HAL
open science

Licence professionnelle Arts culinaires des tables de l'océan indien

Rapport Hcéres

To cite this version:

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Arts culinaires des tables de l'océan indien. 2014, Université de La Réunion. hceres-02038521

HAL Id: hceres-02038521

https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038521

Submitted on 20 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Rapport d'évaluation de la licence professionnelle

Arts culinaires des tables de l'océan indien

de l'Université de la Réunion

Vague E – 2015-2019

Campagne d'évaluation 2013-2014

agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

En vertu du décret du 3 novembre2006[1],

- Didier Houssin, président de l'AERES
- Jean-Marc Geib, directeur de la section des formations et diplômes de l'AERES

[1] Le président de l'AERES « signe [...], les rapports d'évaluation, [...] contresignés pour chaque section par le directeur concerné » (Article 9, alinea 3 du décret n°2006-1334 du 3 novembre 2006, modifié).

Evaluation des diplômes
Licences Professionnelles – Vague E

Evaluation réalisée en 2013-2014

Académie : La Réunion

Établissement déposant : Université de la Réunion

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Arts culinaires des tables de l'océan indien (ACTOI)

Secteur professionnel : SP7-Services aux personnes

Dénomination nationale : SP7-3 Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP150008706

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Institut d'administration des entreprises (IAE) de la Réunion à Saint-Denis ; Lycée Hôtelier de Saint-Paul.

- Délocalisation(s) : /

- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /

- Convention(s) avec le monde professionnel : Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) est déclarée partenaire institutionnel, mais convention non fournie.

Présentation de la spécialité

La licence professionnelle *Arts culinaires des tables de l'océan indien* (LP ACTOI), ouverte en 2006, propose l'acquisition de compétences en contrôle de gestion, gestion des ressources humaines et gestion de la qualité, en commercialisation et conception de produits ainsi qu'en marketing stratégique et ce dans des structures de restauration plus particulièrement situées dans l'Océan indien (OI).

Les métiers visés sont responsables de la restauration ; responsable d'établissement de restauration ; manager en restauration rapide ; responsable d'unité de restaurant collective, rapide ; organisateur d'évènements.

La formation se positionne comme unique sur la zone de l'OI. Sur le plan de l'offre de formation nationale, elle se démarque par sa spécialisation sur les arts culinaires et par son approfondissement du patrimoine culinaire de l'OI.

Organisée en deux semestres, elle est composée de cinq unités d'enseignement (UE) : d'une part, trois UE théoriques (*Arts et patrimoine culinaires de l'OI* ; *Conception, organisation et animation autour des tables de l'OI* ; *Gestion et management*) et d'autre part, deux UE pratiques (*Projet tuteuré ; Stage en entreprise*).

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La LP ACTOI vise à former des cadres dans la gestion et le management de structures de restauration ou dans l'organisation d'évènements dans l'espace de l'OI. Ce champ de professionnalisation territorialisé pourrait représenter une limite à la pérennité de cette formation en se révélant réducteur dans des métiers nécessitant le plus souvent des compétences d'adaptation et de mobilité.

Bien que spécifiquement orientés vers la zone OI, les enseignements décrits n'apparaissent guère différents de ceux proposés en classe de BTS, il y a donc peut-être là un écart par rapport aux métiers d'encadrement visés.

Organisée en deux semestres, la LP ACTOI est composée de cinq unités d'enseignement (UE) : d'une part, trois UE théoriques (*Arts et patrimoine culinaires de l'OI* ; *Conception, organisation et animation autour des tables de l'OI ; Gestion et management*) et d'autre part, deux UE pratiques (*Projet tuteuré ; Stage en entreprise*). Le deuxième semestre est entièrement consacré au projet tuteuré et au stage. Le stage, d'une durée de 13 ou 14 semaines (selon les données) se déroulent dans une entreprise locale et selon les normes habituelles d'une formation en alternance. Sans autre précision (ni de date ni d'objectif) est également annoncé un stage de deux mois dans un pays anglophone de la zone OI auquel les candidats sont certainement bien mal préparés sur le plan linguistique. Les projets font l'objet de collaborations avec des professionnels de renom.

