

MANAGEMENT DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Responsables pédagogiques

Université de Paris : Charles DUCROCQ, professeur EPMT

: Eric MALAPRADE, coordonnateur pédagogique

PRÉSENTATION

Le parcours vise à appliquer les techniques de management au secteur de l'hôtellerie-restauration. Il est le fruit d'une collaboration entre l'université de Paris et l'École de Paris des métiers de la table.

Il s'agit d'une formation dispensée exclusivement en alternance en master 1 et en master 2. L'alternance se retrouve au niveau des intervenants, avec des universitaires et des professionnels. Le lien entreprise - école - université est ainsi présent tout au long du cursus, et l'insertion professionnelle est facilitée.

OBJECTIFS

La formation repose sur un objectif majeur : former des cadres ou des entrepreneurs capables d'appréhender dans leur globalité les concepts et services en hôtellerie-restauration, au travers des dimensions marketing, techniques, financières et humaines.

Le master Management des métiers de l'hôtellerie-restauration permet aux futurs diplômés d'être opérationnels à des postes d'encadrement. À cette fin, le master leur apporte une formation transversale qui leur permet de mettre en cohérence les différentes approches de la gestion dans le cadre opérationnel d'un projet et d'une équipe, en hôtellerie-restauration.

COMPÉTENCES VISÉES

Plusieurs types d'emplois sont visés :

- À l'issue du contrat d'alternance, le débouché naturel est d'être recruté sur un poste de Manager d'une unité d'exploitation au sein d'une chaîne d'hôtellerie ou de restauration.
- Les diplômés peuvent également s'investir dans le pilotage de projets de création, de reprise ou de développement d'établissements du secteur.
- Ils peuvent encore se tourner vers le conseil, des missions d'évaluation et d'audit.

En savoir plus

ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en alternance

- 66 jours sont consacrés chaque année à la formation et aux évaluations pédagogiques, avec 400 heures en présentiel, le lundi et le mardi.
- 160 jours environ sont réservés à l'expérience professionnelle en entreprise tout au long de l'année académique. Les alternants disposent des jours de repos fixés par la réglementation du travail (repos hebdomadaire, jours fériés, congés payés).

Candidature

À partir de fin mars, les candidatures se font auprès

- de l'université de Paris (<https://droit.u-paris.fr/candidatures/>)
- ou de l'EPMT (www.epmt.fr).

Contact au Centre de formation d'apprentis : Madame Frédérique BECHET f.bechet@epmt.fr

Public et prérequis :

Une bonne connaissance de la restauration et/ou de l'hôtellerie est exigée.

ATTENTION - Le contrat d'apprentissage et le contrat de professionnalisation ne sont pas ouverts aux étudiants étrangers (hors UE) résidant en France depuis moins d'un an (décret n°2016-1456).

La formation se déroule sur deux sites (par journées entières) :

- université de Paris (Faculté de droit, d'économie et de gestion, 10 av. Pierre Larousse, 92 Malakoff, métro M13 plateau de Vanves)
- EPMT (17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris, métro M3 Louise Michel).

| SEMESTRE 1 | COEF. |
|--|--------------|
| 6 UE obligatoires | 30 |
| Analyse et stratégie financière | 5 |
| Gestion générale de l'entreprise | 5 |
| Système d'information et tableau de bord | 5 |
| International Management | 5 |
| Investissements et financements | 5 |
| Gestion des ressources humaines | 5 |

| SEMESTRE 2 | COEF. |
|---|--------------|
| 5 UE obligatoires | 30 |
| Techniques comptables et financières | 3 |
| Gestion prévisionnelle et budgétaire | 4 |
| International Business | 6 |
| Analyse quantitative | 5 |
| Méthodologie de recherche et projet professionnel | 12 |

| SEMESTRE 3 | COEF. |
|---|--------------|
| 5 UE obligatoires | 30 |
| Management général en hôtellerie-restauration | 6 |
| Montage de dossier d'affaires | 6 |
| Achats et approvisionnements | 6 |
| Gestion fiscale et stratégie financière | 6 |
| Gestion managériale | 6 |

| SEMESTRE 4 | COEF. |
|--|--------------|
| 4 UE obligatoires | 30 |
| Cadre juridique des entreprises de l'hôtellerie-restauration | 8 |
| Gestion générale des entreprises du secteur | 4 |
| Outils de communication | 6 |
| Projet professionnel | 12 |