

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

## MASTER

# Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)

CONTENU DE LA FORMATION | 2021 - 2026



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

## SOMMAIRE

### Semestre 7 (175 heures)

- UE 701 | Recherche appliquée ..... p.3
- UE 702 | Ingénierie de restauration ..... p.3
- UE 703 | Compréhension et pilotage des organisations ..... p.4
- UE 704 | Méthodologie de recherche ..... p.4
- UE 705 | Atelier terrain - Compétences professionnelles ..... p.5
- UE 706 | Anglais ..... p.5

### Semestre 8 (200 heures)

- UE 801 | Mémoire de recherche et Stage (12 semaines minimum) ..... p.6
- UE 802 | Conception des systèmes de restauration et nutrition ..... p.6
- UE 803 | Management en restauration collective ..... p.6
- UE 804 | Initiation aux outils de la recherche ..... p.7
- UE 805 | Atelier terrain - Compétences professionnelles ..... p.7
- UE 806 | Anglais ..... p.8

### Semestre 9 (250 heures)

- UE 901 | Management des unités de restauration collective ..... p.8
- UE 902 | Ingénierie de restauration ..... p.9
- UE 903 | Enjeux sociétaux ..... p.10
- UE 904 | Méthodologie de recherche ..... p.10
- UE 905 | Accompagnement stage et insertion professionnelle ..... p.10
- UE 906 | Outils de management ..... p.11

### Semestre 10 (75 heures)

- UE 1001 | Mémoire et Stage (24 semaines minimum) ..... p.11
- UE 1002 | Évolution des systèmes de restauration ..... p.11
- UE 1003 | Informatique spécialisée ..... p.12
- UE 1004 | Professionnalisation ..... p.12

## SEMESTRE 7

### UE 701 | Recherche appliquée - 25h (dont 10h mutualisées avec le parcours SSAA)

- Respecter les grands principes de la collecte de données.
- Analyser un appel d'offre de recherche ou un appel à projet afin de produire une réponse appropriée.
- Comprendre comment les contextes produisent les données : l'exemple expérimental.
- **Ethique de la recherche & RGPD** (5h mutualisées)  
L'objectif de l'éthique de la recherche est de mettre l'accent sur les règles et les pratiques de collecte des données personnelles et d'intégrer les quatre principes clés qui sont le consentement, le droit des personnes, la transparence et la responsabilité. Cet enseignement est articulé avec celui de la réponse à appel à projet et à celui sur la méthodologie de la recherche (procédures d'anonymisation et pseudonymisation lors de la collecte de données).
- **Management opérationnel** (15h)  
L'objectif est de faire découvrir à l'étudiant les principes du management opérationnels tels que le suivi, la valorisation des performances individuelles, la concertation et co-décision, la mise en place de méthodes de travail permettant de larges délégations, la répartition des tâches de manière équilibrée ou la mise en place d'indicateurs de mesure de la performance des équipes, pertinents et équilibrés. L'étudiant doit être capable de reconnaître les actions de mobilisation et de contrôle des équipes exercées par les managers quotidiennement dans l'entreprise. Le management opérationnel doit permettre à l'étudiant de comprendre le processus de prise de décision à court terme et d'être réactif afin d'assurer la continuité de l'activité.
- **OVALIE** (5h mutualisées)  
L'objectif est de profiter de l'existence de cette plateforme expérimentale pour sensibiliser l'étudiant à l'analyse et l'étude des comportements alimentaires en prenant en compte les effets de contextes et les interactions sociales. Dans le cadre du restaurant expérimental OVALIE, des mises en situation expérimentales seront proposées ou menées par les étudiants. sur des thèmes en lien avec les contenus des cours.

**Bibliographie indicative :**

- <https://comite-ethique.cnrs.fr/wp-content/uploads/2019/10/GUIDE-2017-FR.pdf>
- <http://gestiondeprojet.pm/demarche-de-resolution-de-probleme/>
- <http://ent-utm.univ-tlse2.fr/profils/accueil-personnel/recherche/rgpd-recherche/formulaire-de-consentement-modele-cer-uftmip-->