Les modalités de contrôle des connaissances (MCC), reposent majoritairement sur du contrôle continu mais aussi des examens écrits ou oraux (dont on comprend mal la fréquence). Validées par le conseil d'administration de l'IAE, elles correspondent globalement aux normes institutionnelles bien que la note de 8/20 obtenue dans une UE ressemble fort à une note éliminatoire puisqu'elle ne permet pas la compensation. Une précision s'impose à ce niveau.

Afin de répondre aux besoins de professionnalisation, la formation bénéfice de l'appui du Lycée hôtelier de St Paul et de celui de l'UMIH qui offre l'accès à deux plateaux techniques dans le Nord et l'Ouest de l'île.

Pour répondre à la diversité du recrutement, une seule UE de 20 heures est consacrée à une remise à niveau en anglais, comptabilité et informatique. Si cela peut sembler suffisant pour des étudiants issus d'un BTS, l'ouverture à des publics de formation continue mériterait sans doute un accroissement de cet horaire.

Les données sur l'insertion professionnelle semblent provenir du suivi mis en place par l'établissement à raison vraisemblablement de deux enquêtes par an. Le taux de répondants aux enquêtes est relativement faible (23 à 66 % des diplômés) pour une formation à si petit effectif (environ 15 étudiants) dont le suivi local pourrait certainement être facilement assuré. Par ailleurs, le taux de réussite est irrégulier, voire insuffisant (60 %) compte tenu du faible effectif de la spécialité.

Alors qu'une partie du dossier annonce que 100 % des diplômés sont insérés dans le monde du travail à divers niveaux de responsabilité (niveau parfois bien inférieur à Bac+3), le tableau des indicateurs contredit cette information puisque - selon les enquêtes menées par l'établissement - quelques étudiants sont en recherche d'emploi au moment de l'enquête.

La poursuite d'études - généralement masters hors établissement - concerne 10 à 40 % des répondants. Ce taux peut apparaître élevé mais il est à relativiser sur un plan statistique, les données chiffrées portant sur un très faible nombre d'individus.

Le dossier présente une évolution de la formation initiale vers de la formation continue, preuve manifeste et louable de la nécessité de repositionner la formation qui résulte sans aucun doute d'une analyse et d'une intention d'améliorer l'insertion professionnelle des diplômés. Il est regretté que cette intention ne soit pas mise en miroir avec le contexte économique régional du secteur.

Les professionnels extérieurs, au nombre de 11, prennent en charge 277 heures d'enseignement, soit 46 % du volume horaire total ; ce qui est tout à fait conforme aux exigences d'une licence professionnelle. Ces professionnels justifient majoritairement d'un statut de chef d'entreprise sans que l'on n'en sache davantage sur le type d'entreprise ou les champs de compétences apportés dans la formation : on s'interroge par exemple sur le choix - peut-être justifié mais cette justification est absente du dossier – d'une chef d'entreprise pour la mise à niveau en anglais.

Le dossier, qui semble bien bénéficier des soutiens de l'Union des métiers et des industries de l'Hôtellerie (UMIH) et de l'Institut Régional du Tourisme, reste très peu précis quant à la formalisation de partenariats avec les acteurs socioprofessionnels, même si l'on comprend que les entreprises locales qui contribuent à l'accueil de stagiaires et à leur évaluation mettent à disposition leurs plateformes techniques.

Compte tenu de l'attrait touristique de la zone, la formation correspond probablement à un besoin régional, les professionnels locaux semblent en effet l'apprécier. Toutefois, des précisions sur la qualité de l'insertion permettraient de juger à bon escient de l'adéquation de la formation aux besoins réels du marché.

Animée par un maître de conférences associé de l'université assisté d'un enseignant du lycée professionnel hôtelier de Saint Paul, l'équipe est constituée d'enseignants-chercheurs et d'enseignants du secondaire ainsi que de professionnels. Il est prévu de renforcer la participation des enseignants-chercheurs notamment au travers de recrutement de maitre de conférences ; ce qui va dans le sens d'une nécessaire consolidation des compétences disciplinaires et du socle des fondamentaux.

