

LICENCE PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

PARCOURS MANAGEMENT OPÉRATIONNEL DE LA RESTAURATION GASTRONOMIQUE À VOCATION INTERNATIONALE

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ Vous êtes passionné par les métiers de la gastronomie, la pâtisserie, de la restauration gastronomique et des métiers du luxe ?
- ✓ Les grands noms des arts culinaires (Alain Ducasse, Joël Robuchon, Christophe Michalak en autres) vous inspirent ?
- ✓ Vous rêvez de devenir Directeur d'hôtel, Directeur de la Restauration, Chef Exécutif, Chef Pâtissier, Chef Boulanger, Restaurateur, Traiteur, Chef à domicile, Ecrivain, Journaliste culinaire, Entrepreneur 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 d'un métier
- ✓ 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'entreprenariat
- ✓ Formation délivrée conjointement par CY Cergy 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 directeur d'hôtel, chef exécutif ou entrepreneur 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.

CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Durant les deux premières années de formation, les candidats vont plancher sur les thèmes suivants :
 - ✓ Les techniques professionnelles (génie culinaire, restauration, connaissance des boissons, hébergement et communication professionnelle)
 - ✓ 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 la gestion appliquée aux arts culinaires et aux arts de la table dont la gestion de la production, de la commercialisation, du service, des achats, 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, bar / mixologie / café, 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.