### UE 702 | Ingénierie de restauration - 50h (dont 10h mutualisées avec le parcours MIRC)

- Les enseignements portent sur les connaissances théoriques et pratiques en ingénierie. Elles sont complétées dans un format appliqué dans le cadre d'études de cas puis d'une communication appliquée aux problématiques de l'alimentation et de la restauration collective. La transparence dans les domaines de l'alimentation et de la restauration collective rend le recours aux outils de la communication et du marketing nécessaires. L'étudiant doit être capable de dessiner les contours de la communication interne et de la communication externe ainsi que les consommateurs de la restauration collective. L'étudiant doit apprendre à maîtriser une communication de plus en plus digitalisée et diffusée à des cibles variées avec des méthodes diversifiées.
- **Montage de projet** (25h)  
Lors d'une création, d'une restructuration, d'une réhabilitation ou d'une reprise d'unité de restauration collective, le maître d'œuvre pilote le projet du début à la fin. Cela implique qu'il entre en relation avec une multitude d'interlocuteurs. L'objectif est que l'étudiant soit capable non seulement d'identifier ces interlocuteurs, mais aussi de connaître leur rôle et à quelle étape de la réalisation du projet ils doivent intervenir. L'étudiant doit être capable de maîtriser tous le processus de montage du projet ce qui implique qu'il doit maîtriser les étapes suivantes : les études préalables, la faisabilité et la programmation, les études de conception et de réalisation, la mise en service et les diverses actions pendant la vie de l'ouvrage.
  - **Marketing alimentaire** (15h)  
L'objectif est de connaître les concepts de base du marketing en général pour déboucher sur les spécificités du marketing alimentaire. Il s'agit d'étudier le comportement du consommateur en général et du mangeur en particulier.
  - **Communication appliquée à l'alimentation et à la restauration collective** (10h mutualisées)  
Sensibilisation à la communication appliquée et prise en considération du rôle et de l'influence des médias et des réseaux sociaux dans la communication des entreprises et institutions.

**UE 703 | Compréhension et pilotage des organisations - 25h** (mutualisées avec le parcours SSAA)

L'UE vise à familiariser l'étudiant avec le monde de l'entreprise et l'organisation en général, les enjeux et modalités relatifs à la gestion des ressources financières et humaines, ainsi qu'aux dynamiques psycho-sociales de l'entreprise.

**• Gestion des ressources humaines** (10h mutualisées)

Les grands principes généraux et différentes missions de la GRH du recrutement jusqu'au licenciement ou la retraite. Un éclairage est porté sur la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences. L'objectif est de maîtriser la gestion des parcours de chaque individu dans l'organisation. Des mises en situation des étudiants accompagnent cet enseignement en fonction des parcours choisis MIRC ou SSAA.

**• Sociologie des organisations** (15h mutualisées)

Cet enseignement s'intéresse à la division technique du travail en restauration et son influence sur le comportement des individus. L'objectif est de renforcer la compréhension du fonctionnement des organisations et des processus de prise de décision. Il s'appuie sur les travaux de la sociologie des organisations et de la sociologie du travail.

Doter les étudiants de compétences en sociologie du travail et des organisations, à partir des concepts fondamentaux et des différents courants qui se sont développés en sociologie, dans l'objectif de saisir comment la sociologie des organisations et la sociologie du travail peuvent être mises au service de la gestion des ressources humaines dans les secteurs de la restauration collective et commerciale et de l'agroalimentaire.

Le cours, dans un premier temps aura pour objectif de décrire les concepts fondamentaux de la sociologie des organisations. Dans un deuxième temps, il abordera l'évolution historique des organisations avec l'apport des différents courants qui se sont développés en sociologie. Dans un troisième temps est abordée la manière dont la sociologie des organisations peut être mise au service de la GRH dans son articulation avec la sociologie du travail.

**Bibliographie indicative :**

- Amblard H., Bernoux P. et al. (1996), *Les nouvelles approches sociologiques des organisations*, Paris, éd. du Seuil
- Bagla-Gökalp L. (1998), *Sociologie des organisations*, Paris, éd. La Découverte & Syros
- Cabin P. et Choc B. (2005), *Les organisations - Etat des savoirs*, 2<sup>ème</sup> édition actualisée, Paris, éd. Sciences Humaines
- Crozier M. & Friedberg E. (1977), *L'acteur et le système*, Paris, éd. du Seuil
- Stroobants M. (2002), *Sociologie du Travail*, Paris, éd. Nathan VUEF

**UE 704 | Méthodologie de recherche - 25h** (mutualisées avec le parcours SSAA)

L'UE est commune aux deux parcours et porte sur les méthodes et les outils de la recherche. Deux axes sont proposés :

**• Initiation à la recherche - Mémoire** (10h mutualisées)

Les étudiants abordent la démarche de problématisation et de construction d'outils de collecte en phase exploratoire et probatoire. Un focus est réalisé sur les méthodes d'entretien individuel et collectif qui sont mobilisés dans la phase exploratoire du mémoire. A l'issue du semestre 7, l'étudiant remet une fiche intermédiaire de mémoire de 4 à 5 pages (ainsi qu'une fiche dépôt de sujet de mémoire).

**• Approche qualitative** (15h mutualisées)

L'objectif est d'amener l'étudiant à la maîtrise des principaux outils et méthodes de recueil et d'organisation de données en méthodes qualitative (entretiens, observations). Cette méthode est mobilisée par les étudiants dans le cadre de leur mémoire de recherche.

Sur l'entretien :

- L'émergence de l'entretien comme outil de recherche sociologique,
- L'entretien, un outil méthodologique
- La technique et la pratique de l'entretien,
- L'analyse du discours produit.