Les enseignants et les membres du conseil de perfectionnement (constitué des responsables d'UE, des intervenants extérieurs et des maîtres de stage) prennent en compte l'ensemble des données (par exemple les évaluations proposées par les étudiants) pour procéder aux ajustements nécessaires.

Si la mention est clairement intégrée à l'offre de formations de l'établissement, les liens avec d'autres mentions semblent insuffisants en matière d'orientation des étudiants qui ne se tournent que très rarement vers la LP ACTOI puisque la majorité des étudiants est originaire d'un BTS en hôtellerie ou tourisme. Compte tenu du niveau de responsabilité envisagé, les licences dispensées dans le domaine « droit, économie, gestion » représentent pourtant un vivier potentiel. Dans l'état actuel, la mention apparaît comme une 3ème année de BTS.

À l'heure actuelle, la mention, qui s'est largement organisée selon un rythme d'alternance, semble se tourner exclusivement vers la formation continue, via notamment des contrats de professionnalisation ou d'apprentissage. Des propositions sont faites pour l'actualisation des contenus d'enseignement et l'intégration de connaissances disciplinaires indispensables dans la maîtrise des compétences métiers.

- Points forts :
  - Une niche originale de par le choix d'un approfondissement des arts culinaires et des cuisines de l'OI.
  - Une collaboration semble-t-il efficace avec les professionnels.
  - L'ouverture à la formation continue.

- Points faibles :
  - Cette LP est en fait une 3ème année de BTS (faiblesse des enseignements fondamentaux : langues, gestion…), ce qui a pour conséquence l'absence de diversité dans le recrutement.
  - Un taux d'insertion professionnelle trop faible.
  - L'absence de mesures d'identification des prérequis ou des compétences d'employabilité.
  - La faible visibilité et le manque d'attractivité de la formation notamment à l'international.

- Recommandations pour l'établissement :

Il est impératif de renforcer le socle de compétences disciplinaires en gestion, comptabilité et marketing, langues et communication. Ce renforcement des enseignements fondamentaux devrait être permis grâce à une plus grande implication - d'ailleurs annoncée dans le dossier – d'enseignants-chercheurs. Cet ajustement contribuerait à justifier de la plus-value universitaire de cette formation, dont l'obtention permet la délivrance aux diplômés, du grade de licence. La mixité des publics devrait entraîner un développement des dispositifs d'individualisation, notamment au moyen des TICE.

La clarification d'un référentiel de formation, tenant compte des publics en formation initiale et en formation continue, permettrait certainement d'améliorer les conditions de recrutement, de réussite et d'insertion professionnelle.

La formation gagnerait en visibilité et certainement en attractivité locale, régionale et internationale en s'ouvrant plus largement aux questions de patrimoines gastronomiques ou de cuisines du monde sans trop régionaliser le champ d'applications.

Afin d'accroître la diversification du recrutement, actuellement trop centré sur les BTS, des actions de valorisation du diplôme, menées par les responsables de la LP avec l'aide de l'Université, devraient être menées au moins auprès du public universitaire local et si possible dans l'ensemble de la zone OI dans la mesure où aucune autre formation de ce type ne semble être présente dans l'étranger proche. Une ouverture à l'international pourrait permettre d'améliorer le positionnement de la formation tout en densifiant le champ des possibles en matière d'insertion professionnelle.

Une meilleure connaissance du suivi des étudiants diplômés, ou tout au moins une meilleure présentation de ce suivi, permettrait une adaptation de la formation aux véritables demandes du marché.

Observations de l’établissement

UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION
S'ouvrir aux mondes

OBSERVATIONS RELATIVES AU RAPPORT D'EVALUATION AERES
LICENCE PROFESSIONNELLE ARTS CULINAIRES DES TABLES DE L'OCEAN INDIEN

Dans le suivi des questions posées par l'AERES sur le *manque de convention entre l'IAE de La Réunion et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie(UMIH)*, nous pouvons apporter la précision que dès 1993, faisant le constat d'un turn-over trop important de leurs cadres supérieurs, la plupart du temps issus de la métropole, les professionnels de la chambre syndicale de l'industrie hôtelière de La Réunion (l'actuelle UMIH La Réunion) se tournaient vers l'Université et formaient le vœu avec elle, de faire naître à la Réunion des formations universitaire professionnalisés du tourisme. Ce fut fait en ouvrant en 2000, l'IUP Tourisme, dont l'enseigne a été conservée jusqu'à présent pour recouvrir les formations en tourisme de l'IAE, avec la présence de l'UMIH dans toutes les instances de gouvernance de celles-ci.

