

LICENCE PROFESSIONNELLE ORGANISATION ET GESTION DES SYSTÈMES HÔTELIERS ET DE RESTAURATION PARCOURS MANAGER D'UNITÉ HOTELIÈRE DE LUXE

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 faire carrière dans l'hôtellerie de luxe en la qualité de Directeur d'hôtel, Food and Beverage Manager, Rooms Division Manager, Front Office Manager, Guest Relation Manager, Front Office Manager entre autres ?
- ✓ Vous recherchez un diplôme européen reconnu à l'international ?
- ✓ Cette formation, unique à l'Ile Maurice et qui cible l'hôtellerie de luxe, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ L'unique formation de l'hôtellerie de luxe à l'Ile Maurice.
- ✓ Formation dispensée en co diplomation – CY Paris Université et Institut Escoffier.
- ✓ Formation de qualité européenne.
- ✓ Enseignement dispensé par une équipe internationale à l'Ile Maurice
- ✓ Légitimité académique (diplôme du Gouvernement Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation accessible soit en première année ou directement en troisième année de la Licence pour les détenteurs d'un diplôme / BTS / HND en autres.
- ✓ 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).

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE LICENCE



Ce programme fait la part belle tant à la maîtrise technique (Food and Beverage et Rooms Division), mais également aux compétences managériales et de leadership (gestion des ressources humaines, comptabilité, langues, mercatiques, droit...) ainsi qu'à la psycho sociologie du client de luxe.

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 étrangères
- ✓ En troisième année, l'ingénierie hôtelière de luxe sera développée ainsi que le management stratégique, la gestion appliquée, la psycho sociologie de la clientèle de luxe, un projet tutoré et un stage de fin d'étude.



INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Moka, au 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: Ce diplôme européen peut être obtenu en une année pour les candidats qui accèdent directement à la troisième année d'étude avec un diplôme (BTS, HND, autres) ou trois années pour les candidats qui accèdent à la première année d'étude avec le Certificat du Bac ou HSC.
- ✓ Entrée: septembre et 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 Master d'hôtellerie de l'Institut Escoffier à partir de 2021.