**Bibliographie indicative :**

- Béaud M. (2006), *L'art de la thèse, Comment préparer et rédiger un mémoire de master, une thèse de doctorat ou tout autre travail universitaire à l'ère du Net*, Collection Grands Repères, La Découverte, 5<sup>ème</sup> édition, Paris.
- Ferréol G. (1992), *Exercices d'analyse sociologique*, Paris, A. Colin.
- Gotman et Blanchet (2012), *L'enquête et ses méthodes*, p.5, 3<sup>ème</sup> édition, l'entretien, Armand Colin
- Hoffbeck G., Walter J. (2000), *Savoir prendre des notes vite et bien*, 2<sup>ème</sup> édition, Dunod, Paris.
- Kaufman (2011), *L'enquête et ses méthodes, L'entretien compréhensif*, Armand Colin
- Lahire B.(dir), (2004), *À quoi sert la sociologie ?*, La Découverte, Paris.
- La Branche S., Olivier L. (2004), *Enseigner les sciences sociales : expérience de pédagogie universitaire*, L'Harmattan, Paris.
- Paugam S. (dir) (2010), *L'enquête sociologique*, PUF

**UE 705 | Atelier Terrain - Compétences Professionnelles - 25h** (mutualisées avec le parcours SSAA)**• Méthode de la recherche de stage** (10h mutualisées)

Accompagnement dans la démarche de recherche, comprenant une conférence introductive assurée par le responsable des stages de l'ISTHIA et associée à des rencontres collectives et individuelles, ayant pour objectif d'identifier les différentes structures d'accueil en lien avec leur projet professionnel (fichier stages ISTHIA des années précédentes), d'aider à la définition du projet, du choix des partenaires, structures et entreprises et de conseiller par la relecture de CV et lettres de motivation.

L'objectif de cet enseignement est à la fois d'aider l'étudiant dans sa démarche de recherche de stage et également de lui faire prendre conscience des enjeux de cet apprentissage dans la construction de son projet professionnel.

Cette séquence s'articulera autour de plusieurs thèmes :

- outils et méthodes de recherche de stage,
- techniques rédactionnelles de curriculum vitae et de lettres de motivation,
- préparation du stage : recherches préalables, échanges pro-actifs sur la définition des missions et des méthodes de travail.

**• Atelier terrain** (15h mutualisées)

Initiation des étudiants à la démarche de recherche (recherche documentaire, entretiens exploratoires et probatoires, problématisation, formulation d'hypothèses, élaboration d'un cadre méthodologique, enquêtes probatoires, analyse et présentation des résultats, préconisations), et début du travail de recherche sur un sujet proposé par un professionnel, en lien avec l'alimentation (<http://www.isthia.fr/les-ateliers-terrain-de-l-isthia-50-news1080.html>).

L'objectif de l'atelier terrain est de traiter concrètement une problématique ou une commande d'un acteur qui opère dans l'alimentation. Ce travail est encadré par un cahier des charges et une rencontre avec un maître d'ouvrage et des acteurs socio-professionnels. L'atelier permet d'opérationnaliser les méthodes et connaissances acquises et de mettre les étudiants en situation, dans une obligation de réponse à des contraintes de délais et d'organisation du travail en équipe. La première phase de l'atelier consistera en une reformulation de la commande et une réflexion méthodologique. Les étudiants doivent par ailleurs maîtriser un rapport d'enquête, à travers les différentes phases du processus : recherche documentaires, observations, collectes et qualitatives. Des bilans d'avancement des travaux seront organisés ensuite avec l'équipe pédagogique et le commanditaire, avec une mise en commun des travaux des groupes. Ces séances d'encadrement méthodologique permettront aux enseignants de faire un retour aux étudiants sur leur production, en leur signifiant les ajustements et les approfondissements nécessaires. Le sujet de l'atelier est relié aux enseignements proposés dans ce Master.

**UE 706 | Langue vivante - 25h**

L'objectif est d'améliorer les compétences fixées par le cadre européen des langues, notamment la compréhension et l'expression orale et écrite. Les enseignements s'appuient sur des supports (textes, documentaires, fictions) dont le contenu est en lien avec l'univers de l'alimentation et de la restauration collective.

**• Anglais professionnel** (25h)

Ce module propose un approfondissement du lexique de la spécialité (les aliments typiques, les restaurants et les cafeterias, la structure et le fonctionnement d'une cuisine de restaurant), une initiation à l'inter-culturalité dans le domaine de l'alimentation (lecture de textes, traduction, débats, élaboration de rapports), un approfondissement des compétences fixées par le cadre européen des langues (la compréhension et l'expression écrite ainsi que l'expression orale et la défense d'un point de vue : débats, jeux de rôles autour de l'élaboration de régimes alimentaires adaptés à des situations, des cultures ou des pathologies particulières) et grammaire (révision de notions grammaticales basiques : temps verbaux, syntaxe).



**SEMESTRE 8****UE 801 | Mémoire de recherche et stage**

Cette UE comprend la réalisation d'un mémoire de recherche d'une part, et la réalisation d'un stage de 12 semaines, d'autre part.

