



# Licence Professionnelle

Hôtellerie Tourisme

**Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine**



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE

*Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme*

# Licence Professionnelle

## Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

### *Contexte et objectifs*

#### Une évolution

- Des dysfonctionnements dans les comportements alimentaires;
  - Un nouveau modèle de production et de consommation alimentaire;
  - Une attente très forte des consommateurs de produits sains favorables à la santé et au bien-être;
- ➡ nécessité d'éducation nutritionnelle et d'éducation à la santé;
- ➡ prise en compte impérative de l'objectif de santé et bien-être dans la production alimentaire.

#### Des objectifs

- Former des managers d'équipes de production et d'équipes de commercialisation dans le domaine de l'alimentation de bien-être;
- Former aux métiers de production alimentaire à forte valeur ajoutée dans le bien-être;
- S'inscrire dans le champ de l'éducation nutritionnelle, de santé;

Dans une dimension internationale avec une ouverture large vers la zone hispanophone et transfrontalière.



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE  
*Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme*



UNIVERSITÉ  
BORDEAUX  
S E G A L E N



# Licence Professionnelle

## Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine *Entreprises et organismes d'employeurs potentiels*

### Industries agroalimentaires :

- Centres de recherche et Entreprises (plus particulièrement PME).

### Restauration et alimentation :

- Hôpitaux, cliniques, centres de rééducation fonctionnelle...
- E.H.P.A.D. ;
- Restauration commerciale indépendante et de chaîne;
- Restauration entreprise, scolaire et universitaire;
- Hébergement et restauration « éco-durables » : gîtes, chambres d'hôtes, auberges...

### Eaux et santé :

- Centres thermaux;
- Centres de thalassothérapie.



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE  
Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme



# Licence Professionnelle

## Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine *Métiers*

- 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 R&D.



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE  
*Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme*



UNIVERSITÉ  
BORDEAUX  
S E G A L E N



# Licence Professionnelle

## Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

### *Origine des étudiants*

Les étudiants seront issus de diverses formations : L2, L3, BTS, DUT, ainsi que des étudiants en formation continue et par apprentissage.

#### Formation initiale et par apprentissage :

- BTS Hôtellerie Restauration, BTS et DUT Diététique, BTS et DUT Agroalimentaire, BTS Biotechnologies, DUT Génie Biologique, BTS MUC, DUT Techniques Commerciales;
- L2/L3 UFR Sciences-Technologies-Santé spécialité biologie;
- L2/L3 STAPS.

#### Formation continue :

- Tout salarié des entreprises et organismes d'employeurs potentiels;

**L'efficacité pédagogique et la nécessité de parcours individualisés en raison de la diversité du recrutement, conduisent à constituer des promotions entre 16 et 20 étudiants.**



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE  
Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme



UNIVERSITÉ  
BORDEAUX  
S E G A L E N



Institut

du

Thermalisme

# Licence Professionnelle

## Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

### *Organisation de l'année*

**Stage  
de  
prérentrée**

Septembre

**Stage de fin d'année**

Mars - Juin

Octobre – janvier

**UE sur les sites de  
Biarritz et de Dax**

février

**Forum-  
Voyage  
d'études**



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE  
*Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme*



UNIVERSITÉ  
BORDEAUX  
SEGALÉN



Institut

du  
Thermalisme

# Licence Professionnelle

## Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

### *Contenu de la formation*

**U.E. 1 : Aliments et Innovation : Culture alimentaire et Ingénierie culinaire au service du bien-être et de la santé :** (180 h)

- Transmission des cultures et modes alimentaires;
- Ingénierie professionnelle et innovation;
- Aliments et santé.

**U.E. 2 : Management :** (120 h)

- Gestion;
- Gestion des ressources humaines;
- Droit;
- Marketing;
- Création et reprise d'entreprises;
- Economie sociale et solidaire.

**U.E. 3 : Langues étrangères – anglais et espagnol.** (50 h)

**U.E. 4 : Projet tuteuré.** (140 h)

**U.E. 5 : Stage en entreprise.** (560h ou 16 semaines)



LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE  
Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme



UNIVERSITÉ  
BORDEAUX  
SEGALÉN



# Licence Professionnelle

**Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine**

## *Contacts*

**Lycée BIARRITZ ATLANTIQUE**

**tél : 05 59 41 27 28**

Site web : [www.lycee-hotelier-biarritz.com](http://www.lycee-hotelier-biarritz.com)

Jean Paul BROSSE, Proviseur, [proviseur@lycee-hotelier-biarritz.com](mailto:proviseur@lycee-hotelier-biarritz.com)

Alain SADIRAC, Professeur de Marketing, [alain.sadirac@ac-bordeaux.fr](mailto:alain.sadirac@ac-bordeaux.fr)

**INSTITUT DU THERMALISME**

**Université Segalen Bordeaux**

**tél: 05 58 56 19 42**

Site web: [www.thermalisme.u-bordeaux2.fr](http://www.thermalisme.u-bordeaux2.fr)

Pr Jean CAMBAR, Directeur, [jean.cambar@u-bordeaux2.fr](mailto:jean.cambar@u-bordeaux2.fr)

Eric LACOUTURE, Responsable Formation, [eric.lacouture@u-bordeaux2.fr](mailto:eric.lacouture@u-bordeaux2.fr)



**LYCEE BIARRITZ ATLANTIQUE**  
*Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme*

