



**BACHELOR / LICENCE L1 - L2 - L3**

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

# Métiers de la gastronomie

Apprentissage  
Cuisine  
Pâtisserie  
Art de la table  
Œnologie  
Management  
Économie-gestion  
Langues étrangères  
Sciences alimentaires



**GASTRONOMIE  
HÔTELLERIE**

**Vous souhaitez poursuivre votre cursus dans le supérieur ou vous réorienter dans une formation professionnalisante au sein d'un secteur innovant, passionnant, international et en forte croissance.**

**Devenez manager en restauration gastronomique, en collectivité, en traiteur, aussi bien en production qu'en service et commercialisation.**

**Inscription sur Parcoursup / Rentrée en septembre**

**FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE AVEC NOTRE PARTENAIRE CFA-SACEF. SPÉCIALISATION EN TROISIÈME ANNÉE (MANAGEMENT DE LA RESTAURATION, TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL, OU DESIGN CULINAIRE).**

## Vos futures missions

- Exploiter en production ou en commercialisation un service de restaurant.
- Manager une unité de restauration collective ou de chaîne.
- Gérer un service traiteur événementiel.
- Concevoir et innover des objets alimentaires comestibles en tant que designer culinaire.

## Diplôme préparé

Licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table)

Formation labellisée CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme)

[www.cfet.info](http://www.cfet.info)

**Responsable :** Benjamin Walle

## Formation en apprentissage

2 types de contrats :

- contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans,
- contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

Dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école :

- L1 > 460 h de cours et 1 200 h en entreprise
- L2 > 500 h de cours et 1 200 h en entreprise
- L3 > 595 h de cours et 1 470 h en entreprise

**Conseillère professionnelle :** Myriam Dimovic - [m.dimovic@cfasacef.fr](mailto:m.dimovic@cfasacef.fr)

Plus d'informations sur le contrat sur <https://www.cfasacef.fr/>

## Entreprises

Plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage ou de professionnalisation à nos étudiants (liste à demander auprès du CFA SACEF).

## Programme

**plus de détails sur notre site**

**UE 1 Économie, droit, mercatique**

**UE 2 Pilotage de l'entreprise**

**UE 3 Communication, management**

**UE 4 Langues étrangères (anglais et espagnol)**

**UE 5 Sciences et ingénierie**

**UE 6 Culture et techniques professionnelles**

**UE 7 Mission en entreprise**

## Lieu de formation

Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

Atelier professionnel

Restaurant Pixel

École Hôtelière de Paris

Paris 17<sup>e</sup> arrondissement

[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)

### CONTACTEZ-NOUS

**Secrétariat pédagogique :** +33 (0)1 57 60 92 11

Site universitaire de Gennevilliers

Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers

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

[cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr](http://cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr)



@cygastronomie



@cygastronomiehotellerie