**• Mémoire de recherche**

Il témoigne, en première année de master, de l'aptitude de l'étudiant à mener une recherche universitaire autour d'une thématique, à s'approprier les cadres théoriques et les concepts liés à son questionnement. Il consiste à formuler une question de départ à partir d'un champ d'étude délimité, à réaliser une revue de littérature pour faire l'inventaire des connaissances disponibles et des outils déjà utilisés, à explorer cette question par des observations de terrain, des entretiens exploratoires, des entretiens d'experts etc., à construire une problématique, à choisir un cadre théorique et à mettre en place un appareil d'hypothèses susceptible d'appréhender la question choisie, à proposer une méthodologie probatoire, c'est-à-dire susceptible de vérifier les hypothèses.

Ce travail donne lieu à la rédaction d'un mémoire et à une soutenance.

**• Stage de 12 semaines**

Le stage se déroule après la soutenance du mémoire de Master 1 (il peut en être déconnecté). La démarche de recherche de stage par l'étudiant s'accompagne d'une conférence introductive assurée par le responsable des stages de l'ISTHIA associée à des rencontres collectives ou individuelles avec le responsable de formation ayant pour objectifs de connaître, comprendre et identifier les différentes structures d'accueil possibles pour les stages en lien avec les projets professionnels des étudiants.

**UE 802 | Conception des systèmes de restauration et nutrition - 75h (dont 10h mutualisées avec le parcours SSAA)**

L'UE est centrée sur l'ingénierie et ses liens avec l'informatique et la dimension nutritionnelle.

**• La responsabilité sociale de l'entreprise (10h)**

Cet enseignement vise à définir et mettre en perspective le rôle social et sociétal des entreprises et plus spécifiquement les entreprises de restauration collective. L'étude de l'influence qu'exerce l'entreprise sur la société permettra à l'étudiant de mieux appréhender les contours de l'entreprise et ses relations avec son environnement. Il s'agit aussi d'établir les liens entre l'entreprise responsable et le développement durable et d'établir des passerelles avec la démarche qualité et la norme ISO 26000.

**• La conception des systèmes de restauration (35h)**

Cet enseignement se focalise sur les méthodes et les outils mobilisés pour la définition des systèmes de restaurations et des besoins organiques. Quelque soit le cas de figure, l'étudiant doit être capable de penser un système de restauration et d'en définir les locaux, les surfaces et les équipements.

**• Informatique appliquée DAO/CAO (20h)**

Cet enseignement met l'accent sur une autre étape importante d'un processus d'investissement : la conception. L'objectif n'est pas de former des architectes, mais plutôt des spécialistes de la conception des systèmes de restauration à même de dessiner des plans de cuisines professionnelles en utilisant un logiciel type AutoCAD. L'étudiant muni de connaissances théoriques et pratiques est appelé à appréhender les pratiques d'une partie des professionnels de l'ingénierie de restauration et d'enrichir sa boîte à outils avec la maîtrise d'un outil de DAO/CAO.

**• Nutrition appliquée aux problématiques professionnelles (10h mutualisées)**

L'enseignement met l'accent sur les grands axes de recommandations et leurs nécessaires adéquation aux secteurs de la restauration collective. Il présente une revue des références scientifiques les plus récentes venant en appui des politiques publiques nutritionnelles.

**UE 803 | Management en restauration collective - 25h**

L'objectif est double, il s'agit d'une part de comprendre le fonctionnement de la chaîne logistique et d'autre part de l'optimiser dans le cadre d'une démarche de qualité totale et de certification. Cet UE fait appel à des outils variés tels que le traitement de l'information (PGI, ERP) ou comptable (gestion des stocks...), la gestion de la relation clients ou fournisseurs...

**• Management de la qualité en restauration collective (15h)**

L'étudiant doit intégrer la démarche qualité tout le long de son parcours professionnel. Dans la restauration collective, il s'agit de mettre en application des normes sanitaires notamment le HACCP, les normes ISO, les normes européennes...

**• Chaîne logistique et circuit court en restauration collective (10h)**

Il s'agit de mettre de sensibiliser les étudiants à la gestion des stocks et au choix des PGI utilisés dans les entreprises de restauration collective.

**UE 804 | Initiation aux outils de la recherche - 25h (mutualisées avec le parcours SSAA)****• Initiation à la recherche - Mémoire (5h mutualisées)**

Cette partie de l'initiation à la recherche s'inscrit dans la continuité des enseignements du premier semestre et consiste, après une séance commune sur le processus de problématisation et de construction des hypothèses ("problématiser c'est se positionner"), à faire le point avec l'étudiant sur son approche théorique et méthodologique et son organisation rédactionnelle.

**• Rendre compte d'une recherche : construire et structurer un mémoire, gestion des sources (5h mutualisées)**

Deux exigences de l'institution universitaire clôturent cette année d'initiation à la recherche : le rendu d'un mémoire et la soutenance de son travail devant un jury. Cet enseignement propose des recommandations méthodologiques et pratiques pour la rédaction du mémoire et sa soutenance en master 1. L'objectif de cette séquence vise également la maîtrise par l'étudiant des règles de présentation et de mise en forme d'un travail de recherche universitaire. En outre, il s'agit de sensibiliser l'étudiant à la gestion des sources et au rapport au savoir en questionnant le plagiat à travers la campagne de l'UT2J "C'est moi qui écris !"

