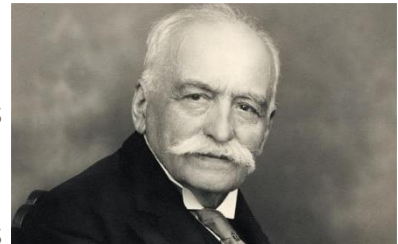


LICENCE PROFESSIONNELLE
MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE
PARCOURS CULTURE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ L'univers de la gastronomie et les métiers du luxe vous attirent ?
- ✓ La vie de palace et les beaux hôtels (Hôtel de Crillon, Four Seasons Hôtel George V, Ritz Carlton) vous inspirent ?
- ✓ Vous recherchez une formation professionnelle construite en partenariat avec les entreprises hôtelières et de restauration pour répondre aux réalités professionnelles ?
- ✓ Vous rêvez de devenir Chef Exécutif, chef pâtissier, chef de cuisine, chef boulanger, traiteur, restaurateur, critique culinaire, écrivain, consultant, formateur, entre autres ?
- ✓ Cette formation, première à l'Ile Maurice, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Formation de qualité européenne
- ✓ Démarche professionnalisante favorisant l'apprentissage du métier de chef
- ✓ Maîtrise de la gastronomie française et européenne (œnologie, fromage...)
- ✓ Enseignement dispensé par une équipe internationale à l'Ile Maurice
- ✓ Légitimité académique (diplôme d'Etat Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation complète : Technique, non technique et managériale renforçant l'employabilité et l'entrepreneuriat
- ✓ Formation délivrée conjointement par CY Cergy Paris Université (Paris) et l'Institut Escoffier (Ile Maurice).
- ✓ Diplôme remis par CY Cergy Paris Université (Paris)

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE LICENCE



La réussite d'un Chef Exécutif, Chef Pâtissier, Chef de Cuisine et Chef Boulanger dépend d'un arsenal de compétences. Les compétences techniques, relationnelles, et managériales leur permettent de développer leur agilité en s'adaptant à un univers changeant.

www.escoffier-institut.com

Tel : (230) 59 33 31 80

CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Durant les deux premières années de formation, les candidats vont plancher sur les thèmes suivants :
 - ✓ Les techniques professionnelles (le génie culinaire, la toxicologie alimentaire, l'art de la table, l'œnologie, les fromages...)
 - ✓ La cuisine mauricienne.
 - ✓ Les sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration
 - ✓ Les techniques et moyens de gestion (mercatique, comptabilité, finance, travaux pratiques)
 - ✓ L'environnement économique et juridique (économie, droit et gestion des ressources humaines)
 - ✓ Les langues
- ✓ En troisième année, les étudiants aborderont les champs professionnels des arts culinaires (le design culinaire, la cuisine moléculaire...), la gestion appliquée au métier de chef ainsi que les langues et le développement du leadership.



INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Saint Pierre, Moka, cœur de l'île Maurice
- ✓ Infrastructure de plus de 1500 mètres carrés au stade initial
- ✓ Le plateau technique comporte un laboratoire de cuisine, de pâtisserie / boulangerie, mixologie / café, comptoir de réception, master class, et restaurant d'application...

ACCÈS ET DURÉE DE LA FORMATION

- ✓ Durée de la formation: 3 ans
- ✓ L'accès à la formation: Baccalauréat / Higher School Certificate / C.C.P S.T.H.R / Certificat équivalent validé, sans mise à niveau, dossier et entretien
- ✓ Entrée : octobre et avril
- ✓ Date de clôture de pré-inscription : 15 octobre et 15 avril



QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?



- ✓ Cette formation professionnalisante favorise l'insertion sociale et professionnelle à travers l'accès à l'emploi et / ou l'entrepreneuriat
- ✓ Les détenteurs de cette licence professionnelle peuvent poursuivre leur spécialisation en intégrant le Master en Business Administration de Management et Marketing du Luxe de MBA ESG en partenariat avec l'Institut Escoffier.