ANNÉE

Semestre 3.....			ECTS	HEURES
▶ UE 301	HT00301T	Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 3	7	50
▶ UE 302	HT00302T	Comptabilité et gestion de l'exploitation 2	4	25
▶ UE 303	HT00303T	Sciences sociales appliquées au THA 2	4	25
▶ UE 304	HT00304T	Gestion des ressources humaines	7	50
▶ UE 305	HT00305T	Professionalisation 3	3	50
▶ UE 306	HT00306T	Langue vivante: Anglais	3	25
▶ UE 307	PIX0307T	Préparation à la certification informatique-partie 1	2	25

Semestre 4.....			ECTS	HEURES
▶ UE 401	HT00401T	Tourisme, Hôtellerie, Alimentation 4	7	50
▶ UE 402	HT00402T	Méthodologie de collecte et d'analyse de données	4	25
▶ UE 403	HT00403T	Analyse et gestion financière 2	4	25
▶ UE 404	HT00404T	Management stratégique et outil d'aide à la décision	7	50
▶ UE 405	HT00405T	Professionalisation 4	3	65
▶ UE 406	HT00406T	Stage	3	10
▶ UE 407	PIX0407T	Préparation à la certification informatique-partie 2	2	25

3^E ANNÉE

Semestre 5.....			ECTS	HEURES
▶ UE 501	HT80501T	Management des entreprises de restauration collective 1	6	50
▶ UE 502	HT80502T	Approfondissements disciplinaires	6	50
▶ UE 503	HT80503T	Economie et droit du secteur	6	50
▶ UE 504	HT80504T	Gestion financière et marketing	6	50
▶ UE 505	HT80505T	Accompagnement de projet 1	3	50
▶ UE 506	HT80506T	Anglais professionnel 1	3	25

Semestre 6.....			ECTS	HEURES
▶ UE 601	HT80601T	Management des entreprises de restauration collective 2	6	50
▶ UE 602	HT80602T	Approfondissements disciplinaires	6	50
▶ UE 603	HT80603T	Sciences sociales appliquées à l'alimentation	6	50
▶ UE 604	HT80604T	Sociologie des organisations et GRH	6	50
▶ UE 605	HT80605T	Accompagnement de projet 2	2	40
▶ UE 606	HT80606T	Anglais professionnel 2	3	25
▶ UE 607	HT80607T	Stage	1	10