**Bibliographie indicative :**

- ▶ Cislaru G., Claudel C., Vlad M. (2009), *L'écrit universitaire en pratique*, De Boeck Université, Bruxelles, 192 p.
- ▶ Quivy R., Van Campenhoudt L. (1995), *Manuel de recherche en sciences sociales*, collection Psycho Sup, Dunod, 2<sup>ème</sup> éd., Paris, 290 p.

**• Approche quantitative (15h mutualisées)**

Cet enseignement a pour objectif d'initier les étudiants aux méthodologies de recherche en sciences sociales et plus concrètement aux méthodologies quantitatives de recherche tel que le questionnaire.

Dans son contenu, l'UE débute par une présentation générale des méthodologies de recherche en sciences sociales, de leurs objectifs et complémentarités ; de leurs mises en œuvre et de leur utilité dans une démarche de recherche. Elle initie l'étudiant à la réalisation d'un questionnaire, à la création d'un échantillon représentatif de la population de référence, aux différents protocoles de passation des questionnaires ainsi qu'à l'analyse des données collectées via les statistiques descriptibles et explicatives et ce dans un objectif d'aide à la décision.

**Bibliographie indicative :**

- ▶ De Singly F. (2016), *Le questionnaire*, Paris, Armand Colin
- ▶ Van Campenhoudt L., Marquet J. et Quivy R. (2017). *Manuel de recherche en sciences sociales*. 5<sup>e</sup> édition entièrement revue et augmentée. Malakoff, Dunod
- ▶ Verger D. (2009), *Rédiger un "bon" questionnaire : une variante de la quadrature du cercle ?*, Courrier des statistiques, 126, janvier-avril 2009, pp. 33-37

**UE 805 | Atelier terrain - Compétences professionnelles - 25h (mutualisées avec le parcours SSAA)**

Dans la continuité de l'UE 705, l'UE 805 positionnée au second semestre de M1 est décomposée en 2 volets :

1. Un volet atelier terrain,
2. Un volet juridique avec le droit appliqué.

**• Atelier terrain (15h mutualisées)**

Cet enseignement se concentre sur le diagnostic et les préconisations opérationnelles. Le rendu final fera l'objet d'une présentation à un commanditaire en situation professionnelle. Dans certains cas, les travaux des étudiants pourront faire l'objet d'études ultérieures et donneront lieu à des stages en lien avec la problématique traitée.

**• Droit appliqué (10h mutualisées)**

Cet enseignement aborde le droit appliqué aux secteurs de l'alimentation et de la restauration collective à partir de la mise en œuvre de la loi EGALIM et de ses effets sur les métiers et les activités professionnelles dans les diverses filières.

**UE 806 | Langue vivante - 25h** (mutualisées avec le parcours SSAA)

L'objectif est d'améliorer les compétences fixées par le cadre européen des langues, notamment la compréhension et l'expression orale et écrite. Les enseignements s'appuient sur des supports (textes, documentaires, fictions) dont le contenu est en lien avec l'univers de l'alimentation et de la restauration collective.

**• Anglais professionnel** (25h mutualisées)

Ce module propose un approfondissement du lexique de la spécialité (les aliments typiques, les restaurants et les cafeterias, la structure et le fonctionnement d'une cuisine de restaurant), une initiation à l'inter-culturalité dans le domaine de l'alimentation (lecture de textes, traduction, débats, élaboration de rapports), un approfondissement des compétences fixées par le cadre européen des langues (la compréhension et l'expression écrite ainsi que l'expression orale et la défense d'un point de vue : débats, jeux de rôles autour de l'élaboration de régimes alimentaires adaptés à des situations, des cultures ou des pathologies particulières) et grammaire (révision de notions grammaticales basiques : temps verbaux, syntaxe).

**SEMESTRE 9****UE 901 | Management dans les entreprises du secteur alimentaire**

**75h** - (dont 30h mutualisées avec le parcours MIRC)

Cette UE comprend des enseignements axés sur le marché, le consommateur et les stratégies des entreprises du secteur alimentaire. Elle comprend quatre enseignements : Stratégie des entreprises alimentaires, Marketing alimentaire, Economie de l'alimentation, Sociologie des organisations.

**• Stratégies des entreprises de restauration collective** (15h)

Le cours de stratégie a pour but de comprendre les enjeux de développement des entreprises de restauration collective, de maîtriser les outils d'analyse pour établir un diagnostic et l'ensemble des choix stratégiques disponibles. Il doit permettre aux étudiants de décrypter les stratégies des entreprises et les formes de concurrence sur le marché alimentaire. L'objectif est d'appréhender les enjeux stratégiques des entreprises agroalimentaires en fonction de leur environnement, de leurs ressources et compétences, analyser les différentes trajectoires stratégiques (stratégies délibérées, émergentes), mener un diagnostic stratégique et appréhender les différents choix stratégiques ; Comprendre le processus d'innovation en agroalimentaire notamment avec l'exemple de l'alimentation santé.

