

# Licence Professionnelle : Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table

DÉLIVRÉ PAR CY CERGY PARIS UNIVERSITÉ À L'INSTITUT ESCOFFIER, ÎLE MAURICE.

## VOUS SOUHAITEZ FAIRE CARRIÈRE DANS LES MÉTIERS DU LUXE ?

### *Vous avez un projet professionnel ?*

La **Licence Professionnelle Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table**, accréditée par la **Higher Education Commission**, est délivrée conjointement par **CY Cergy Paris Université** et **l'Institut Escoffier**. L'équipe pédagogique internationale offre une approche professionnalisante favorisant l'apprentissage d'un métier. Cette formation de qualité européenne, unique à l'Île Maurice offre à son détenteur une légitimité non seulement académique (**diplôme d'État Français**) mais également professionnel. Avec possibilité de poursuite d'études en MBA.

### *Opportunités de carrières*

- Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant
- Gérant / Gérante de restaurant
- Chef pâtissier / pâtissière de restaurant
- Chef pâtissier / pâtissière
- Chef de cuisine
- Chef de cuisine traiteur / traiteuse
- F&B Manager
- Responsable de production culinaire Entrepreneur

### *Contenu de la formation*

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

#### **Durant les deux premières années :**

- Techniques professionnelles (génie culinaire, l'art de la table, l'oenologie et la mixologie, la toxicologie alimentaire, les codes du luxe...)
- Les sciences appliquées à l'hôtellerie et à la restauration
- Les techniques et moyens de gestion (marketing, comptabilité, finance, travaux pratiques)
- L'environnement juridique (économie, droit et gestion des ressources humaines)

#### **En troisième année : Choix d'un parcours de spécialisation**

- Option Culture Gastronomique Française (Culture française et Technique de production française)
- Option Production Culinaire avec une ouverture sur le monde
- Option Service et Commercialisation qui ouvre les portes vers l'univers de la restauration

## Infrastructure de formation moderne

- Situé au coeur de Moka : **Kendra, Precint House Nos 3, St Pierre.**
- Infrastructure de plus de 1500m<sup>2</sup>
- Différents plateaux techniques adaptés aux modules dispensés :
  - Laboratoire de cuisine
  - Laboratoire de pâtisserie/boulangerie
  - Bar pour la sommellerie et mixologie
  - Comptoir de réception
  - Masterclasse
  - Restaurant d'application
  - Salles théoriques



## Accès et durée de la formation

**Durée de formation :** 3 ans

### Accès à la formation :

- Baccalauréat / Higher School Certificate / CTH Diploma Level 3 / Certificat équivalent validé
- Pas de mise à niveau
- Dossier de candidature
- Entretien de sélection
- Rentrées : Avril et Octobre

## Partenaire



## Découvrez le programme MOVE

Renforcez votre employabilité avec des stages dans des établissements de renom à Maurice ou à l'international.

Aspirez à une carrière dans les métiers du  
**Luxe**

## Contactez-nous :

[contact@escoffier-institut.com](mailto:contact@escoffier-institut.com)

+230 5933 3180

Kendra, Precint House Nos 3, St Pierre, Moka

<https://escoffier-institut.com/>

 Institut Escoffier Ile Maurice

 institutescoffierilemaurice

 Institut Escoffier Ile Maurice

 institutescoffier