

# Master Management – Parcours : Métiers de l'Hôtellerie–Restauration

DROIT, ECONOMIE, GESTION

---

## Présentation

### OBJECTIFS

---

- \* Le parcours vise à appliquer les techniques de management au secteur de l'hôtellerie-restauration.
- \* 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.

## Programme

### ORGANISATION

---

Les enseignements sont dispensés en partenariat avec Université de Paris et l'École de Paris des Métiers de la Table.

Lieux de formation :

- \* EPMT - 17, rue Jacques Ibert - 75017 Paris.
- \* Université de Paris - Faculté de droit, d'économie et de gestion - 10, avenue Pierre Larousse - 92 Malakoff

Afin d'assurer le suivi de nos apprenants, l'EPMT a mis en place différents outils:

- outils de suivi de présence: badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.

- outils de suivi pédagogique: conseil de classe, carnet de suivi électronique

La progression de chaque apprenant est encadrée par une équipe de professionnels de la formation.

Les formateurs techniques sont tous d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Contenu pédagogique :

#### Semestre 1

Analyse et stratégie financière

Gestion générale de l'entreprise

Système d'information et tableau de bord

International Management

Investissement et financement

Gestion des ressources humaines

#### Semestre 2

Techniques comptables et financières

Gestion prévisionnelle et budgétaire

International Business

Analyse quantitative. Projet professionnel

#### Semestre 3

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > [u-paris.fr/choisir-sa-formation](https://u-paris.fr/choisir-sa-formation)

Management général en hôtellerie-restauration

Montage du dossier d'affaires

Achat et approvisionnement

Gestion fiscale et stratégie financière

Gestion managériale

Semestre 4

Cadre juridique des entreprises de l'hôtellerie-restauration

Gestion générale de l'entreprise du secteur

Outils de communication

Projet professionnel

## Admission

### PRÉ-REQUIS

- \* Pour être apprenti, vous devez avoir entre 15 et 29 ans non révolus.
- \* Cette formation est également accessible à tout public en formation continue.
- \* Vous devez être titulaire d'un diplôme de niveau 6. Une bonne connaissance de la restauration est exigée.

#### Droits de scolarité :

Les droits d'inscription nationaux sont annuels et fixés par le ministère de l'Enseignement supérieur de la Recherche. S'y ajoutent les contributions obligatoires et facultatives selon la situation individuelle de l'étudiant.

Des frais de formation supplémentaires peuvent s'appliquer au public de formation professionnelle. Plus d'informations [ici](#).

## Et après ?

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

## Contacts

#### Responsable(s) pédagogique(s)

Charles Ducrocq

[charles.ducrocq@u-paris.fr](mailto:charles.ducrocq@u-paris.fr)

#### Responsable administrative

[apprentissage.deg@u-paris.fr](mailto:apprentissage.deg@u-paris.fr)

#### Service Placement en entreprises

[placement@epmt.fr](mailto:placement@epmt.fr)

## En bref

#### Composante(s)

Faculté de Droit, d'Economie et de Gestion

#### Niveau d'études visé

BAC +5 (niveau 7)

#### ECTS

120

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [u-paris.fr/choisir-sa-formation](https://u-paris.fr/choisir-sa-formation)

**Modalité(s) de formation**

- Formation continue
- Formation en alternance

**Validation des Acquis de l'Expérience**

Oui

**Lieu de formation**

Site Malakoff - Porte de Vanves

**Pour en savoir plus, rendez-vous sur > [u-paris.fr/choisir-sa-formation](https://u-paris.fr/choisir-sa-formation)**