

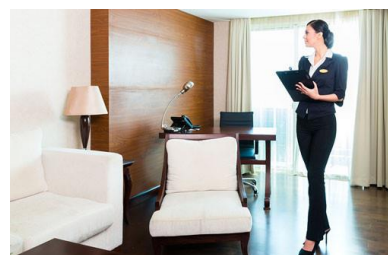
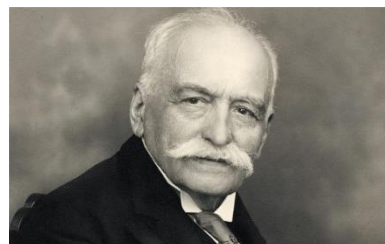
## LICENCE PROFESSIONNELLE

### ORGANISATION ET GESTION DES SYSTÈMES HÔTELIERS ET DE RESTAURATION

PARCOURS DIRECTION DES SERVICES D'HEBERGEMENT EN HÔTELLERIE INTERNATIONALE

#### VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ L'univers de l'hôtellerie 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 rêvez de devenir Directeur d'hôtel, Directeur de l'hébergement, directeur des services d'accueil, directeur des relations clientèle, directeur des chambres, directeur du hall, gouvernante générale, gérant de conciergerie d'entreprise, manager de résidence service, 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'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 directeur d'hôtel, directeur d'hébergement, de la relation clientèle 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 (accueil, hébergement, relation clientèle, restauration, connaissance des boissons, 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 les champs professionnels hôteliers (les services aux clients, l'accueil, les étages..), la gestion appliquée à la direction d'hébergement ainsi que les langues et le développement du leadership.



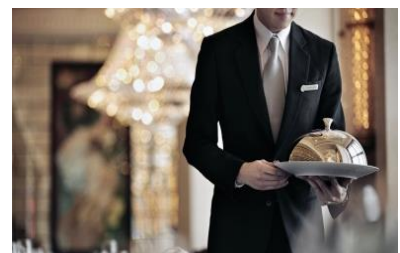
## INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ 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