**Contenus :**

- 1) Les choix stratégiques des entreprises de restauration collective,
- 2) L'innovation des entreprises de restauration collective,
- 3) Processus de décision stratégique
- 4) Les choix de périmètre : spécialisation, diversification...
- 5) Les stratégies concurrentielles
- 6) Les stratégies d'internationalisation
- 7) Les processus d'innovation : Typologie, conditions d'innovation, rôle de la veille stratégique dans l'innovation ...
- 8) Les spécificités de l'innovation en agroalimentaire

**Bibliographie indicative :**

- Garette B., Durand R., Lehman-Ortega L., Leroy F. (2019), *Strategor*, Dunod, 8<sup>ème</sup> édition
- Whittington R., Regner P., Angwin D., Johnson & Scholes, Ferry F. (2010), *Stratégique*, Pearson, 12<sup>ème</sup> édition

- **Marketing digital alimentaire (15h)**

Cet enseignement est axé sur la compréhension du comportement du consommateur et des évolutions des tendances alimentaires. Il mobilise les théories des sciences de gestion, de la psychologie et de la sociologie pour mieux comprendre et prévoir le comportement du consommateur-mangeur et de ses évolutions. L'objectif est d'adapter les grands axes stratégiques de l'entreprise.

- **Économie agro-alimentaire (15h mutualisées)**

Ce cours propose une lecture des évolutions, transilience et transformations de l'alimentation. Les courants traditionnels, actuels et émergents de l'économie trouvent dans l'alimentation un champ d'analyse privilégié. Il peut en résulter une vision prédictive des modes de servuction, des comportements et politiques alimentaires.

*Bibliographie indicative :*

- Batini N. (2021), *The Economics of Sustainable Food: Smart Policies for Health and the Planet*, Island Press, Washington, Chicago, 336 p.
- Hyman M. (2021), *Food Fix: How to Save Our Health, Our Economy, Our Communities and Our Planet - One Bite at a Time*, Yellow Kite, Londres, 400 p.
- Kropp C. (Sous la direction de) (2020), *Food System Transformations: Social Movements, Local Economies, Collaborative Networks (Critical Food Studies)*, Routledge, Londres, 325 p.
- Massari S. (2021), *Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability*, Woodhead Publishing, Cambridge, Sawston, 352 p.
- Stoknes P. E. & Hawken P. (2021), *Tomorrow's Economy: A Guide to Creating Healthy Green Growth*, The MIT Press, Cambridge, 304 p.

- **Sociologie des organisations (15h mutualisées)**

Les enseignements de sociologie des organisations en Master 2 approfondissent ceux dispensés en Master 1 sur les processus de décisions et la compréhension des comportements des individus (UE704). Ils explorent les configurations organisationnelles. Ils s'organisent de plus autour d'études de cas et de mise en situation avec, notamment, une mise en perspective de professionnalisation.

**Contenus :**

- 1) Les configurations organisationnelles en restauration collective
- 2) Regards métaphoriques sur les organisations
- 3) Le pouvoir dans les organisations

*Bibliographie indicative :*

- Crozier M. & Friedberg E. (1977), *L'acteur et le système : Les contraintes de l'action collective*, éd. du Seuil
- Friedberg E. (1997), *Le pouvoir et la règle. Dynamiques de l'action organisée. Deuxième édition.* éd. du Seuil, 422 p.
- Mintzberg H. (2003), *Le pouvoir dans les organisations.* 2<sup>ème</sup> édition, Paris, éd. d'Organisation, 688 p.
- Mintzberg H. (2001), *Le management. Voyage au cœur des organisations,* 4<sup>ème</sup> édition, Paris, éd. d'Organisation, 570 p.

- **Droit de l'alimentation (15h)**

Les aspects juridiques de l'environnement alimentaire sont abordés par l'étude des structures intervenant dans la procédure de reconnaissance et de contrôle des signes de qualité, les allégations utilisées dans l'étiquetage ou la présentation et la publicité des produits alimentaires.

---

## UE 902 | Ingénierie de restauration - 100h

---

- **Penser et gérer des systèmes de restauration et réponse à appel d'offre (70h)**

Dans des contextes d'investissement variés (restauration scolaire, restauration en milieu médico-social et restauration sur le lieu de travail), les étudiants évaluent la faisabilité d'un projet et/ou définissent les systèmes de restauration et l'ensemble des besoins organiques (locaux, équipements, surfaces).

L'objectif est d'expérimenter et d'éprouver des méthodes et des outils en partie étudiés en Master1 dans l'UE 802 sur la programmation.

- **Ingénierie technique (30h)**

La définition et ou la restructuration des systèmes de restauration nécessitent la définition des équipements requis pour faire fonctionner le futur ouvrage. De la réception des marchandises, à la distribution des repas, les besoins en équipement professionnels sont multiples et nécessitent une maîtrise de savoirs techniques. L'objectif de cette partie de l'UE est de faciliter l'acquisition de ces savoirs.

