

Sciences Humaines et Sociales Mention Tourisme - Hôtellerie - Alimentation Spécialité : Alimentation

RNCP11898 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	M1403, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Toulouse Jean Jaurès

<http://www.univ-tlse2.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce diplôme vise à former des cadres de terrain qui seront amenés à :
mener des actions de conseil et d'études en ingénierie de restauration et en alimentation ;
gérer et animer des systèmes de production et de mise en marché ;
concevoir et gérer des systèmes alimentaires en restauration hors foyer.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Ils doivent donc maîtriser :

les outils et méthodes d'analyse pour participer aux études d'organisation et à la gestion de projets dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration commerciale et collective ;
les techniques professionnelles de conception et d'organisation ;
les outils informatiques professionnels et bureautiques ;
une langue étrangère car ils peuvent intervenir auprès de clients étrangers ou travailler à l'étranger.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Pour le parcours « management et ingénierie de la restauration collective » : les entreprises de restauration collective autogérées, les groupes de restauration concédée, les collectivités territoriales, les bureaux d'études en ingénierie de restauration commerciale ou collective, les bureaux d'études du système alimentaire, les équipementiers de grande cuisine et leur bureau d'étude et de conception, les bureaux d'études spécialisés dans la démarche qualité ou la formation en restauration collective...

Pour le parcours « sciences sociales appliquées à l'alimentation : études et recherche » : le secteur « recherche et développement » des entreprises de l'industrie agro-alimentaire, les départements « stratégie » des entreprises, les services « produits » des entreprises, les agences de communication, les bureaux d'études de marchés et marketing, les entreprises de grande distribution, les entreprises de transformation et industries agro-alimentaires, les groupements associatifs sur l'alimentaire, les institutions de santé publique, les institutions et associations à caractère médicosociales, les instituts de sondage, les organismes interprofessionnels de la filière agricole et agro-alimentaire,

les syndicats interprofessionnels des différents secteurs de la production, de la transformation, et de la distribution., recherche scientifique, formation.

Pour le parcours « gastronomie » : entreprises de restauration, journalisme spécialisé, commerce international de produits alimentaires et de boissons.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pour le parcours « management et ingénierie de la restauration collective » : chef de secteur en restauration collective, technicien en bureau d'études Restauration (audit, conseil et conception), formateur en restauration collective (audit, conseil et formation), gérant d'un système de restauration d'entreprise, directeur de cuisine centrale municipale ou intercommunale, responsable qualité, chargé d'étude en bureau d'étude d'équipementier, commercial chez un équipementier, responsable marketing pour une société de restauration collective, formateur interne, responsable de production, chef de produit...

Pour le parcours « sciences sociales appliquées à l'alimentation : études et recherche » : responsable stratégie, responsable nutrition, chargé d'études, chef de projet, chef de produit dans l'industrie agro-alimentaire, restaurateur, responsable de marché, animateur de développement, chercheur, chargé de recherche et développement, formateur....

Pour le parcours « gastronomie » : commercial import export de produits alimentaires de luxe (produits alimentaires, vins, orfèvrerie et arts de la table), critique et journaliste gastronomique, designer d'objets de la table et culinaires, concepteurs de restaurant, formateurs d'adultes et organisateurs de séminaires sur de la gastronomie.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 828 €
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) L4X82 — Techniciens et agents de maîtrise chargés d'études socio-économiques · tension 4/5 (Élevée) L5X93 — Chargés d'études socio-économiques · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	12 696
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	10 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maitrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production L4X82 — Techniciens et agents de maîtrise chargés d'études socio-économiques L5X93 — Chargés d'études socio-économiques

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26/01/1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants chercheurs et professionnels, conformément au décret n° 2002-590 du 24/04/2002

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/11898/>