



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE

Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme

BIARRITZ ATLANTIKA LIZEOA
Ostalaritza eta turismo lambide lizeoa

LICENCE PROFESSIONNELLE
HOTELLERIE-TOURISME

**SANTÉ, BIEN-ÊTRE
ET PLAISIR
PAR L'ALIMENTATION
ET LA CUISINE**

La santé et le bien-être de demain appelle l'innovation dans le secteur alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des futurs managers de structures de restaurations collectives (établissements scolaires, E.H.P.A.D., etc...), de structures de soins (hôpitaux, cliniques, centres de thalasso-thérapie, établissements thermaux, etc...), d'équipes de commerciaux de grands groupes du secteur agroalimentaire.

S'inscrire dans le champ de l'éducation à la santé et de l'éducation thérapeutique avec la

Loi « Hôpital, Patients, Santé et Territoires » du 22 juillet 2009, qui institue une territorialisation des politiques de santé et porte une réforme globale permettant aux institutions et structures de s'adapter aux nouveaux besoins de la population.

Répondre à de nouvelles attentes alimentaires

Faire émerger de nouveaux modes d'alimentation et de production.

DEBOUCHÉS PROFESSIONNELS

MÉTIERS CIBLÉS

- Directeur de la restauration
- Directeur de site (restauration collective)
- Responsable de cuisine centrale
- Responsable qualité
- Commercial et directeur commercial
- animateur formateur à l'éducation alimentaire
- Coach en alimentation et technicien de bien-être
- Concepteur développeur en Recherche & Développement
- Responsable Méthodes en P.M.E agroalimentaire

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration collective : d'entreprise, scolaire et universitaire...
- Établissements de santé : hôpitaux, cliniques
- Maisons de retraite (E.H.P.A.D.)
- Centres de réhabilitation et rééducation fonctionnelle
- Centres de thalassothérapie, spas d'hôtels, de résidence de tourisme, de village de vacances, établissements thermaux

COMPÉTENCES ACQUISES

- Mettre en œuvre les politiques de santé publique liées à l'alimentation
- Mettre en œuvre une politique de production alimentaire de bien-être
- Commercialiser des produits à haute valeur ajoutée dans le bien-être
- Innover et adapter de nouveaux produits alimentaires et de bien-être
- Elaborer des programmes et des ateliers dans le cadre de l'éducation thérapeutique et/ou l'éducation à la santé du patient
- Contrôler la qualité sanitaire et organoleptique

- Industrie agro-alimentaire : centres de Recherche & Développement, P.M.E.
- Restauration commerciale indépendante et de chaîne
- Hébergement et restauration « éco-durables » : gîtes, chambres d'hôtes, auberges, etc...
- Clubs sportifs et centres d'entraînement



© Kzenon - Fotolia.com

PUBLIC CONCERNÉ

(Baccalauréat +2 ou diplôme équivalent reconnu en Europe)
Etudiants titulaires d'une L2, BTS Hôtellerie-Restauration, Diététique, Agroalimentaire, Biotechnologies, DUT Génie Biologique, BTS Commerciaux (MUC et NRC)

FORMATION CONTINUE

Candidats ayant interrompu leurs études depuis au moins deux ans remplissant les conditions de candidature présentées ci-dessus, ou demandant à bénéficier de la validation de leurs acquis professionnels :

- Vous exercez une activité professionnelle
- Vous êtes demandeur d'emploi
- Vous n'avez pas d'activité professionnelle

Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) : 3 années minimum dans le secteur de l'eau et de la santé

POINTS FORTS DE LA FORMATION

- ↳ Forte implication des professionnels avec 50% des enseignements dispensés par des intervenants du secteur médical hospitalier, de l'agroalimentaire, de la thalassothérapie, du thermalisme, de la restauration
- ↳ Les projets tuteurés sont réalisés directement en lien avec des entreprises, en coordination avec l'équipe pédagogique ; ils constituent une réponse à des besoins réels identifiés
- ↳ Une large ouverture vers la zone transfrontalière franco-espagnole
- ↳ Dimension internationale de la formation, notamment par le biais de liens forts avec l'Amérique Latine

PARTENARIATS

- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Biarritz Atlantique
- Mutuelle Générale de l'Education Nationale (MGEN)
- Cluster agroalimentaire Uztartu
- CCI Transfrontalière BIHARTEAN
- Ville de Biarritz
- Unité de Réadaptation Cardiovasculaire et d'Education Thérapeutique, Centre Hospitalier de Dax Côte d'Argent
- Entreprise Boncolac
- Etablissements Labeyrie
- Chaîne Thermale du Soleil
- Biarritz Thalasso Resort
- Escuela Culinaría Internacional (ECI) Guadalajara y Toluca, Mexique

ORGANISATION DE LA FORMATION

SEPTEMBRE – FEVRIER

site du Lycée Hôtelier de Biarritz, site de l'Institut du Thermalisme à Dax

UE1

Aliments et Innovation : culture alimentaire et ingénierie culinaire au service du bien-être et de la santé (180 h)