L'UMIH qui est membre du conseil d'administration de l'IAE, membre du conseil de perfectionnement de ses diplômes en tourisme dont la licence PRO ACTOI, forte de 257 entreprises dans le tissu HRT de La Réunion, est le premier apporteur de lieu de stages et d'emploi des diplômés en tourisme de l'IAE.

Le rapport AERES note que bien que spécifiquement orientés vers la zone OI, les enseignements décrits n'apparaissent guère différents de ceux proposés en classe de BTS, et qu'il y a donc peut-être là un écart par rapport aux métiers d'encadrement visés.

Les référentiels des BTS sont identiques et communs à toutes les régions de France.
La licence professionnelle ACTOI se différencie particulièrement des programmes de BTS en cela qu'elle prépare de jeunes diplômés à encadrer des équipes de salle et de cuisine, dans des restaurants de la zone Océan Indien, en orientant leur production autour des cultures des pays qui ont composé l'île de La Réunion (Chine, Inde, Afrique, France) pour en augmenter l'identité sur un marché réunionnais du tourisme sérieusement concurrencé par ses îles voisines.

Les candidats sont certainement bien mal préparés sur le plan linguistique.

Etant entendu que les étudiants accédant à la Licence professionnelle ACTOI sont censés avoir un minimum requis en anglais pour être en mesure d'accueillir un client dans un restaurant, la mise à niveau proposée dans le programme, vise essentiellement à évaluer précisément le niveau des étudiants à l'entrée de la LPRO ACTOI, afin d'orienter sur des formations complémentaires, ceux qui aurait des déficits de pratique minimum de l'anglais. Dans la nouvelle maquette, ce module passera de 6 à 17 heures pour appuyer cette démarche.

Les modalités de contrôle des connaissances (MCC), reposent majoritairement sur du contrôle continu mais aussi des examens écrits ou oraux qui ont lieu en fin d'UE. La note de 8/20 obtenue dans une UE impose le passage d'une deuxième session.

Afin de répondre aux besoins de professionnalisation, la formation bénéfice de l'appui du Lycée hôtelier de St Paul et de celui de l'UMIH qui offre l'accès à deux plateaux techniques dans le Nord et l'Ouest de l'île.

Pour répondre à la diversité du recrutement, une seule UE de 20 heures est consacrée à une remise à niveau en anglais, comptabilité et informatique. Cela peut sembler suffisant pour des étudiants issus d'un BTS, mais l'ouverture à des publics de formation continue méritait sans doute un accroissement de cet horaire.

Pour être plus adaptée et dans l'esprit de l'analyse émise par l'AERES, cette UE passe dans la nouvelle maquette à 45 heures, dont 17 en anglais, 12 heures en informatique et 16 en comptabilité

Par ailleurs, le taux de réussite est irrégulier, voire insuffisant (60 %) compte tenu du faible effectif de la spécialité.
Le taux de réussite à l'examen est globalement très satisfaisant (Cf. tableau ci-dessus).

La Licence professionnelle ACTOI n'est plus possible qu'en formation continue. À cet effet, un responsable des relations entreprises, lui même professionnel HRT, aura la mission d'accompagner les étudiants dans leur recherche d'entreprise et en assurer le suivi à travers la gestion d'un carnet de liaison et plusieurs visites annuelles des entreprises.

Les professionnels extérieurs, qui interviennent dans la formation sont essentiellement des chefs de cuisine et des directeurs de restaurant. Ils sont souvent par ailleurs chef de leur entreprise, comme beaucoup de PME de La Réunion dans ce secteur d'activité. Ils sont retenus pour la qualité de leurs établissements, le plus souvent classés Maîtres restaurateurs ou Maîtres Cuisiniers de France.