---

**UE 903 | Enjeux sociétaux, questions d'actualité et problématiques émergentes - 25h**

---

Cette UE comprend des contenus axés sur des questions d'actualité et sur certaines questions récentes autour de l'alimentation avec deux perspectives : la le dialogue nutrition/sciences sociales et les questions d'actualités et/ou récentes.

- **RSE et gaspillage alimentaire (10h)**

Ce cours aborde le problème du gaspillage alimentaire dans un contexte où les entreprises cherchent à adopter un comportement socialement exemplaire.

- **La gestion des risques alimentaires (15h)**

Ce cours oriente l'étudiant vers la recherche des outils mis à la disposition de l'entreprise agro alimentaire en général et l'entreprise de restauration collective en particuliers dans le cadre de la gestion des risques de toutes sortes (risques financiers, risques sanitaires...)

---

**UE 904 | Recherche - 25h (mutualisées avec le parcours SSAA)**

---

L'UE comprend un enseignement sur la construction du mémoire de Master 2 et sur certains outils de collecte de données. Elle s'organise en deux enseignements : la préparation du mémoire et la collecte et l'analyse de données.

- **Préparation du mémoire (10h)**

Dans l'optique du mémoire de deuxième année (UE1001), cet enseignement rappelle les fondements méthodologiques de la recherche appliquée. En Master 2, le mémoire s'adosse à la réalisation du stage de 24 semaines durant lequel l'étudiant est amené à mettre en application les savoirs et savoir-faire acquis dans le cadre d'une mission confié par la structure d'accueil. Le mémoire peut prendre différentes formes, le travail attendu s'inscrivant dans une perspective de professionnalisation. Cette UE comprend par ailleurs des rendez-vous individuels de suivi du projet de stage (la problématique et la méthodologie de travail envisageables) de chaque étudiant. À l'issue du semestre 9, l'étudiant remet une fiche intermédiaire de mémoire de 4 à 5 pages (ainsi qu'une fiche dépôt de sujet de mémoire).

- **Analyse de données (15h)**

Cet enseignement prolonge l'apprentissage du cadrage méthodologique initié en master1. L'enseignement s'appuie ainsi sur l'apprentissage de protocoles d'investigation ou de terrain adossés à des études de cas à visée opérationnelle. Les enseignements menés en Master 1 sur les méthodes qualitatives par entretien, sont ici complétés par d'autres sur le focus group et l'observation. Les étudiants sont amenés à construire des outils dans le cadre d'étude de cas et à les mobiliser sur la plateforme expérimentale OVALIE.

---

**UE 905 | Professionalisation - 25h (dont 15h mutualisées avec le parcours SSAA)**

---

L'UE professionnalisation vise à apporter aux étudiants des outils et des savoirs orientés vers le monde du travail, en tenant compte des différents domaines professionnels dans lesquels ils sont susceptibles d'intervenir. Elle constitue un apport complémentaire à d'autres supports (atelier terrain en M1, préparation du mémoire de M2, études de cas, rencontre avec des professionnels) en vue de l'intégration future au monde de l'emploi.

- **Recherche de stage et insertion professionnelle (10h)**

L'enseignement inclut la rédaction plus ciblée de CV, de lettres de motivation ainsi que la simulation d'entretiens de recrutement dans la perspective du stage de fin d'étude. Il consiste plus largement à préparer les étudiants à valoriser son profil et les acquis de Master mais aussi à repérer les spécificités des structures visées dans le cadre du stage afin de mieux adapter leurs candidatures. Ces enseignements sont complétés par des entretiens individuels de suivi.

- **Droit du travail (15h mutualisées)**

Ces enseignements mettent l'accent sur les règles qui régissent les relations individuelles et collectives de travail. En droit du travail, l'accent est mis sur les relations contractuelles entre le salarié et son employeur ainsi que les relations collectives. L'étudiant est sensibilisé aux droits et aux obligations des salariés et des employeurs sur des questions comme : les congés, l'incapacité, la retraite, etc.

**Bibliographie indicative :**

- *Créer ou reprendre son entreprise*, APCE, Editions d'organisation, 2011
- *Quel statut pour mon entreprise*, APCE, Editions d'organisation, 2008
- Papin R. (2007), *Mémento pratique Lefebvre Social - Droit du travail Stratégie pour la création d'entreprise*, Dunod, 2007

## UE 906 | Outils de management opérationnel - 25h (mutualisées avec le parcours SSAA)

Cette UE vise à approfondir les acquis du M1 en management opérationnel et à permettre aux étudiants de comprendre les documents comptables exigés par l'administration fiscale.

- **Management opérationnel** (12,5h mutualisées)

Cet enseignement conjugue des apports théoriques et des mises en situation pour mieux comprendre et appliquer l'art de manager les équipes, la conduite de réunions, la gestion des problèmes et la gestion des conflits, la communication de crise, et la prise de parole en public.

