



MASTER

03/02/2023

ISTHIA - Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

SCIENCES SOCIALES

PARCOURS MIRC : MANAGEMENT ET INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

PRÉSENTATION

Le parcours MIRC permet aux étudiants l'acquisition de compétences et d'expériences facilitant la prise en compte des dimensions économiques, techniques, technologiques culturelles et sanitaires dans leurs futures pratiques professionnelles.

Le parcours MIRC, par l'apprentissage des méthodes et des outils spécifiques et pluridisciplinaires qu'il offre, conduit à la spécialisation des étudiants dans l'ingénierie de restauration (montage de projet et ingénierie technique) ainsi que dans le management des unités de production.

Stages

La réalisation d'un stage de 420 heures en M1 (12 semaines minimum) et de 840 heures en M2 (840 heures) conditionne la validation de l'année.

Le stage de Master 1 se déroule sur une durée de 12 semaines minimum. Le stage est postérieur à la soutenance du mémoire de recherche et peut être lié ou non avec le sujet traité dans le cadre de ce mémoire.

En Master 2 le stage se déroule sur une durée minimum de 24 semaines et est directement lié au mémoire de fin de Master. Outre la découverte et la familiarisation avec le milieu professionnel, le stage est un moyen de mise en application du projet professionnel de l'étudiant. Les stages font l'objet d'une convention signée entre l'ISTHIA et la structure d'accueil, validée par le responsable de formation et le service scolarité. Les stages font l'objet d'une évaluation par l'équipe pédagogique sur la base d'une grille d'évaluation permettant de vérifier le déroulement et de certifier la validité du stage et ce en lien avec les maîtres de stage. A l'issue de cette étape, l'UE correspondant au stage est validée lors du jury final.

Type de structure d'accueil : Entreprises de restauration collective et bureau d'étude.

ET APRÈS ?

A l'issue de la formation, les étudiant-e-s sont recruté-e-s dans des entreprises de fabrication de matériel professionnel, des distributeur-riche-s d'équipements, des installateur-riche-s de cuisines professionnelles, des bureaux d'études spécialisés.

Ils peuvent aussi s'installer à leur compte comme consultant-e, occuper des postes de gestionnaire de systèmes de restauration dans une des fonctions publiques ou dans des structures privées de la restauration collective qu'elle soit autogérée ou concédée.



CONDITIONS D'ACCÈS

L'accès à la première année se fait **sur dossier et entretien**.

Le dépôt des candidatures s'effectue sur le portail **MON MASTER** : www.monmaster.gouv.fr

Le parcours MIRC est ouvert aux étudiant-e-s ayant validé une Licence ou un Bachelor dans le domaine des Sciences Humaines et Sociales (sociologie, anthropologie, gestion, droit, ...) de la Restauration, de la Nutrition, de la Diététique, de l'Agroalimentaire, de l'Économie et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

- ▶ 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



“ LES ENSEIGNEMENTS

1^E ANNÉE

Semestre 7			ECTS	HEURES
▶ UE 701	HT10701T	Recherche appliquée	6	25
▶ UE 702	HT20702T	Ingénierie de restauration	10	50
▶ UE 703	HT10703T	Compréhension et pilotage des organisations	4	25
▶ UE 704	HT10704T	Méthodologie de recherche	4	25
▶ UE 705	HT10705T	Atelier terrain - Compétences professionnelles	3	25
▶ UE 706		Langue vivante	3	25

Semestre 8

▶ UE 801	HT20801T	Mémoire et stage	8	
▶ UE 802	HT20802T	Conception des systèmes de restauration et nutrition	8	75
▶ UE 803	HT20803T	Management en restauration collective	4	25
▶ UE 804	HT10804T	Initiation aux outils de la recherche	4	25
▶ UE 805	HT10805T	Atelier terrain - Compétences professionnelles	3	25
▶ UE 806	HT20806T	Outils de management opérationnel	3	25

2^E ANNÉE

Semestre 9

Semestre 9			ECTS	HEURES
▶ UE 901	HT20901T	Ingénierie de restauration	10	100
▶ UE 902	HT20902T	Management en restauration collective	6	75
▶ UE 903	HT20903T	Connaissance des organisations	4	25
▶ UE 904	HT10904T	Méthodologie de recherche	4	25
▶ UE 905	HT10905T	Accompagnement stage et insertion professionnelle	3	25
▶ UE 906	HTLV906T	Langue vivante	3	25

Semestre 10

▶ UE 1001	HT20111T	Mémoire et stage	19	
▶ UE 1002	HT20112T	Evolution des systèmes de restauration	4	25
▶ UE 1003	HT10113T	Informatique spécialisée	4	25
▶ UE 1004	HT10114T	Gestion d'un centre de profit	3	25

