

Directeur : Pr Charles DUCROCQ

Contact : [eg-fa.deg@u-paris.fr](mailto:eg-fa.deg@u-paris.fr)

[o.dylewski@epmt.fr](mailto:o.dylewski@epmt.fr)

## PRÉSENTATION

L'Université Paris Cité est accréditée par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche à délivrer le master Management. Son parcours Management des métiers de l'hôtellerie-restauration est une formation dispensée exclusivement en alternance, en master 1 et en master 2, via un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

Le CFA École de Paris des métiers de la table (EPMT) gère les dossiers et assure un partenariat pédagogique. L'alternance se retrouve au niveau des intervenants, avec des universitaires et des professionnels. Le lien avec l'entreprise est ainsi présent tout au long du cursus et l'insertion professionnelle est facilitée.

Le master est enregistré au RNCP de niveau 7 sous le numéro 35917

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

L'objectif est d'aboutir à une insertion professionnelle réussie dans le management des établissements de restauration (sous toutes ses formes), de l'hôtellerie, des loisirs, de l'événementiel, etc.

Le manager aide une organisation à atteindre des objectifs ambitieux en évaluant, par une approche systématique et méthodique, ses processus de gestion : des achats, des compétences humaines, des finances et de la trésorerie, des risques, de la communication, du contrôle, de la gouvernance, etc., en étant force de propositions.

Il s'agit de compétences générales en management. Néanmoins, certains étudiants vont s'affirmer plus dans un domaine, du fait des missions réalisées durant les deux années d'apprentissage en entreprise, et vont s'orienter vers le contrôle de gestion, le contrôle interne, le marketing, les achats, la gestion financière, etc.

## MODALITÉS D'ACCÈS EN MASTER 1

Le parcours exige un attrait certain pour le secteur d'activité de l'hôtellerie-restauration, car il s'agit d'y appliquer les techniques de management dans différents domaines : comptable et financier, achats et approvisionnements, qualité, gestion des compétences humaines, droit du travail, marketing...

Des prérequis sont demandés en connaissance opérationnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, en gestion (coûts, marketing, achats...), en langue française (niveau B2 C1) et anglaise (niveau B1).

Les étudiants sont sélectionnés à l'entrée en M1 sur dossier et entretien. L'étudiant admissible n'est admis définitivement qu'à condition d'obtenir un contrat d'alternance avant la rentrée.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

Le jour de rentrée est le 1<sup>er</sup> septembre. Les 250 jours ouvrables d'une année académique se répartissent en 65 jours de formation (2 jours par semaine, de mi-septembre à mi-juin), 160 jours d'expérience professionnelle en entreprise tout au long de l'année, et 25 jours de congés payés.

Les cours assurés par l'Université Paris Cité sont dispensés sur le site de la Faculté de droit, d'économie et de gestion, 10 av. Pierre Larousse, Malakoff ; ceux par l'EPMT se déroulent 17 rue Jacques Ibert, Paris 17<sup>e</sup>. Ces deux lieux de formation sont reliés par les lignes de métro M13 M3.

## PROGRAMME

SEMESTRE 1			SEMESTRE 2		
	ECTS	h		ECTS	h
<b>UE11 Analyse financière et extra financière</b>			<b>UE21 Organisation des moyens</b>		
Analyse et stratégie financière	3	33	Gestion prévisionnelle et budgétaire	4	33
SME Investment Choice Project (EN)	3	21	Techniques quantitatives de gestion	2	21
<b>UE12 Gestion prospective de l'entreprise</b>			<b>UE22 Organisation des moyens humains</b>		
Management et stratégie	3	21	Gestion opérationnelle des RH	3	21
Conduite de projets	3	21	Droit du travail	3	21
<b>UE13 English for Management</b>			<b>UE23 Environnement digital de l'entreprise</b>		
Business English /TOEIC training (EN)	3	21	Environnement Big Data / IA	3	28
Dashboard KPI Select (EN)	3	21	Gouvernance et sécurité des SI	3	21
<b>UE14 Management international</b>			<b>UE24 Recherche appliquée</b>		
Système d'information et reporting	3	21	Méthodologie de recherche	3	21
Développement international de l'entreprise	3	21	Méthodologie du mémoire professionnel	3	15
<b>UE15 Spécialisation MHR</b>			<b>UE25 Pratique professionnelle</b>		
Gestion des achats	3	21	Mémoire/Soutenance	6	1
Droit des contrats	3	21			

La première année combine différentes formes d'enseignement :

- des cours traditionnels en amphithéâtre avec d'autres parcours ;
- des études de cas, en groupe spécifique de travaux dirigés ;
- des projets à mener en petits groupes ;
- un mémoire individuel en lien avec une mission menée dans l'entreprise d'accueil.

La langue anglaise sera exclusive pour deux projets à mener en binôme : l'un visant à effectuer une analyse financière comparative de deux petites entreprises d'un même secteur d'activité ; l'autre visant à répondre à une problématique de filiale française, en informant le *big boss* via une sélection d'indicateurs de suivi de performance.

SEMESTRE 3			SEMESTRE 4		
	ECTS	h		ECTS	h
<b>UE31 Environnement sociétal</b>			<b>UE 41 Outils de leadership</b>		
RSE et transition écologique	3	21	Management de la communication	3	21
Performance non financière	3	21	Stratégie financière	4	28
<b>UE32 Environnement digital de l'entreprise</b>			<b>UE 42 Extrapolation et prévision</b>		
Outils de communication	3	21	Business English / TOEIC	2	18
Base de données et BI	3	21	<b>UE 42 Extrapolation et prévision</b>		
<b>UE 33 Dossier d'affaire</b>			<i>Business Game / Business Plan</i>		
Projet de création d'entreprise	3	21	Investissement et financement	3	21
Montage du dossier d'affaires	3	21	<b>UE43 Enjeux des MHR</b>		
<b>UE34 Management 360° du secteur MHR</b>			<i>Enjeux juridiques</i>		
Gestion des achats et des risques	4	28	<i>Stratégies d'innovation du secteur</i>		
Gestion fiscale	3	21	<b>UE44 Pratique professionnelle</b>		
Gestion RH en MHR	2	15	Méthodologie et problématique du mémoire	2	9
Business English	3	21	Mémoire/Soutenance	4	1

La seconde année laisse une place importante aux études de cas et mises en situation professionnelle, la pratique des outils spécifiques de gestion d'entreprise du secteur y est développée, le perfectionnement dans le management MHR est présent jusqu'au mémoire de fin de master.

Le mémoire de 50 pages répond à différentes attentes : mettre en évidence une problématique métier en lien avec les deux années de pratique dans l'entreprise d'accueil, organiser une revue de littérature, apporter des éléments de valeur ajoutée, confirmer une aptitude à prendre de la hauteur par rapport au quotidien.