



**La licence professionnelle “Design Culinaire” forme les étudiants aux métiers de designers et stylistes culinaires. Cette formation se situe “à la croisée” du design, de la gastronomie et de l’industrie du luxe et des arts culinaires.**

## Présentation

Le design culinaire entend allier les savoir-faire des métiers de bouche et des métiers du design pour proposer un questionnement sur les formes, les habitudes et les regards de l’alimentaire, du gustatif ainsi que sur les moyens de communication, de présentation et de consommation.

Les objets de ce design culinaire ont pour matière première l’aliment dans sa plus large diversité, des éléments de sa confection, de sa mise en saveur, de sa présentation, de sa couleur, de sa lumière, de son image, de sa mise en forme, de son mode de distribution et de son mode de conditionnement et de consommation.

### Une classe mixte de designers et de cuisiniers

Il s’agit de faire dialoguer les domaines du design et de la gastronomie, d’en croiser les pratiques, les techniques, les savoir-faire, les réflexes et les codes. Il ne s’agit pas de les faire fusionner, mais bien plutôt de les faire se côtoyer, s’observer, s’interroger, échanger. Il s’agit alors d’engager et de produire la dynamique d’une interaction entre ces domaines et de faire de cette hétérogénéité une force de questionnement et de proposition.

Cette formation en alternance bénéficie d’un partenariat avec MEDERIC , L’école hôtelière de paris qui bénéficie d’un réseau d’entreprises et de professionnels du secteur de la gastronomie, du design culinaire et du stylisme.

<https://www.cfamederic.com/licence-design-culinaire>

L’alternance permet à nos étudiants d’acquérir des connaissances et de les mettre en

## Durée de la formation

- Autre\*\*\*

13 mois

## Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers

### Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers  
Avenue Marcel Paul, 92230  
Gennevilliers  
Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

## Public

### Niveau(x) de recrutement

- DUT
- Bac +2
- BTS
- Licence L2
- Niveau Bac +2

## Stage(s)

Non

## Langues d’enseignement

- Français
- Anglais

## Rythme

- En alternance
  - Contrat d’apprentissage
  - Contrat de professionnalisation

## Modalités

- Présentiel

application en contexte professionnel. Le taux de réussite pour la promotion sortante (2023/2024) est de 85%.

Les points forts de la formation :

- Des travaux atelier et workshops sont réalisés par les étudiants autonomie.
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont organisés régulièrement.
- Des cours de gestion, de marketing et de communication permettent aux étudiants de bénéficier des principaux outils de management et de commercialisation.

La formation, axée sur l'international, permet aux étudiants de s'approprier une culture professionnelle différente et d'exporter leur savoir-faire à l'étranger grâce à :

- Des cours de langues en anglais appliqués à la restauration (passage obligatoire d'une certification en cours d'année).
- La présence d'étudiants étrangers.
- Un projet à dimension internationale

## Admission

### Candidature

#### Modalités de candidature

- Sur dossier via le formulaire en ligne : <https://www.cfamederic.com/je-candidate>

<https://www.cfamederic.com/je-candidate>

Pièces complémentaires : Book Créatif au format PDF pour présenter vos compétences et savoir-faire techniques sous forme de fiches recettes, fiches techniques ou photographies.

[Informations | MÉDÉRIC. L'école hôtelière de Paris](#)

- Entretien de motivation avec le responsable de la licence et Médéric, Ecole hôtelière de Paris.

Si vous êtes en situation de handicap, il est indispensable de contacter le Service d'Accueil des Etudiants Handicapés (SAEH) au : [handicap@ml.u-cergy.fr](mailto:handicap@ml.u-cergy.fr) // [Plus d'informations](#)

#### Modalités de candidature spécifiques

Vous avez quitté le circuit universitaire depuis plus de 2 ans, vous êtes salarié (secteur privé ou public), demandeur d'emploi, travailleur non salarié : candidature en **reprise d'études** (+ informations et contacts) via le lien : <https://www.cyu.fr/reprise-detudes-1>

Ce diplôme est accessible en **VAE**. Pour candidater <https://www.cyu.fr/validation-des-acquis-dexperience-vae>

## Renseignements

[info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

+33157609211

CY Gastronomie  
Tel : +33 1 57 60 92 11  
@ : [info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

<https://ecandidat.cyu.fr/#!accueilView>

+++ pour les diplômes étrangers hors UE une attestation de comparabilité délivrée par le CIEP

**Pièces facultatives :**

- Lettre d'engagement de l'entreprise (1)
- Lettre de recommandation (1)

## Et après ?

### Niveau de sortie

#### Année post-bac de sortie

- Bac +3

#### Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

### Poursuites d'études

Poursuite d'étude en Master ou entrée dans la vie professionnelle

# Programme

## Les enseignements

UE1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable  
UE2 Marketing, techniques de management et de commercialisation  
UE3 Communication digitale et langues  
UE4 Projet tutoré  
UE5 International et management interculturel  
UE6 Période en entreprise

## UE7 Techniques professionnelles

## UE8 Métiers du stylisme et du design culinaire

A la fin de la formation, avec toutes les unités d'enseignement [UE] validées l'étudiant(e) obtient 60 ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits)



Cette formation est labellisée par la [Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme](#) (CFET)