



Master Management et administration des entreprises

European Tourism, Wine and Agrifood Management

Présentation

Le Master « Management et Administration des Entreprises » offre une formation généraliste en sciences de gestion à des diplômés de l'enseignement supérieur ou à des professionnels expérimentés. Elle est proposée à des publics d'étudiants non ou peu gestionnaires (droit, lettres, sciences, médecine, hôtellerie...) ou n'ayant pas bénéficié de formations académiques aux sciences de gestion, et qui souhaitent obtenir une « double compétence » avec une formation généraliste en gestion. Ainsi, les étudiants sont amenés à acquérir des connaissances dans les domaines de la stratégie, de la finance, du marketing, du droit, de la gestion des ressources humaines... La mention accueille un public d'étudiants en formation initiale et/ou continue, de diplômés d'Ecoles d'Ingénieurs (appartenant au Réseau Alsacetch).

Deux parcours (M1+M2) internationaux sont également proposés :

- Le parcours European tourism wine and agrifood management conjuguant une première année passée en Italie et une seconde année en apprentissage à l'EM Strasbourg
- Le parcours European management studies dont la première année se passe en Allemagne et la seconde en apprentissage à l'EM Strasbourg.

Toutes les informations sur le site de [l'EM strasbourg](#)

Objectifs

Ce parcours offre une combinaison unique d'expertise en management, entrepreneuriat et innovation, en marketing et digitalisation spécifiquement adaptée aux industries du tourisme, du vin, de l'œnotourisme et de l'agroalimentaire dans le contexte de la France et l'Italie. Il se conclut par un double diplôme franco-italien.

Objectifs :

European Industries and Markets

- Identifier les principaux enjeux des industries touristiques, vitivinicoles et agroalimentaires européennes

Marketing and digitalization

- Comprendre les principes fondamentaux du marketing et de la digitalisation appliqués aux entreprises et aux organisations touristiques, vitivinicoles et agroalimentaires européennes

Management, Innovation and Entrepreneurship

- Développer des compétences managériales et entrepreneuriales innovantes en réponse à la complexité des situations professionnelles des industries touristiques, vitivinicoles et agroalimentaires européennes

Wine, food and cultural heritages

- Enrichir les connaissances des produits et services touristiques, vitivinicoles et agroalimentaires européens

Open innovation laboratories, soft skills and research methods

- Déployer des méthodologies de recherche participant à la création de valeur pour les professionnels des industries touristiques, vitivinicoles et agroalimentaires européennes

Composante	• EM Strasbourg
Langues d'enseignement	• Anglais • Français
Niveau d'entrée	BAC +3
Durée	2 ans
ECTS	120
Volume global d'heures	880
Régime d'études	• FC (Formation continue) • Alternance : contrat d'apprentissage • Alternance : contrat de professionnalisation • FI (Formation initiale)
Niveau RNCP	Niveau 7
RNCP	• RNCP35916 : Master Management et administration des entreprises
Lieu	EM Strasbourg, 61 avenue de la Forêt noire 67000 Strasbourg
Formation internationale	Formation ayant des partenariats formalisés l'international
Lieu(x) à l'étranger	Italie
Secteurs d'activité	• Activités administratives et autres activités de soutien aux entreprises • Activités sportives, récréatives et de loisir
Code ROME	• Yield manager • Chef / Cheffe de produit touristique • Directeur / Directrice de structure touristique • Chargé / Chargée de promotion touristique
Stage	Non
Alternance	Oui
Rythme d'alternance	Toutes les informations sur ce parcours et son calendrier de l'alternance se trouvent sur le site de l'EM Strasbourg au lien suivant : https://www.em-strasbourg.com/fr/etudiant/formations/master
Type de contrat d'alternance	• Contrat d'apprentissage • Contrat de professionnalisation

Droits de scolarité

Pour consulter les droits de scolarité, consultez [la page dédiée](#) sur le site de l'Université de Strasbourg.

Métiers visés

Industrie touristique : gestionnaire du développement du tourisme, spécialiste du tourisme durable, analyste des politiques touristiques, conseiller en hôtellerie, etc.

Dans des agences de voyages, voyagistes, hôtels, centres de villégiature, restaurants, navires de croisière, offices du tourisme, ONG, etc.

Industrie vinicole : guide touristique, gestionnaire de salle de dégustation, d'exportation, spécialiste du marketing du secteur, etc.

Dans une cave, une boutique de vin, chez un vigneron, etc.

Industrie agroalimentaire : gestionnaire d'agrotourisme, rédacteur - blogueur spécialisé dans le vin et l'alimentation, coordinateur du tourisme culinaire, etc.

Pour connaître en détail l'insertion professionnelle de nos diplômés, consultez [cette page](#).

Critères de recrutement

En 1^{ère} année :

La formation est accessible aux titulaires d'un diplôme de l'enseignement supérieur d'un niveau bac +3 (licence ou Bachelor) ou de tout autre diplôme français ou étranger équivalent à 180 crédits ECTS.

En 2^{ème} année (ne donne droit qu'au diplôme de l'Université de Strasbourg) :

En formation continue : Cadres ou assimilés en activité (CIF, CPF, plan de formation ou à titre personnel) ou en recherche d'emploi : Titulaires d'un diplôme bac + 4 ou d'un master 1 justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins cinq ans ; Titulaires d'un diplôme de niveau inférieur et justifiant d'une expérience professionnelle réussie, sous condition d'acceptation par la commission pédagogique de la validation des acquis personnels et professionnels (VAPP).

