

LA REUNION

Licence professionnelle

Hôtellerie - Tourisme

Options :

Arts culinaires des tables de l'Océan Indien

Ouverture 17 septembre 2007

1. Présentation

Résolument orientée vers les pratiques professionnelles, la licence professionnelle Arts culinaires des tables de l'Océan Indien a pour objectif d'acquérir les compétences requises pour exercer des fonctions d'encadrement dans l'hôtellerie – restauration. Elle prépare aux métiers de :

- Chef exécutif
- Responsable de la restauration
- Responsable d'unité de restauration collective
- Responsable d'établissement de restauration rapide...

Elle permet d'acquérir :

- Une formation universitaire de qualité dans les champs disciplinaires concernés.
- Les compétences requises à l'exercice des métiers de l'encadrement dans la restauration
- Une connaissance approfondie des pratiques culinaires de la zone Océan Indien
- Une expérience de terrain grâce à l'organisation et la mise en œuvre de « décades » (période originales de collaboration avec des chefs étrangers et des établissements hôteliers partenaires) et aux stages.

Le diplôme s'inscrit dans la logique universitaire européenne LMD. Il délivre le titre de licencié et permet d'attribuer 60 crédits européens d'enseignement (ECTS), qui s'ajouteront aux 120 acquis par les étudiants au cours de leur formation précédente (de niveau Bac+2), pour un total de 180 ECTS.

2. Objectifs de la formation

Répondre à l'évolution des besoins de la profession.

L'ensemble du programme est mis en place en étroite collaboration avec les responsables de la profession à la Réunion

Viser des compétences et qualifications précises

- Leadership et capacité de prise de décision
- Supervision de l'ensemble des activités de la cuisine et de la salle
- Élaboration des menus, de la carte, des menus des banquets et les autres menus spéciaux
- Aptitude à assurer les approvisionnements en nourriture, équipement, matériels et produits divers
- Aptitude pour la gestion des ressources humaines de son service
- Capacité à gérer les ressources financières et matérielles
- Connaissance des besoins de la clientèle et capacité à assurer leur satisfaction
- Aptitude à travailler en équipe, en coordination avec les autres services de l'établissement
- Habileté pour la communication écrite ou verbale

S'ouvrir sur les arts culinaires internationaux

La formation vise à acquérir une connaissance approfondie et une maîtrise des arts culinaires de la zone Océan Indien. Cette région regroupe une grande partie des cuisines du monde - africaine, asiatique, indienne et européenne – avec les particularismes de chacun des pays qui la constitue.

3. Publics concernés :

Titulaires du BTS Hôtellerie-restauration.

Titulaire d'un diplôme bac +2 ayant une expérience suffisante de la profession.

Salariés, chefs d'entreprise justifiant d'une expérience permettant une validation des acquis.

4. Organisation et contenu de la formation

- premier semestre : 17 septembre 2007 au 19 décembre 2007 : 440 heures d'enseignement

UE 0	Mise à niveau (anglais, informatique et comptabilité)	20h	0 ECTS
UE 1	Arts et patrimoine culinaires de l'Océan Indien	135h	10 ECTS
UE 2	Conception, organisation et animation autour des tables de l'Océan Indien	135 h	10 ECTS
UE 3	Gestion et management	150 h	10 ECTS

- deuxième semestre :
du 4 janvier 2008 au 2 avril : stage de 13 semaines
du 3 avril au 5 mai 160 h de travail sur projet (décades)
soutenance de mémoire

UE 4	Projet : les décades • Organisation • Mémoire	160 h	10 ECTS 10 ECTS
UE 5	Stage en entreprise	13 semaines	10 ECTS

UE 1 : Arts et patrimoine culinaires de l'Océan Indien

Les us et coutumes culinaires des différentes tables de l'Océan Indien

Logistique et approvisionnement en cuisine

Optimisation et valorisation des achats en cuisine

Concevoir une soirée à thème

Valider des techniques et des procédures

UE 2 : Conception, organisation et animation autour des cuisines de l'Océan Indien

Conception, organisation et animation autour des cuisines de l'Océan Indien

UE 3 : Gestion et management

Droit

Gestion des ressources humaines

Contrôle de gestion

Mercatique

Communication

Gestion de la qualité

UE 4 : projet professionnel et personnel

Projet

Stage en milieu professionnel

5. Conditions d'accès

Coût de la formation

Formation initiale :

Frais d'inscription (tarif 2006.2007 incluant les droits universitaires)

782 € pour les non boursiers

Formation continue, nous contacter pour un devis (tarif variable selon le statut des candidats)

Modalité d'inscription : demande de dossier à demander par courriel à :
licpro-actoi@hotmail.fr