

MASTER Sciences sociales | parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)

Sciences sociales



Niveau d'étude visé
BAC +5



Diplôme
Master (LMD)



Domaine(s) d'étude
Gestion d'entreprises - Management, Alimentation, Restauration



Accessible en Formation initiale, Formation continue, VAE



Établissements
Université
Toulouse - Jean Jaurès

Présentation

Objectifs

Le master "**Management et Ingénierie de la Restauration Collective - 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.

Savoir-faire et compétences

À l'issue de la formation, les étudiants sont recrutés dans des entreprises de fabrication de matériel professionnel, des distributeurs d'équipements, des installateurs de cuisines professionnelles, des bureaux d'études spécialisés.

Ils peuvent aussi s'installer à leur compte comme consultant, 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.

Admission

Conditions d'admission

- Vous devez avoir validé un bac + 3 (180 ECTS) et devez déposer une demande d'admission sur la plateforme nationale [Mon Master](#).
- **Pour les étudiant·e·s extra-européen·e·s**, la candidature s'effectue sur [Études en France](#).
- **Par validation des acquis professionnels (VA85) ou de l'expérience (VAE)** : déposez votre demande auprès du service de la formation continue
- **Les étudiant·e·s de l'Université Toulouse - Jean Jaurès** ayant validé la première année de master sont autorisé·e·s à s'inscrire en 2e année du parcours correspondant sur l'application [APO.WEB](#).
- **Pour les étudiant·e·s extra-européen·e·s**, la candidature s'effectue sur [Études en France](#).
- **Par validation des acquis professionnels (VA85) ou de l'expérience (VAE)** : déposez votre demande auprès du service de la formation continue
- **Dans les autres cas : réorientation, changement d'université, reprise d'études, validation des études supérieures (VES)**

Vous devez avoir validé un bac + 4(240ECTS) et devez déposer votre demande d'admission sur l'application [eCandidat](#)

Formation(s) requise(s)

Cette formation est ouverte aux titulaires d'une Licence, d'une Licence professionnelle, d'un Bachelor ou d'une formation bac +3 équivalente.

Et après...

Insertion professionnelle

Secteur d'activité

Entreprises de restauration collective et bureau d'étude.
À l'issue de la formation, les étudiants sont recrutés dans des entreprises de fabrication de matériel professionnel, des distributeurs d'équipements, des installateurs de cuisines professionnelles, des bureaux d'études spécialisés.
Ils peuvent aussi s'installer à leur compte comme consultant, 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.

Débouchés professionnels

- Chef de secteur dans la restauration collective
- Responsable de site de restauration collectif
- Chef-Gérant
- Responsable "Grand comptes"
- Consultant et commercial

Contact(s)

Autres contacts

Contact scolarité

05 61 41 36 | isthia.scol.toulouse@univ-tlse2.fr

Neneh Li T'HOOFT | neneh-li.t-hooft@univ-tlse2.fr | 05 61 02 19 54

Infos pratiques

Lieu(x)

 Toulouse

En savoir plus

MASTER Sciences sociales | parcours
Management et Ingénierie de la Restauration
Collective (MIRC)

<https://www.univ-tlse2.fr/accueil/formation-insertion/master-management-et-ingenierie-de-la-restauration-collective-mirc>

Programme

Organisation

[🔗 Syllabus du Master MIRC](#)

- UE 701** [🔗](#) HT10701T Recherche appliquée
- UE 702** [🔗](#) HT20702T Ingénierie de restauration
- UE 703** [🔗](#) HT10703T Compréhension et pilotage des organisations
- UE 704** [🔗](#) HT10704T Méthodologie de recherche
- UE 705** [🔗](#) HT10705T Atelier terrain - Compétences professionnelles
- UE 706** [🔗](#) HT20706T Langue vivante

- UE 801** [🔗](#) HT20801T Mémoire et stage
- UE 802** [🔗](#) HT20802T Conception des systèmes de restauration et nutrition
- UE 803** [🔗](#) HT20803T Management en restauration collective
- UE 804** [🔗](#) HT10804T Initiation aux outils de la recherche
- UE 805** [🔗](#) HT10805T Atelier terrain - Compétences professionnelles
- UE 806** [🔗](#) HT20806T Outils de management opérationnel

- UE 901** [🔗](#) HT20901T Ingénierie de restauration
- UE 902** [🔗](#) HT20902T Management en restauration collective
- UE 903** [🔗](#) HT20903T Connaissance des organisations
- UE 904** [🔗](#) HT10904T Méthodologie de recherche
- UE 905** [🔗](#) HT10905T Accompagnement stage et insertion professionnelle
- UE 906** [🔗](#) HTLV906T Langue vivante

- UE 1001** [🔗](#) HT20111T Mémoire et stage
- UE 1002** [🔗](#) HT20112T Évolution des systèmes de restauration
- UE 1003** [🔗](#) HT10113T Informatique spécialisée
- UE 1004** [🔗](#) HT10114T Gestion d'un centre de profit