

TOURISME

PARCOURS PASTRY ARTS (PA)

PRÉSENTATION

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.

Pour le **tourisme**, les étudiant-e-s savent mobiliser les connaissances générales et techniques du management des entreprises des secteurs du tourisme, des loisirs, du transport et de l'hébergement mais aussi en matière de communication et promotion dans les instances publiques du tourisme. Les contenus relatifs au développement durable leur permettent de saisir les problématiques de développement territorial, local et international.

Dans le champ de l'**hôtellerie-restauration**, les étudiant-e-s sont familiarisé-e-s aux réalités et problématiques opérationnelles d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration commerciale.

Pour la **restauration collective** et l'**ingénierie de restauration**, les étudiant-e-s sont familiarisé-e-s aux besoins, aux métiers et aux problématiques opérationnelles de la restauration collective et de l'ingénierie hôtelière et de restauration en France et à l'international.

Dans le domaine de l'**alimentation**, les étudiant-e-s sont capables de repérer les dynamiques politiques, économiques et sociales qui structurent l'alimentation dans un pays, une région ou un territoire déterminé. Ils-Elles sont aussi capables d'appréhender les filières alimentaires ainsi que les logiques et les profils de consommateurs en fonction de leurs caractéristiques sociologiques et culturelles.

Parcours Pastry Arts (PA)



En 3^e année, le parcours « Pastry Arts (PA) » est dispensé exclusivement en langue anglaise, sur le campus de la Taylor's University à Kuala Lumpur.

Il assure la formation d'étudiant-e-s à la gestion d'unités de pâtisserie, de boutiques haut de gamme, d'unités à caractère industriel (centre commercial, shopping mall, etc.).

La formation articule des enseignements centrés sur le management d'unités de pâtisserie et des enseignements à caractère plus techniques (innovation, design, etc.) afin de maîtriser les compétences managériales et opérationnelles.



Principaux métiers visés

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

CONDITIONS D'ACCÈS

Le dépôt des candidatures en première année s'effectue obligatoirement sur www.parcoursup.fr pour les titulaires du Bac, du DAEU, ou d'un diplôme de niveau IV étranger d'un pays de l'Espace Économique Européen.

Pour les étudiant-e-s extra-européen-ne-s, la candidature s'effectue sur <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/>

Le parcours PA est accessible sur dossier et entretien aux étudiant-e-s ayant validé les deux premières années de la licence ou titulaires d'un Bac+2 (BTS hôtellerie restauration, L2 Gestion, BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de co, L2 LEA...).

Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur eCandidat :

<https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

POURSUITES D'ÉTUDES

- ▶ Master Sciences sociales
 - parcours Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)
- ▶ Master Tourisme
 - parcours Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
- ▶ Pour en savoir plus sur les possibilités de poursuites d'études ou d'insertion :
 - Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : scuio-ip@univ-tlse2.fr
 - Portail national : www.monmaster.gouv.fr