12ECTS

UE2

Management de la production alimentaire de bien-être (140 h)

12ECTS

UE3

Langues étrangères : anglais et espagnol (50 h)

9ECTS

UE4

Projet tuteuré (140h)

9ECTS

MARS - JUIN

UE5

Stage en entreprise (France ou étranger) 16 semaines ou 560 h

18ECTS

VALIDATION

L'obtention du diplôme de la licence professionnelle est conditionnée à la validation :

- des 3 UE d'enseignement théorique et pratique
- du projet tuteuré (présentation orale d'un projet professionnel en relation avec les entreprises)
- du stage (appréciation du maître de stage, rapport écrit, présentation orale et questions du jury)

CANDIDATURES

Présélection sur dossier téléchargeable sur le site de l'Institut du Thermalisme
Entretien de motivation des candidats présélectionnés
Jury composé d'enseignants et de professionnels

VALIDATION DES ACQUIS ET REPRISE D'ETUDES

L'accès à la formation par la validation des acquis professionnels et/ou par la validation des acquis de l'expérience est soumis à l'avis d'un jury composé à cet effet

Valérie Querol, Déléguée Départementale MGEN Pyrénées Atlantiques

« La MGEN propose une offre complémentaire qui associe santé, prévoyance et action sociale. La MGEN et le Ministère de l'Education Nationale développent depuis plusieurs années des actions communes à l'école, dans les domaines de la santé, de l'aide sociale, de l'éducation et de la formation. Dans ce contexte, la MGEN s'investit particulièrement dans des actions de prévention à destination de la communauté éducative, notamment à travers le soutien apporté à l'association ADOSEN prévention santé MGEN. Créée en 1962, ADOSEN Prévention Santé MGEN est une association loi 1901 agréée par le Ministère de l'éducation Nationale qui a une mission d'éducation pour la santé et d'éducation à la citoyenneté dédiée au milieu scolaire. Elle propose aux professionnels de l'éducation des outils et des méthodes en prévention et promotion de la santé, destinés à instaurer le dialogue avec les élèves et à contribuer ainsi à l'adoption de comportements favorables à leur santé. Ces engagements se concrétisent en particulier à travers le soutien apporté à la Licence Professionnelle «Santé, Bien-être et Plaisir par l'Alimentation et la Cuisine», tant au plan financier qu'en matière d'apport d'expertises notamment en ce qui concerne l'éducation à la santé ou l'économie sociale et solidaire, thèmes correspondant aux valeurs de la MGEN. Cette thématique alliant santé et nutrition a retenu toute notre attention et se concrétise par le tuteurat d'un projet sur la restauration scolaire »

Jean-Claude Mailharin, animateur du Cluster Uztartu

« UZTARTU, le Cluster du secteur agro-alimentaire du Pays Basque a soutenu ce projet de Licence Professionnelle car, dans le cadre des partenariats que nous avons déjà avec le Lycée Hôtelier de Biarritz Atlantique, nous pensons que cette formation va aider nos entreprises à suivre, innover, finalement renforcer la qualité gustative de leurs produits. Cela passera par les compétences des diplômés qui entreront dans la vie active, mais aussi à travers tous les projets concrets que nous mènerons avec les élèves et leurs enseignants ».

Hervé Garrigue, Ingénieur Hospitalier chargé de la restauration à l'UCR du Centre Hospitalier de Dax-Côte d'Argent

« Santé, Bien-être et Plaisir par l'Alimentation et la Cuisine », une Licence Professionnelle qui rassemble toutes les valeurs de notre postulat. Chaque jour l'Unité Centrale de Restauration produit 6500 repas à destination des patients, des résidents, des élèves, des salariés. Un concept simple, des produits locaux, des process de cuissons à la pointe de la technologie, des cuisiniers techniciens qui, dans un environnement ultra contraint par la réglementation, assurent 1 600 000 repas par an, le plaisir de manger, le savoir faire et le faire savoir. »



CONTACTS

Informations pédagogiques

Responsable de la formation

Eric LACOUTURE

tél : 05 58 56 89 97

eric.lacouture@u-bordeaux2.fr

Secrétariat pédagogique

tél : 05 58 56 80 90

fax : 05 58 56 89 98

institut.thermalisme@u-bordeaux2.fr

INSTITUT DU THERMALISME
UNIVERSITE BORDEAUX SEGALEN

8 rue Sainte Ursule 40100 DAX

www.thermalisme.u-bordeaux2.fr

Informations pratiques, inscriptions : scolarité

Laure VADEPIED

tél. : 05 57 57 11 89

scolarite-pharmacie@u-bordeaux2.fr

Formation continue - VAE - VAP

Madame Chantal SARCEL

tél 05 57 57 14 02

direction.fcu@u-bordeaux2.fr

Etudiants étrangers

Département des Affaires Européennes
et Relations internationales

Tél : 05 57 57 13 02

secr@u-bordeaux2.fr

EN SAVOIR  www.bordeaux2.fr



UNIVERSITÉ DE
BORDEAUX