



**LICENCE PROFESSIONNELLE L3**

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

# Design culinaire

Apprentissage  
Design culinaire  
Création  
Innovation  
Recherche et développement  
Pluridisciplinarité  
Gastronomie  
Développement durable  
Workshops  
Photographie  
Stylisme  
Mission internationale



GASTRONOMIE  
HÔTELLERIE

**Vous êtes passionné par la création, le design, la production alimentaire et la gastronomie, vous avez un bac +2, vous pouvez postuler pour ce parcours. Devenez designer culinaire, styliste et tendanceur culinaire, set designer, chef de cuisine, seconde de cuisine, chef de projet en agro-alimentaire.**

**Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre**

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

## Vos futures missions

- Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables.
- Aboutir une recherche et développement appliquée et concernée.
- Penser les modes alimentaires.
- Penser et éditer des scénographies, vitrines, photographies ou médias en lien avec le design culinaire.
- Engager une prospective sur la matière alimentaire.

## 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 de la formation :** Jean-Philippe Combeau

## 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.

(13 mois d'études 595 heures de cours et 1 470 h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.)

**Conseiller professionnel :** Jean-Pascal Denis - [jp.denis@cfasacef.fr](mailto:jp.denis@cfasacef.fr)

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage sur [www.cfasacef.fr](http://www.cfasacef.fr)

## Entreprises

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

## Programme

**plus de détails sur notre site**

- UE 1** Filière alimentaire, boissons et environnement durable
- UE 2** Marketing, techniques de management et de commercialisation
- UE 3** Communication digitale et langues
- UE 4** Projet tutoré
- UE 5** International et management interculturel
- UE 6** Période en entreprise
- UE 7** Techniques professionnelles
- UE 8** Métiers du stylisme et du design culinaire

## Lieux de formation

Cours, activités

Site universitaire de Gennevilliers

Workshop

Lycée Guillaume Tirel

Paris 14<sup>e</sup> arrondissement

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

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vignerons

### 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