Points faibles :

• Cette LP est en fait une 3ème année de BTS (faiblesse des enseignements fondamentaux : langues, gestion…), ce qui a pour conséquence l'absence de diversité dans le recrutement :

Dans la nouvelle maquette, une importance plus grande est donnée aux enseignements universitaires, dans les matières de management pour tenir compte de l'analyse AERES, tout à fait justifiée sur ce sujet.
Un nouveau maître de conférences et un PRAG sont venus gonfler les effectifs d'enseignants de la LPRO ACTOI en substitution d'enseignants du lycée professionnel (Cf. maquette ci-après).

• Un taux d'insertion professionnelle trop faible :

Comme l'indiquent les tableaux suivants, un faible nombre d'étudiants répond à l'enquête menée sur l'insertion des diplômés, ce qui relativise les résultats.

	2008-2009	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013
Nombre d'inscrits pédagogiques[1]	15	17	15	17	15
Nombre de diplômés	15	17	12	15	15

Année d'obtention du diplôme	2010	2011	2011	2012	2012
e de la réalisation de l'enquête	sept-11	avr-12	déc-12	avr-13	déc-13
nbre de répondants à l'enquête	4	4	2	8	2
nbre de diplômés (parmi les répondants) en ploi n'ayant pas poursuivi d'études	3	3	0	5	2
nbre de diplômés (parmi les répondants) en rsuite d'études immédiate :	0	1	1	1	0
dans l'établissement		1	NC	0	
dans un autre établissement		0	NC	1	
nbre de diplômés (parmi les répondants) en nerche d'emploi	1	0	1	2	0

Pourtant les échanges entretenus par les étudiants et les enseignants avec les anciens (mails, phone) attestent de leur facilité à trouver un emploi.
Une procédure d'enquête plus serrée, menée justement par les étudiants en cours d'étude et un service dédié au suivi des étudiants au sein de l'IAE, est en cours de mise en place, pour palier ces travers.

• L'absence de mesures d'identification des pré-requis ou des compétences d'employabilité :

L'employabilité dans la région Océan Indien est un des critères de choix des enseignements dispensés dans la LPRO ACTOI.
Les études prospectives des emplois à La Réunion menée par la Région Réunion et son observatoire (Région, INSEE & IRT) ont déterminé les orientations de la LPRO ACTOI dans les métiers en tension. Particulièrement dans la restauration où les pré-requis au travail en matière managériale sont transversaux. Aussi, une part importante est laissée dans l'organisation de la colonne vertébrale de cette formation, que sont les décades. Les étudiants doivent en effet s'y approprier des concepts de marketing, de gestion financière de la manifestation et de gestion des équipes. La restitution du croisement des interventions des professionnels avec les universitaires sur ces sujets est prépondérante dans l'évaluation qui est faite du mémoire final.

• La faible visibilité et le manque d'attractivité de la formation notamment à l'international :

Afin d'optimiser l'ouverture à l'international de la LPRO ACTOI, une information à destination des académies (le plus souvent internes aux groupes hôteliers) des îles voisines est engagée. Le coût en formation continue de ce type de formation restera quand même un handicap pour certains pays aux faibles ressources. Toutefois, de grands groupes hôteliers mauriciens ont confirmé leur intérêt à envoyer des cadres exécutifs de leurs établissements en formation LPRO ACTOI. Sous réserve de procédures

de validation de certains acquis, quelques étudiants chaque année pourraient être retenus.

Enfin, l'intervention dans la LPRO ACTOI, de chefs exécutifs de notoriété reconnue, en provenance des pays cible de la formation (Inde, Chine, Madagascar, Afrique), favorise par leur réseau, l'inscription potentielle d'étudiants en provenance de ces pays dans cette filière.

