

Licence professionnelle MACAT Arts sucrés, management, entrepreneuriat

La licence pro Arts Sucrés forme des managers opérationnels dans le secteur de la restauration et de la gastronomie tout en permettant le développement de véritables compétences techniques en boulangerie, pâtisserie, glacerie et chocolaterie.

Présentation

Cette licence professionnelle a pour objectif de former des professionnels capables de répondre aux besoins du secteur de l'Hôtellerie – Restauration tout en développant de véritables compétences managériales et entrepreneuriales. Une chance extraordinaire de découvrir les facettes des différents métiers des managers opérationnels à l'institut Culinaire de France situé à Bordeaux en obtenant le diplôme Licence professionnel Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table reconnu RNCP et le diplôme de troisième année Bachelor en arts sucrés et entrepreneuriat.

- Des cours variés permettant aux étudiants d'aborder les filières alimentaires, la connaissance des produits des arts sucrés et le développement durable dans les métiers de bouche.
- Des cours sur l'hygiène et la mise en place de l'HACCP permettent aux apprentis de gérer un laboratoire.
- Appréhender le management d'équipe et le comportement du consommateur.
- Une approche marketing et un apprentissage des techniques de commercialisation avec de fortes notions de digital.
- Des cours de langues (anglais) avec la préparation à une certification de niveau de langue.

file:///C:/Users/amassico/Desktop/Divers%20Comm/CY%20Gastronomie%20H%C3%B4tellerie%20Suite/Fiche%20LP%20arts-sucres_05-10-2023_web.pdf

Durée de la formation

- 1 année

Lieu(x) de la formation

- Autre****

Spécificités



Atelier pâtisserie ICF

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Ce programme s'adresse à tout candidat motivé de 18 ans révolus, titulaire d'un Bac+2, issu de BTS, DUT, école de commerce, droit... ayant validé 120 crédits ECTS. Une admission passerelle est possible pour les étudiants en formation Bachelor Arts culinaires sucrés & Entrepreneuriat.

Candidature

Modalités de candidature

Le candidat doit effectuer une demande pour un [entretien d'admission via le site web](#). Un rendez-vous lui sera proposé dans les 48h, l'entretien pouvant se faire à distance. Il permet d'évaluer sa **motivation**. Une base de français est nécessaire pour le stage. Le candidat est informé de son admission dans les jours suivants son entretien.

Et après ?

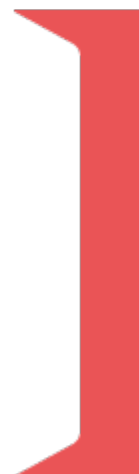
Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle



Programme

Programme

- 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 une boutique : 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)

Logo ICF
Institut Culinaire de France - Bordeaux
44 rue de la faïencerie
33 000 Bordeaux
Tél : 05 64 31 19 40



GASTRONOMIE
CY CERGY PARIS UNIVERSITÉ

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

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac +2
- Licence L2

- Niveau Bac +2

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

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

Modalités

- Présentiel

Renseignements

[h.
delamberterie@institutculinaire.
fr](mailto:h.delamberterie@institutculinaire.fr)

+33564311940

[Lien page ICF](#)