

**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 construit 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 l'Université Cergy Pontoise (Paris) et l'Institut Escoffier (Ile Maurice) avec le concours du Lycée Hôtelier La Renaissance (Ile de la Réunion) et du Lycée La Bourdonnais (Ile Maurice)

**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.

## CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Durant les deux premières années de formation, en partenariat avec le Lycée Hôtelier La Renaissance (Ile de la Réunion) et le Lycée La Bourdonnais (Ile Maurice), les modules d'enseignement suivant seront étudiés (liste non exhaustive):
  - 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.



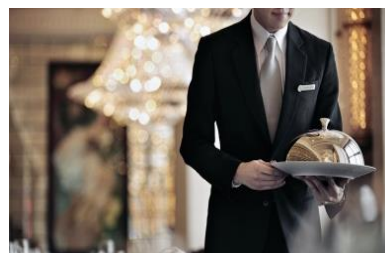
## INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à 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 / Certificat équivalent validé, sans mise à niveau, dossier et entretien
- ✓ Entrée: septembre et avril
- ✓ Date de clôture de pré inscription: 15 septembre et 15 mars



## 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 Master de l'Université Cergy-Pontoise