

Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA)

123 inscrits en Licence Pro Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires (DGSA)

Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Publics accueillis	Inscrits	%
Réinscrits	1	1%
Réorientations externes (étudiants inscrits en 2015/16 ailleurs qu'à l'UT2J)	115	93%
Reprises d'études (étudiants inscrits nulle part en 2015/16)	7	6%

Réussite de la licence en 2017

43% de réussite sur l'année 2017

Analyse de la réussite selon le type de public

Type de public	Inscrits en 16/17	Admis 2017	Taux de réussite
Réinscrits	9	7	78%
Réorientations externes	111	40	36%
Reprises d'études	7	7	100%
Ensemble des publics	127	54	43%

ZOOM sur l'insertion professionnelle : 30 mois après l'obtention en 2014 de cette licence

Pour l'ensemble des répondants, le taux d'insertion professionnelle est de 94,7%

28 diplômés contactés, dont 19 ont répondu, soit un taux de réponse de 67,9%.

Caractéristiques des 18 emplois :

- 18 emplois à temps plein,
- 14 emplois stables (cdi, fonctionnaire et assimilé),
- 12 professions intermédiaires.

Pour les répondants travaillant à temps plein, le revenu net mensuel moyen est de : 1 639 €.

Intitulés des emplois occupés

Assistant manager ; Assistante commerciale ; Assistante Opérationnelle de Direction et de Qualité ; Boulanger ; Chef de partie ; Chef gérante en restauration collective ; Conseiller en vin caviste ; Gestionnaire de flux ; Majordome ; Professeur certifié en science et technologie culinaire (2) ; Professeur de cuisine ; Professeur de services et commercialisation ; Responsable de la restauration hospitalière ; Responsable de restaurant ; Superviseur de la réception ; Technicien supérieur hospitalier responsable restauration ; Technicien supérieur hospitalier service rest