Master Management – Parcours : Management des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

DROIT, ECONOMIE, GESTION

Présentation

Le parcours exige d'avoir un intérêt pour le secteur d'activité de l'hôtellerie-restauration et d'y candidater en y ayant déjà une certaine pratique professionnelle, 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.

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, en partenariat avec l'Ecole de Paris des métiers de la table. Le lien entreprise – université/ école est ainsi présent tout au long du cursus et l'insertion professionnelle est facilitée.

OBJECTIFS

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

COMPÉTENCES VISÉES

Principalement pour le parcours MMHR Management des métiers de l'hôtellerie restauration :

La compétence visée est une compétence de management pour un emploi de manager. Néanmoins, disposer d'un savoir-faire opérationnel en hôtellerie-restauration, issu d'une formation antérieure ou d'une pratique en travail étudiant, est un plus.

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. Plus précisément, des diplômés vont s'orienter vers le contrôle de gestion (faire parler les chiffres pour améliorer la performance de l'entreprise, fournir à la direction le résultat de ses analyses, accompagner les opérationnels dans la gestion de l'activité, mettre en place des tableaux de bord, gérer les outils de pilotage du système d'information), le contrôle interne (gérer les processus de respect de procédures et de conformité, réaliser une cartographie des risques opérationnels, assurer un suivi des recommandations), le marketing, les achats, la gestion financière, etc.

Programme

ORGANISATION

La formation est ouverte exclusivement en alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation). Les 250 jours ouvrables d'une année académique se répartissent en 65 jours de formation à l'université/école (2 jours par semaine, de mi septembre à mi juin), 160 jours d'expérience

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Informations non contractuelles. Les formations sont proposées sous réserve d'accréditation ministrielle délivrée tous les 5 ans.
Dernière mise à jour le 20 juin 2025

professionnelle en entreprise tout au long de l'année, et 25 jours de congés payés.

Admission

Étudiants ayant validé 180 Ects via un diplôme de gestion, de management, de commerce, d'économie.

PRÉ-REQUIS

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

Droits de scolarité :
L'inscription en alternance dispense l'étudiant de droits de scolarité, c'est l'entreprise qui paie.

Date de début de candidature : 20 mars 2025

Date de fin de candidature : 20 mai 2025

Et après ?

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Coordonnateur-trice des achats, Responsable achats et approvisionnements, Gérant-e d'établissement de restauration rapide, Gérant-e d'établissement en hôtellerie-restauration, Gestionnaire de structure de loisirs, Gestionnaire de structure d'hébergement touristique, Manager en restauration rapide, Responsable de production en restauration collective, Responsable de restaurant de collectivité, Responsable des séminaires, Responsable d'hébergement hôtelier, Responsable d'hôtel-restaurant, Contrôleur de gestion en hôtellerie-restauration, Consultant-e pilotage de la performance, etc.

Contacts

Responsable(s) pédagogique(s)
Charles Ducrocq
charles.ducrocq@u-paris.fr

Responsable administrative
apprentissage.deg@u-paris.fr

En bref

Composante(s)
Faculté de Droit, d'Economie et de Gestion

Niveau d'études visé
BAC +5 (niveau 7)

ECTS
120

Public(s) cible(s)
- Apprenti - Alternant
- Salarié - Profession libérale

Modalité(s) de formation
- Formation continue
- Formation en alternance

Validation des Acquis de l'Expérience
Oui

Langue(s) des enseignements
- Français
- Anglais

Capacité d'accueil
20

Lieu de formation
Site Malakoff - Porte de Vanves

Pour en savoir plus, rendez-vous sur > u-paris.fr/choisir-sa-formation

Informations non contractuelles. Les formations sont proposées sous réserve d'accréditation ministrielle délivrée tous les 5 ans.
Dernière mise à jour le 20 juin 2025