



Cette licence professionnelle en « Management de la Restauration » forme des étudiants à exploiter un restaurant, à superviser les activités en cuisine ou le service en salle, à manager les équipes et à travailler dans un environnement international.

Présentation

Notre formation est construite en partenariat avec des entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration, ce qui permet d'avoir un contact étroit avec la réalité professionnelle ; en effet :

- Un restaurant gastronomique, ouvert au public, est entièrement géré par les étudiants, une fois par semaine, au Lycée hôtelier Jean Drouant (Paris, 17^e arrondissement),
- Des conférences, des séminaires, des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont organisés régulièrement,
- Des cours de management, de marketing et de communication permettent aux étudiants de bénéficier des principaux outils de management d'un restaurant,
- 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 du TOEIC)
 - Des cours d'espagnol (débutant ou confirmé)
 - La présence d'étudiants étrangers
 - Des cours sur le marché international de la restauration
 - Une mission internationale de 2 semaines au Mexique ou au Vietnam.
- Des projets tutorés qui permettent le développement des compétences de gestion d'un projet de A à Z et développent la capacité de travailler en autonomie.

Durée de la formation

- Autre***

13 mois

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre****

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

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

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais
- Espagnol

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Modalités de Candidature:

- Sur dossier avec la plateforme [e-candidat](#)
- Entretien de motivation avec le responsable de la licence

Les candidatures sont ouvertes chaque année à partir

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

Pièces obligatoires :

- CV avec descriptif du parcours universitaire et professionnel,
- Relevé de Notes et diplômes acquis à ce jour,
- Relevé de Notes PROVISIONNEL ou Bulletins Intermédiaires de Notes,
- Lettre de motivation manuscrite Projet professionnel (1 page Max),

+++ pour les diplômés 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

Activités visées / compétences attestées

Après cette année de spécialisation d'études en licence professionnelle Management de la Restauration, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de management opérationnel en restauration ou 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.

- Contrat de professionnalisation

Modalités

- Présentiel

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211

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

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

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 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)