

Une nouvelle licence en alternance qui fait l'unanimité

FORMATION Le lancement dès le mois de septembre prochain d'une nouvelle licence en alternance à l'ISTHIA à Toulouse met du baume au cœur des BET d'ingénierie hôtelière et de restauration.

Après l'arrêt brutal de la filière de formation IRECO en 2018 qui préparait au CQP CIR (Concepteur en Ingénierie de Restauration), les bureaux d'études, indépendants ou intégrés à une entreprise de fabrication ou d'installation de matériels professionnels, se sont retrouvés privés d'un vivier de ressources humaines formées à leur métier puisqu'elle comportait une formation en alternance très opérationnelle. Mais c'était sans compter sur l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) intégré à l'Université Toulouse - Jean Jaurès, qui vient de lancer depuis quelques mois les inscriptions à une nouvelle licence baptisée IHR (Ingénierie Hôtelière et de Restauration) qui démarrera le 6 septembre prochain et qui se déroulera en alternance avec 36 semaines de formation en entreprise.

Un référentiel défini avec les professionnels

La nouvelle licence 3 IHR s'adresse aux étudiants ayant validé deux premières années de licence ou qui sont titulaires d'un Bac + 2 (BTS hôtellerie-restauration, L2 Gestion BTS MUC, BTS Nutrition, DUT tech de



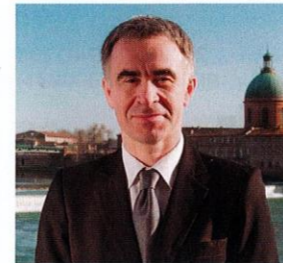
co, L2 LEA...). C'est Denis Bories, Maître de conférences en sciences de gestion qui a la charge de ce nouveau cursus. Pour établir le référentiel qui porte sur deux semestres de 275 heures (36 semaines de formation et 18 semaines à l'ISTHIA dont deux d'examens) il a réuni autour des enseignants de l'Institut, différentes organisations représentatives, notamment le FCSI France, ainsi que des professionnels spécialisés dans différents secteurs, en particulier des représentants d'entreprises d'installation*, des BET indépendants*, des fabricants de matériels*. « Cette licence est le fruit d'une réflexion globale sur les métiers de l'ingénierie que nous menons tous les 5 ans pour renouveler notre offre de formations, et cela depuis la création de l'ISTHIA (CETIA à l'origine) en 1986 » indique Cyrille Laporte, directeur de l'ISTHIA. « Et

comme nous étions sollicités depuis plusieurs années par les entreprises avec lesquelles nous travaillons pour proposer une formation en alternance très opérationnelle, cela semblait une piste intéressante. Par ailleurs, l'apprentissage séduit de plus en plus les jeunes et c'est donc très naturellement et dans la continuité du travail que nous menons ici que nous avons élaboré cette nouvelle formation ».

Des futures conventions de partenariat avec le monde de l'ingénierie

Il va sans dire qu'à l'annonce de cette création, l'ensemble de la filière s'est réjoui et s'appête à signer des conventions avec l'Institut qui fera appel à des professionnels pour intervenir auprès des futurs étudiants. « C'est une pratique classique que nous déployons déjà avec

nos autres formations. Mais cette licence reste un diplôme d'État porté par l'Université Toulouse - Jean Jaurès et le ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation » insiste Cyrille Laporte. « Nous restons ouverts à tous les acteurs du monde de l'hôtellerie-restauration qui peuvent apporter une plus-value à cette formation axée sur l'ingénierie ». Les trois organisations représentatives de l'ingénierie hôtelière et de restauration, FCSI France, Cinov Restauconcepteurs et Resto France Expert soutiennent sans réserve cette nouveauté. « Après l'échec de la reprise du CQP CIR par trois opérateurs disséminés dans l'Hexagone, qui ne sont jamais parvenus à réunir suffisamment d'étudiants pour en assurer sa pérennité, nous sommes ravis de voir naître cette formation tournée vers l'apprentissage » précise Bruno Dettwiller, président de Cinov Restauconcepteur qui entend aussi intensifier sa communication à l'égard des professeurs d'écoles hôtelières pour les sensibiliser davantage aux métiers de l'ingénierie en restauration. De son côté, le président du FCSI France, Denis Daveine, qui avait fait de la formation une priorité lors de sa prise de fonction, se dit enchanté de voir



Cyrille Laporte, directeur de l'ISTHIA.

aboutir ce projet dans lequel il s'est pleinement impliqué dès le départ avec son organisation. « Nous avions déjà un réservoir de compétences avec les étudiants en Master, néanmoins mieux formés pour devenir des consultants. Maintenant avec cette licence nous allons avoir accès à des techniciens qui seront plus opérationnels en particulier sur la maîtrise d'œuvre » confirme-t-il.

Plus récemment, Resto France Expert (RFE) vient de se rapprocher de l'Institut pour « prendre part à cette initiative que nous saluons. Nos 90 entreprises adhérentes sont toutes susceptibles d'accueillir ces jeunes » indique Marc Grandmougin, son président. Pour lui, « une profession qui n'assure pas la relève est une profession qui meurt ».

N. RIOUX

* Ont participé aux réunions : Denis Daveine et Paul Montégut (FCSI France), Cédric Vié (Euclid Ingénierie), Thomas Faucounneau et Michel Paul (EFC Ingénierie Restauration), Bonnet-Thirode Grande Cuisine (Vianney Martin, Pierre-Jean Berne), Eric Pech (Epic Conseil), Locacuisines (Philippe Beato, Florent Chaigne), MRG (Jean-Pierre Cheniclet), Vincent Stellan (Quietalis), Philippe Pelvé (Bichard Equipement), Gilles Castel (G'Sir, Cinov Restauconcepteur)

LA NOUVELLE LICENCE 3 IHR EN BREF...

Son contenu est réparti sur deux semestres (2 x 275 heures) avec notamment des Unités d'Enseignement telles que :

- Définition des systèmes de restauration et hôtelier
- Connaissance des équipements
- Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- Outils et méthodes de gestion de production
- Accompagnement de projet
- Anglais professionnel
- Montage de projet
- Évaluation économique de projet
- Informatique appliquée
- Accompagnement de projet

Pour candidater les titulaires d'une des formations requises doivent au préalable déposer leur candidature sur eCandidat : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>. Les étudiants extra-européens peuvent également candidater ainsi que ceux qui ne seraient pas titulaires de l'un des diplômes requis mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle (sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985).

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, rendez-vous sur le site : www.isthia.fr