En apprentissage : étudiants de moins de 30 ans titulaires du M1 Management de l'EM Strasbourg ou étudiant titulaire d'un M1 ou diplôme bac +4 toutes disciplines. Compétences spécifiques : Anglais niveau B2

Les candidats étrangers de pays non francophone n'ayant pas suivi leurs études en langue française devront justifier de leur niveau de français en présentant le DELF Niveau B2 ou le DALF C1 ou C2.

Candidater

Pour consulter les modalités de candidature, consultez [la page dédiée](#) sur le site de l'Université de Strasbourg.

Vous pouvez également consulter la page de la formation sur le site de [IEM Strasbourg](#)

Prérequis obligatoires

En 1^{ère} année sur Monmaster :

Examen d'un dossier basé sur la performance du cursus universitaire, cohérence du projet professionnel, stages et expérience en entreprise, personnalité, niveau B2 requis en anglais, italien, français..., complété par un entretien de sélection oral devant un jury d'universitaires et/ou de professionnels.

En 2^{ème} année sur e-candidat :

Examen d'un dossier basé sur la performance du cursus universitaire, cohérence du projet professionnel, stages et expérience en entreprise, personnalité..., complété par un entretien de sélection oral devant un jury d'universitaires et de professionnels.

Contacts

Responsable(s) de parcours

- [Coralie Haller](#)

Autres contacts

Gestionnaire de scolarité - Aurélie Schirmann

aurelie.schirmann@em-strasbourg.eu

Programme des enseignements

European Tourism, Wine and Agrifood Management

Master 1 Management et administration des entreprises - European Tourism, Wine and Agrifood management

S1					
		CM	TD	TP	CI
UE1 European Tourism, Wine and Agrifood Industries & Markets 9 ECTS		-	-	-	-
Legal aspects in Agrifood industry		16h	-	-	-
European Agrifood Industry and Markets		16h	-	-	-
European Policies for the Agrifood markets		12h	-	-	-
UE2 Marketing & Digitalisation 9 ECTS		-	-	-	-
Consumer behavior and marketing in the agrifood sector		36h	-	-	-
Digitalisation of the agrifood industry		12h	-	-	-
Digital communication tools for agrifood firms		30h	-	-	-
UE3 Management, Innovation & Entrepreneurship 12 ECTS		-	-	-	-
Entrepreneurship and Innovation in the Wine sector		20h	-	-	-
Sustainable Management in European Wine Businesses		16h	-	-	-
Business models innovation in the Agrifood industry		20h	-	-	-
Innovative production processes in the Agrifood industry		16h	-	-	-
International strategies for food firms		24h	-	-	-

S2					
		CM	TD	TP	CI
UE4 Wine, Food, and Cultural Heritage	9 ECTS	-	-	-	-
WSET2 - Wine Spirit Education Trust - Level 1		16h	-	-	-
Food, history and culture		20h	-	-	-
UE5 Open Innovation Laboratories, Soft-skills and Research Methods	21 ECTS	-	-	-	-
Introduction to Research Methods		24h	-	-	-
OILs - Open Innovation Laboratories		50h	40h	-	-
OTDs - Onsite Training Days		16h	-	-	-

Master 2 Management et administration des entreprises - European Tourism, Wine and Agrifood management

S3					
		CM	TD	TP	CI
UE1 European Tourism, Wine and Agrifood Industries & Markets		15 ECTS	-	-	-
French tourism stakeholders		16h	-	-	-
Legal aspects of tourism industry		16h	-	-	-

	CM	TD	TP	CI
Restaurant and Cellar Door Management	16h	-	-	-
Hospitality Management	16h	-	-	-
Global Wine Markets	20h	-	-	-
Contemporary Issues in Wine Tourism: Sustainability and Resilience	24h	-	-	-
UE2 Marketing and Digitalisation 15 ECTS	-	-	-	-
Contemporary issues in tourism marketing	20h	-	-	-
Tourism service experience: a marketing approach	16h	-	-	-
Digitalisation of the tourism industry: a lost bet?	20h	-	-	-
Technology Advances and Innovation in Wine Tourism	24h	-	-	-
Learning Discoveries in Wine Marketing	24h	-	-	-

S4				
	CM	TD	TP	CI
UE3 Management, Innovation & Entrepreneurship 9 ECTS	-	-	-	-
Contemporary issues in Agrifood Management	16h	-	-	-
From MICE to Bleisure: new paradigm of business tourism	16h	-	-	-
Sustainable Strategies and Business Model Innovation	20h	-	-	-
UE4 Wine, Food, and Cultural Heritage 6 ECTS	-	-	-	-
Wine Spirit Education Trust – Level 2	-	24h	-	-
New Directions in Wine Business, Wine Tourism	16h	-	-	-
UE 5 CLUE 3 ECTS	-	-	-	-
Anglais des affaires	-	20h	-	-
Management interculturel	2h	-	-	-
Enjeux économiques et sociaux en Europe	2h	-	-	-
Activité au Parlement Européen	-	4h	-	-
UE 6 Professionnalisation – Mission en entreprise méthodologie mémoire 12 ECTS	-	-	-	-
Méthodologie – initiation à la recherche	20h	-	-	-
Coaching Research Methods	-	16h	-	-
Tutorat : Visite d'entreprise	-	12h	-	-
Co-formation	-	8h	-	-
Passport Soft Skills	-	12h	-	-
Certification responsabilité sociale des organisations (RSO)	-	2h	-	-