

Résumé du référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

1. Référentiel d'activités

- Participation à la construction d'une stratégie en vue de répondre aux exigences et aux évolutions du secteur
- Participation à l'élaboration, avec l'équipe de direction, de la stratégie et de la politique commerciale du service ou de l'établissement
- Gestion quotidienne du développement et de la croissance des services et établissements du secteur
- Pilotage de l'organisation et des modes de gestion compte tenu des normes du secteur
- Gestion logistique des opérations
- Gestion du développement des ressources humaines et management des équipes pluridisciplinaires
- Gestion, contrôle et optimisation des ressources financières du service ou de l'établissement
- Organisation de l'activité et des processus de production propres aux secteurs
- Identification des leviers de la performance relatifs au secteur
- Conduite d'une démarche qualité et de gestion des risques propres au secteur

2. Référentiel de compétences

- Faire de la veille sur les évolutions de son environnement ou éco-système et anticiper les transformations et innovations possibles en matière de produits, de process, etc. compte tenu des spécificités du secteur
- Piloter ou co-piloter la construction d'une vision stratégique, fixer des objectifs et donner du sens en fonction du secteur
- Fédérer et animer les acteurs internes et externes (gouvernance) en lien avec les institutions du secteur
- Développer des politiques et pratiques liées au développement des établissements du secteur
- Appliquer et mettre en œuvre des politiques et pratiques afin de mettre en place des outils techniques de l'organisation et de la conduite des opérations en conformité avec les normes du secteur
- Contrôler et mesurer la pertinence et la performance des outils de gestion permettant de gérer et/ou accompagner le fonctionnement du service ou de l'établissement en fonction des spécificités du secteur.
- Auditer, évaluer et analyser les risques spécifiques au secteur
- Appliquer et respecter des règles et des normes en menant une veille juridique et concurrentielle pointue sur la législation du secteur
- Développer des process, des démarches Qualité, innovation etc. et savoir traduire en plans d'action les résultats des investigations théoriques
- Animer et fédérer des collectifs, développer son relationnel et son leadership en mettant en œuvre une animation amenant l'équipe à adhérer au projet d'entreprise (écoute, négociation, arbitrage...)
- Conseiller et négocier avec ses équipes et ses partenaires d'affaires
- Gérer l'organisation du travail et les transformations possibles en étudiant les caractéristiques du secteur
- Piloter son projet de développement personnel
- Développer les compétences comportementales et métiers (les siennes ou celles de ses équipes) et développer l'intégration de l'entreprise dans des réseaux informationnels locaux adaptés au secteur
- Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution sur le ou les domaines concernés par la mention
- Se servir de façon autonome des outils numériques avancés pour un ou plusieurs métiers ou secteurs de recherche du domaine
- Mobiliser des savoirs hautement spécialisés, dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans un domaine de travail ou d'études, comme base d'une pensée originale
- Développer une conscience critique des savoirs dans un domaine et/ou à l'interface de plusieurs domaines
- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures et intégrer les savoirs de différents domaines
- Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau, et dans des contextes internationaux

MASTER – MANAGEMENT SECTORIEL

- Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande ou d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes en respect des évolutions de la réglementation
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Communiquer à des fins de formation ou de transfert de connaissances, par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère
- Gérer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles
- Prendre des responsabilités pour contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles et/ou pour réviser la performance stratégique d'une équipe
- Conduire un projet (conception, pilotage, coordination d'équipe, mise en œuvre et gestion, évaluation, diffusion) pouvant mobiliser des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique dans le cadre d'une démarche qualité
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

3. Référentiel d'évaluation

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Chaque ensemble d'enseignements a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de master, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 120 ECTS au-delà du grade de licence.