

Licence professionnelle MACAT Culture gastronomique française

Cette licence professionnelle forme des étudiants étrangers à la culture gastronomique française pour être capable de coordonner le fonctionnement d'un service de restauration (produire des plats gastronomiques, accueillir une clientèle exigeante, ...

Présentation

Points forts de la formation :

- Un restaurant gastronomique ouvert au public toutes les semaines est entièrement géré par les étudiants français et étrangers.
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont régulièrement organisés.
- Cette licence permet aux étudiants de s'approprier la culture gastronomique française aux travers de cours d'oenologie, de découverte des fromages français, de visites de vignobles, chabliens ou champenois par exemple.
- Des cours avec les étudiants francophones afin de faciliter et accélérer l'intégration de nos étudiants étrangers.
- Un stage rémunéré d'une durée de 5 mois (650 € par mois).
- La totalité des cours sont en français et les étudiants disposent de cours de langue française pour leur permettent de progresser rapidement.
- Le management des projets grâce aux projets tutorés, permet le développement des compétences de gestion d'un projet de A à Z et développe la capacité de travailler en autonomie.

Spécificités

Notre programme "Culture gastronomique française" est réservé aux étudiants étrangers. Une grande partie de nos étudiants sont originaires d'Amérique latine, d'Afrique et d'Asie.

Admission

Durée de la formation

- 1 année

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)

Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)
20 rue Médéric, 75017 Paris
Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

Public

Niveau(x) de recrutement

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

Stage(s)

Oui

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Temps plein

Modalités

- Présentiel

Candidature

Modalités de candidature

Niveau équivalent au BAC+2, **Attestation de comparabilité demandée** [Comment obtenir l'attestation ?](#)

Vous devez également valider un niveau de langue française B1**minimum** (en présentant un certificat DELF B1). *Il pourra être demandé par Campus France.*

- Sur dossier avec la plateforme [Campus France](#)
- Demander le dossier de candidature via info@cygastronomie.fr
- Entretien de motivation avec le responsable de la licence

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 // [Plus d'informations](#)

Modalités de candidature spécifiques

- Trouver un centre d'examens dans votre pays - [lien](#)

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

Activités visées / compétences attestées

Après cette année en licence professionnelle Culture gastronomique française, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans des entreprises PME, TPE ou pour de grandes chaînes de restauration, d'hôtels ou en agro-alimentaire.

La formation offrant des compétences transversales, l'étudiant apprenti pourra également travailler sur des métiers connexes à ceux cités dans ces entreprises (communication, ressources humaines, gestion, formation)

Poursuites d'études

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

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211

CY Gastronomie
Tel : +33 1 57 60 92 11
@ : info@cygastronomie.fr

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

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 et conceptualisations

UE8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management

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)