

MASTER

SCIENCES SOCIALES



PARCOURS MANAGEMENT ET INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (MIRC)

PRÉSENTATION

Le Master MIRC permet aux étudiant·e·s de se spécialiser dans le domaine de l'alimentation en restauration et plus spécifiquement dans le secteur de la restauration collective autogérée ou concédée, qui regroupe principalement les lieux de restauration scolaire, médico-sociale et sur le lieu de travail.

Il vise plus particulièrement à l'opérationnalisation des connaissances en management, en gestion, en marketing, en ingénierie de restauration, en sociologie des organisations et à l'approfondissement du fonctionnement des systèmes de production-distribution de repas.

La formation est orientée vers l'ingénierie, la conception et l'organisation. Faisant une place essentielle aux disciplines des sciences de gestion et de la sociologie sur les thématiques de l'alimentation, de l'organisation, des risques et de la gestion des crises, elle contribue à professionnaliser des étudiant·e·s issu·e·s des premiers cycles des sciences sociales et humaines ou d'économie et gestion.

CONDITIONS D'ACCÈS

Le parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective est ouvert aux étudiant·e·s ayant validé une troisième année de Licence 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...).

Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur eCandidat : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

ET APRÈS ?

Selon les origines, les étudiant·e·s s'orientent vers le secteur de la Restauration Collective autogérée ou concédée, les systèmes de restauration scolaire, universitaire, d'entreprise, le secteur médico-social (maisons de retraite, hôpitaux, cliniques...) pénitentiaire. Ils s'orientent également vers les métiers de l'ingénierie et les bureaux d'études.



Principaux secteurs d'activités visés

- ▶ Restauration collective autogérée ou concédée,
- ▶ Collectivités territoriales
- ▶ Bureaux d'études en Ingénierie de restauration commerciale ou collective
- ▶ Bureaux d'études de systèmes alimentaires
- ▶ Équipementiers de grandes cuisines
- ▶ Démarche qualité
- ▶ Formation en restauration collective

Métiers visés

- ▶ Chef de secteur
- ▶ Manager d'unités en restauration collective
- ▶ Formateur RC (audit, conseil et formation)
- ▶ Gérant d'un système de restauration
- ▶ Responsable qualité
- ▶ Chargé d'études en BE d'équipementier
- ▶ Commercial chez un équipementier
- ▶ Responsable de production
- ▶ Responsable BE d'équipementier

Pour vous informer sur les possibilités de poursuites d'études ou d'insertion professionnelle, vous pouvez contacter le Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle :

scuio-ip@univ-tlse2.fr | 05 61 50 45 15

” LES ENSEIGNEMENTS

1^E ANNÉE

Semestre 7			ECTS	HEURES
▶ UE 701	HT10701V	Méthodologie de projet	6	25
▶ UE 702	HT20702V	Ingénierie de restauration 1	6	25
▶ UE 703	HT10703V	Compréhension et pilotage des organisations	6	25
▶ UE 704	HT10704V	Initiation à la recherche - Méthodologie	3	25
▶ UE 705	HT10705V	Professionalisation 1	3	25
▶ UE 706	HTAN706V	Langue vivante 1 : Anglais 1	3	25
	<i>au choix :</i>			
▶ UE 707	HTES707V	Langue vivante 2 : Espagnol 1	3	25
	HTFL707V	Langue vivante 2 : FLE 1 <i>OU allemand, italien ou portugais</i>		

Semestre 8			ECTS	HEURES
▶ UE 801	HT20801V	Stage et mémoire 1	10	
▶ UE 802	HT20802V	Programmation et conception des syst. de restauration	5	50
▶ UE 803	HT20803V	Management en restauration collective 1	3	25
▶ UE 804	HT10804V	Initiation aux outils de la recherche	3	25
▶ UE 805	HT10805V	Professionalisation 2	3	25
▶ UE 806	HTAN806V	Langue vivante 1 : Anglais 2	3	25
	<i>au choix :</i>			
▶ UE 807	HTES807V	Langue vivante 2 : Espagnol 2	3	25
	HTFL807V	Langue vivante 2 : FLE 2 <i>OU allemand, italien ou portugais</i>		

2^E ANNÉE

Semestre 9			ECTS	HEURES
▶ UE 901	HT20901V	Mémoire	3	
▶ UE 902	HT20902V	Ingénierie de restauration 2	8	125
▶ UE 903	HT20903V	Management en restauration collective 2	5	50
▶ UE 904	HT10904V	Connaissance des organisations	5	50
▶ UE 905	HT20905V	Enjeux sociétaux	3	25
▶ UE 906	HT10906V	Initiation aux outils de la recherche appliquée, méthodologie	3	25
▶ UE 907	HT20907V	Professionalisation 3	3	25

Semestre 10			ECTS	HEURES
▶ UE 1001	HT20111V	Stage et mémoire 2	21	
▶ UE 1002	HT20112V	Évolution des systèmes de restauration	3	25
▶ UE 1003	HT10113V	Management d'un centre de profit	3	25
▶ UE 1004	HT10114V	Professionalisation 4	3	25