

LICENCE Tourisme | parcours Pastry Arts (PA) - Site de Kuala Lumpur

Tourisme



Niveau d'étude visé
BAC +3



Diplôme
Licence (LMD)



Domaine(s) d'étude
Alimentation



Accessible en
Formation initiale,
Formation continue



Établissements
Université
Toulouse - Jean Jaurès

Présentation

Objectifs

Les deux premières années de formation visent à donner la vision la plus large possible des 3 domaines d'expertise de l'ISTHIA, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, et l'approche sociale et culturelle de l'alimentation, et propose l'acquisition de compétences pratiques et théoriques.

Savoir-faire et compétences

Compétences managériales

- * Gérer une équipe,
- * Définir et mettre en œuvre un budget, un plan de financement,
- * Communiquer en interne et en externe,
- * Mettre en œuvre un plan de recherche et de développement de produits de pâtisserie et de boulangerie,
- * Valoriser l'activité par les réseaux sociaux.

Compétences techniques et opérationnelles

- * Mettre en œuvre des productions artisanales ou semi-industrielles de pâtisserie et de boulangerie,
- * Créer les produits innovants,

- * Développer des techniques modernes de production.

Admission

Conditions d'admission

Accès en Licence 3

- * **Vous devez avoir validé un bac + 2** (120 ECTS) et devez déposer votre demande d'admission sur l'application [eCandidat](#)
- * **Pour les étudiant·e·s extra-européen·e·s**, la candidature s'effectue sur [Études en France](#).
- * **Par validation des acquis professionnels (VA85) ou de l'expérience (VAE)** : déposez votre demande auprès du service de la formation continue




Formation(s) requise(s)

Ce parcours est proposé à partir de la 3e année de Licence, après une formation de niveau Bac+2 (BTS, DUT, L2) en Tourisme, Hôtellerie, Langues, Gestion, Géographie, Commerce, etc.

Et après...

Poursuite d'études

La licence sanctionne des connaissances et des compétences de niveau bac + 3 et permet ainsi la poursuite d'études supérieures en master.

- *  Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)
 - *  Management en hôtellerie restauration (MHR)
- 



Insertion professionnelle


Les métiers visés sont :

- * responsable de pâtisserie boutique et/ou boulangerie,
- * chef de projet recherche et développement,
- * responsable d'unités de production pâtisserie et/ou boulangerie.

Contact(s)


Autres contacts

Contact scolarité

 <https://university.taylors.edu.my/en/study/undergraduate/food-studies-gastronomy/bachelor-patisserie-arts-hons.html>

Infos pratiques

Lieu(x)

 Hanoi (Viêt Nam)

Programme

Organisation

Le parcours "Pastry Arts (PA) » est dispensé exclusivement en langue anglaise, sur le campus de la Taylor's University à Kuala Lumpur.