

MASTER 2

# MANAGEMENT ET INGÉNIERIE EN RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

Les défis à relever pour les établissements de santé passent par l'optimisation des fonctions logistiques et d'appui aux services de santé. En particulier, la restauration collective des établissements sanitaires et sociaux pose des enjeux d'ordre économique, mais aussi de qualité, d'attractivité de l'offre et de maîtrise des risques. Pour relever ces défis, des compétences solides en gestion, en stratégie, en ingénierie et en gestion des ressources humaines sont indispensables.

Il ne s'agit pas d'acquérir le meilleur d'aujourd'hui, mais d'inventer collectivement les solutions innovantes de la restauration collective de demain. C'est pourquoi, l'ensemble de la formation est organisé dans une perspective d'expérimentation par l'action.

## Objectifs

Acquérir les fondamentaux des outils, méthodes et logiques de la gestion et du management appliqués aux structures sanitaires.

Être capable de rendre compte, négocier des budgets avec la hiérarchie, monter un budget prévisionnel.

Maîtriser les processus de gestion des infrastructures et des équipements.

Intégrer la nouvelle donne juridique et technologique des nouveaux matériels, produits alimentaires, en lien avec les politiques qualité spécifiques à la restauration collective.

Forger une stratégie globale pour l'activité de restauration collective, en intégrant les nouvelles technologies et opportunités offertes par le secteur de la restauration.

### FORMATION CONTINUE

---

14 MODULES DE 4 JOURS  
SUR 18 MOIS

---

### RNCP NIVEAU I

---

#### RESPONSABLE

---

Eric Commelin  
Professeur associé

---

#### PUBLIC

---

Responsables de services de restauration collective (TSH,...) avec expérience d'encadrement d'au moins 5 ans

---

Cadres diététiciens avec expérience d'encadrement d'au moins 5 ans

---

Ingénieurs des services techniques ou logistiques des établissements sanitaires et sociaux, y compris restauration de collectivités (établissements scolaires, crèches, EHPAD)

---

Cadres des secteurs administratifs et logistiques

---

Professionnels titulaires d'une maîtrise ou d'un niveau 1 de master en management ; ou justifiant d'un titre et/ou d'une expérience jugés équivalents au titre de la validation des acquis (VAP ou VAE)

## ÉVALUATION DES ÉTUDES

Contrôle continu tout au long de l'année à partir des travaux des candidats. Un mémoire de fin de formation permet de s'assurer des capacités de recul et d'analyse transversale des candidats.

## VALEUR ECTS

60

## ADMISSION

Admission sur examen du dossier de candidature et entretien avec un jury composé d'enseignants-chercheurs de l'IFROSS.

## LIEU

Locaux de l'IFROSS à proximité des quais du Rhône et du centre-ville.

## TARIFS

Voir en dernière page de ce guide.

## CANDIDATURE

Consulter notre site internet.

## CONTACT

Vanessa Durieux  
04 78 78 75 81  
ifross@univ-lyon3.fr

**IFROSS**  
Université Jean Moulin Lyon 3  
18 rue Chevreul  
69007 Lyon  
04 78 78 75 81  
ifross@univ-lyon3.fr  
[www.ifross.com](http://www.ifross.com)



# Architecture

## AXE 1

### **Les fondamentaux de la gestion d'un service transversal**

- La régulation et l'administration des systèmes et établissements de santé
- Le management des ressources humaines
- L'information comptable et financière au service de la décision
- L'ingénierie de la production de soins (approche processus, logistique du soin)
- Management de et par la qualité

## AXE 2

### **Management et ingénierie en restauration collective des établissements de santé**

- Élaborer et conduire un projet professionnel en restauration collective
- Ingénierie et montages logistiques et financiers.
- Contrôle de gestion
- Marketing et communication spécifiques à la restauration collective
- Management de la qualité et des risques en restauration collective
- Prospective, gouvernance et projet stratégique