



→ Option : « Arts culinaires des tables de l'océan indien » (ACTOI)



## Licence professionnelle HOTELLERIE TOURISME

En partenariat avec le Lycée Hôtelier de La Réunion

Site de la Victoire et Lycée Hôtelier La Renaissance à Plateau Caillou

### Conditions d'admission

- > BTS Hôtellerie - Restauration (niveau L2 et 120 ECTS)
- > BAC +2 et expérience significative dans l'Hôtellerie - Restauration

### Taux de réussite (%)

100

### Taux d'insertion professionnelle (%)

100

### Contacts

#### Renseignements sur le contenu pédagogique :

Cyrille CAMILLI  
Tél. : 06 92 61 02 63  
Mél : cyrillecamiilli@orange.fr

#### Renseignements sur la scolarité et l'inscription :

Lydia RICKMOUNIE  
Tél : 02 62 47 99 16  
Fax : 02 62 21 48 56  
Mél : lydia.rickmounie@univ-reunion.fr

## Objectifs généraux

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 la restauration.

## Compétences visées

Acquérir des bases solides en matière de :

- Connaissances des produits et des pratiques culinaires des différents pays de la zone
- Méthodes et outils de gestion et de management nécessaires à l'exercice de la fonction

Au cours de l'année les étudiants créent et gèrent des événements sur le thème des pays de l'Océan Indien. Ils mettent ainsi en pratique les acquis de leur formation disciplinaire sur le terrain.

## Débouchés

### Métiers :

- Chef exécutif
- Responsable de la restauration, F&B manager
- Responsable d'unité de restauration collective, rapide
- Responsable d'établissement de restauration...

### Secteurs :

- Restauration, Hôtellerie, Traiteurs et Evènementiel

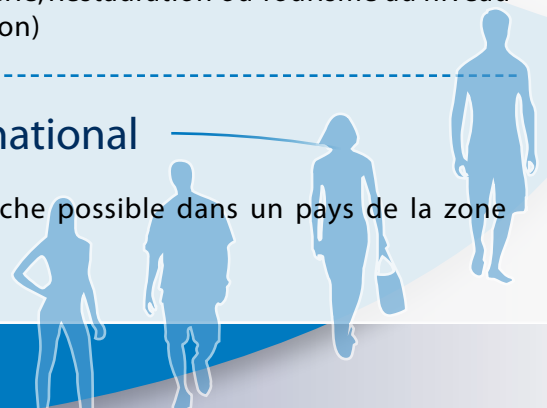
## Poursuite d'études

La licence professionnelle a essentiellement une vocation d'insertion directe sur le marché de l'emploi. Cependant, la poursuite d'études est envisageable, notamment par le biais :

- du Master Management des Activités Touristiques de l'IAE - IUP THTL de La Réunion
- d'un Master spécialisé en Hôtellerie, Restauration ou Tourisme au niveau national (sous réserve d'acceptation)

## International

Stage de 14 semaines et embauche possible dans un pays de la zone océan Indien



## Modalités d'examens

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage. (cf modalités spécifiques du règlement d'examen)

# Présentation des enseignements

## 3<sup>ème</sup> année

Semestre 5	Semestre 6
<p><b>Mise à niveau (anglais, informatique et comptabilité)</b></p> <p><b>Arts et patrimoine culinaires de l'océan Indien</b> Les us et coutumes culinaires des différentes tables de l'océan Indien Logistique et approvisionnement en cuisine Optimisation et valorisation des achats en cuisine Valider des techniques et des procédures, concevoir une soirée à thème</p> <p><b>Conception, organisation et animation autour des tables de l'océan Indien</b> Concevoir, tester et valider des prestations de restauration Promouvoir, communiquer Gérer le temps Réaliser, maîtriser</p> <p><b>Gestion et management</b> Droit Gestion des ressources humaines Contrôle de gestion Mercatique Communication Gestion de la qualité</p>	<p><b>Projet personnel et professionnel : les décades</b> Organisation Mémoire</p> <p><b>Stage en entreprise (14 semaines)</b></p>

