



Restauration

NIVEAU : MASTER PROFESSIONNEL

PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE

Organisation, service, hygiène et gestion.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Développer des compétences directement mobilisables en restauration, comprendre ses processus, utiliser les outils professionnels, analyser les situations et évoluer progressivement vers des fonctions de coordination, de pilotage ou d'expertise.

DÉBOUCHÉS POSSIBLES POUR CE NIVEAU

Manager / responsable d'établissement ou service en Restauration

PROFIL DU NIVEAU

Pilotage, stratégie, management et expertise avancée.

AXES D'APPRENTISSAGE

- Piloter la performance et les transformations
- Définir et déployer une stratégie métier
- Manager les équipes, projets et risques
- Développer une posture de conseil