- **Comptabilité et gestion** (12,5h mutualisées)

L'objectif de cet enseignement est de permettre à l'étudiant de pouvoir lire et comprendre les documents comptables ainsi que les règles fiscales de gestion de la TVA et de l'impôts sur les sociétés.



## SEMESTRE 10

### UE 1001 | Mémoire et Stage

Dans la continuité du mémoire de Master 1, cette UE comprend la réalisation d'un mémoire. Ce dernier est basé, à partir du "stage - mission" de 24 semaines.

#### Le mémoire

Il doit témoigner de l'articulation entre travail de problématisation et de prise de hauteur face à des demandes de l'organisation d'accueil et réponse à ces demandes. Il témoigne de l'acquisition de savoirs et de savoir-faire et de leur mise en application dans le cadre d'une mission professionnelle. Trois types sont ainsi possibles : mémoire "recherche" (plus ou moins appliquée), mémoire "aide à la décision", mémoire "étude de cas". Ce travail est rendu à l'issue du stage et donne lieu à une soutenance.

#### Le stage

Cette UE comprend donc la réalisation d'un stage de 24 semaines et d'un mémoire professionnel. Il est une étape importante vers l'insertion professionnelle.

### UE 1002 | Évolution des systèmes de restauration - 25h

Cette UE a pour objectif l'application des principaux savoirs (théoriques et méthodologiques) acquis.

- **Sociologie de l'innovation appliquée au secteur** (25h)

Les individus qui imaginent des produits, des services ou des dispositifs en restauration collective ne sont pas des "créateurs incréés" mus par des forces divines. De fait, les innovations apparaissent comme le résultat d'une production sociale. Dans cette

perspective, cet enseignement a pour objectif de décrire et de comprendre les processus d'innovations en restauration collective en tenant compte des dimensions économiques et sociales. Pour ce faire, les étudiants sont placés dans une situation de "production" en mobilisant des grilles de lectures sociologiques.

**Bibliographie indicative :**

- ▶ Alrich M., Callon M., Latour B. (2006), *Sociologie de la traduction, textes fondateurs*, Paris, École des Mines.
- ▶ Alter N. (2000), *L'innovation ordinaire*, Paris, PUF.
- ▶ Gaglio G. (2011), *Sociologie de l'innovation*, Paris, PUF.
- ▶ Lahire. B. (2012), *Monde pluriel. Penser l'unité des sciences sociales*, Paris, Seuil.
- ▶ Mendras H. & Forsé M. (1983), *Le changement social, tendances et paradigmes*, Paris, Éditions Armand Colin.

## UE 1003 | Informatique spécialisée - 25h

Cette UE comprend des enseignements appliqués relatifs aux outils informatiques spécialisés dans le domaine de l'ingénierie.

- **Analyse statistique de données - SPSS (17h)** Logiciel REVIT (BIM)

À partir d'études de cas, les étudiants construisent un questionnaire et sont initiés à l'utilisation de l'outil de traitement des données quantitatives.

- **Analyse statistique de contenu - IRAMUTEQ (8h)** Informatisation du Supply Chain Flow

À partir d'études de cas, les étudiants doivent travailler à l'analyse lexicométrique de données qualitatives.

**Bibliographie indicative :**

- ▶ De Singly F. (1992), *L'enquête et ses méthodes : le questionnaire*, Paris, Nathan
- ▶ Desrosières A. (1995), *Classer et mesurer : les deux faces de l'argument statistique*, Réseaux, 13, 71. pp. 11-29.
- ▶ Ghiglione R. & Matalon B. (1998), *Les enquêtes sociologiques. Théories et pratique*, Paris, Armand Colin
- ▶ Paugam S. (dir), (2010), *L'enquête sociologique*, PUF
- ▶ Caumont D. & Ivanaj S. (2017), *Analyse des données*, Management Sup, Dunod
- ▶ Nagy Z. (2018), *Artificial Intelligence and Machine Learnings Fundamentals*, Packt Publishing

## UE 1004 | Professionnalisation - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)

Cette UE vise à proposer aux étudiants des savoirs utiles à la création d'entreprise.

- **création d'un centre de profit (15h)**

Les étudiants sont formés aux différentes étapes et problématiques de la création d'entreprise. L'enseignement porte sur les principaux dispositifs publics d'aide à la création ou à la reprise d'entreprise (dispositif public Nacre : Nouvel accompagnement pour la création et la reprise d'entreprise).

- **Gestion des ressources humaines (10h)**

Le cours est centré sur les défis de la GRH, notamment à travers les notions de développement humain et social, la gestion des conflits et l'étude du tableau de bord social.



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

## Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En formation initiale
- En formation continue

## 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.

- **Responsable de la formation :**  
Moufida Touihri, *Enseignante*
- **Gestionnaire de scolarité :** [isthia.toulouse@univ-tlse2.fr](mailto: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](http://www.isthia.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen

Édition décembre 2023

### 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](mailto: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](mailto: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](mailto:isthia.cahors@univ-tlse2.fr)