



INSEEC U.



Institut Escoffier

École Internationale du Luxe,
Tourisme & Arts Culinaires
Ile Maurice

BACHELOR SPECIALISÉ SOMMELLERIE, GASTRONOMIE ET LUXURY SERVICES

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ Les métiers du luxe, de gastronomie et en particulier la sommellerie vous attirent ?
- ✓ La vie de palace, les beaux hôtels (Hôtel de Crillon, Four Seasons Hôtel George V, Ritz Carlton) ou les yacht de luxe vous inspirent ?
- ✓ Vous rêvez de devenir sommelier, caviste, créateur d'entreprise (bar a vin, cave, restaurant), Ambassadeur de Marque, responsable portefeuille de vins et spiritueux, Manager secteur restauration, Directeur de Restauration, écrivain, formateur, journaliste spécialisé, critique culinaire en autre ?
- ✓ Cette formation, première à l'île Maurice, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Formation de qualité européenne unique à l'île Maurice.
- ✓ Deux certificats complémentaires sont décernés avec ce programme: le certificat d'aptitude a la dégustation INWine et le certificat Luxury Attitude. Formation unique à l'île Maurice favorisent une démarche professionnalisante.
- ✓ 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 l'INSEEC U (Paris), le numéro 1 de l'enseignement supérieur privé en France et l'Institut Escoffier (Ile Maurice) avec le concours du Lycée Hôtelier La Renaissance

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CE BACHELOR SPECIALISÉ



La réussite d'un sommelier dépend d'un arsenal de compétences. Les compétences techniques, relationnelles, et managériales permettent de développer l'agilité du professionnel en s'adaptant à un univers changeant.

www.institutescoffier.mu
Tel: (230) 59 33 31 80

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 (sommellerie, accueil, hébergement, génie culinaire, luxe, relation clientèle, restauration, connaissance des boissons, tourisme et communication professionnelle)
 - Les sciences appliquées aux arts culinaires
 - 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 l'œnologie, viticulture, mixologie, technique du bar, analyse sensorielle, accords mets et vins, la gestion des événements, gestion d'une cave à vin, l'art du service et leadership.



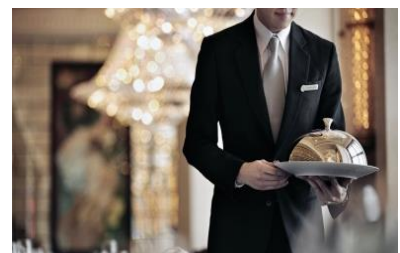
INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ 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 ce bachelor spécialisé peuvent poursuivre leur spécialisation en Master de l'Institut Escoffier.