Maquette L PRO Actoi 2015-2019 :

	ECTS	DISCIPLINE	INTERVENANT	QUALITE	Enseignants IAE	Enseignants lycée	CEV	TOTAL	C M	T D
S 1	6	UE 1 - Outils de gestion						45	28	17
	2	Anglais professionnel	Nicole JENNAH	CHEF ENTREPRISE ACCUEIL TOURISTIQUE			17	17	0	17
	2	Mise à niveau Informatique	Jérome GABELAIN	PRAG	12			12	12	
	2	Mise à niveau Comptabilité	Jérome GABELAIN	PRAG	16			16	16	
	12	UE 2 - Arts et patrimoine culinaires de l'OI						136	95	41
	3	Us et Coutumes culinaires des différentes tables de l'OI - Interculturalité	Jean-François Dally	PLP CUISINE		21		21	0	21
			Pasqual PORCEL	MDC	15			15	15	
	2	Logistique et approvisionnements en cuisine	Ludovic SPIESER	PLP CUISINE		17		17	8	9
			Chef Afrique				6	6	6	
			Chef Créole				6	6	6	
	2	Optimisation et valorisation des achats en cuisine	Yves LAHAYE	PLP CUISINE		21		21	20	7
	3	Concevoir une soirée à thème	Ludovic SPIESER	PLP CUISINE		17		17	3	5
			Chef Inde				6	6	6	
			Chef Chine				6	6	6	
	2	Valider des techniques et des procédures	Yves LAHAYE	PLP CUISINE		21		21	15	
	12	UE 3 - Conception, organisation et animation autour des tables de l'OI						121	198	18
	3	Concevoir des prestations de restauration	Cyrille CAMILLI	PLP RESTAURATION		12		12	12	
			Tony NICETO	CHEF ENTREPRISE Administrateur UMIH ABF			12	12	12	
			Pascal LETANG	PLP RESTAURATION		12		12	12	
	2	Tester et valider des prestations de restauration	Tony NICETO	CHEF ENTREPRISE Administrateur UMIH ABF			15	15	15	
	2	Promouvoir, communiquer, commercialiser	Cyrille CAMILLI	PLP RESTAURATION		15		15	15	
	1	Gérer le temps	Tony NICETO	CHEF ENTREPRISE Administrateur UMIH ABF			10	10	10	
	4	Réaliser, maitriser	Pascal LETANG	PLP RESTAURATION		15		15	10	5
			Tony NICETO	CHEF ENTREPRISE Administrateur UMIH ABF			15	15	10	5
			Cyrille CAMILLI	PLP RESTAURATION		15		15	10	5
	30	TOTAL SEMESTRE 1						302	219	73

S 2	10	UE 4- Gestion et management						187	141	46
	2	Recruter le personnel	Pasqual PORCEL	MDC	15			15	10	5
		Former et motiver	Pasqual PORCEL	MDC	15			15	10	5
		Gérer les situations critiques	Pasqual PORCEL	MDC	7			7	7	
	2	Connaître et respecter la législation	Monique ANAIS FERAL	ASSURANCES			15	15	12	3
	2	Prévoir et analyser les ventes	Nathalie DURAN	MDC	21			21	12	9
		Prévoir et analyser les coûts	Nathalie DURAN	MDC	30			30	15	15
		Piloter la performance	Pasqual PORCEL	MDC	19			19	10	9
		Gérer les approvisionnements	Frédéric LANG	DIRECTEUR D'HOTEL			10	10	10	
	2	Différencier et positionner l'offre	Antoine PORCEL	DIRECTEUR COMMERCIAL HOTEL			15	15	15	
		Promouvoir le point de vente	Nathalie DURAN	MDC	10			10	10	
		Gérer la relation client	Nathalie DURAN	MDC	10			10	10	
	1	Communiquer avec les partenaires	Tony NICETO	CHEF ENTREPRISE Administrateur UMIH ABF			10	10	10	
	1	La politique de qualité totale	Martine LASNON	DIRECTRICE D'HOTEL			10	10	10	
	20	UE 5 - Projet tuteuré : les décades						111	111	0
	10	Organisation et réalisation des décades	Tony NICETO	CHEF ENTREPRISE Administrateur UMIH ABF		10		10	10	
			Chefs maîtres apprentissage				81	81	81	
			Pascal LETANG	PLP RESTAURATION		10		10	10	
	10	Mémoire	Pasqual PORCEL	MDC	10			10	10	
								0	0	0
	30	TOTAL SEMESTRE 2						298	252	46
	60	TOTAL LPROACTOI			180	186	234	600	471	119
					30,00%	31,00%	39,00%			

Le Président

Pr Mohamed ROCHDI

UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION