Licence professionnelle MACAT Traiteur événementiel



Cette licence professionnelle “Traiteur Évènementiel” forme des étudiants aux techniques commerciales ainsi qu’à l’organisation de la production dans les métiers de l’évènementiel.

Présentation

Cette formation en alternance bénéficie d'un partenariat avec des entreprises et des professionnels de l'évènementiel. L'alternance permet à nos étudiants l'acquisition de connaissances en cours, immédiatement transposables en contexte professionnel.
Les points forts de la formation :

- Des travaux pratiques sont réalisés par les étudiants en autonomie.
- Le traiteur d’application PIXEL traiteur permet aux étudiants d’organiser des évènements dans des lieux de prestige.
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont organisés régulièrement.
- Des cours de gestion, de marketing et de communication permettent aux étudiants de bénéficier des principaux outils de management et de commercialisation.

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).
- la présence d’étudiants étrangers.
- une mission internationale de 2 semaines au Vietnam en 2023, en Thaïlande en 2024.

Des projets tutorés permettent le développement des compétences de gestion d’un projet de A à Z et développent la capacité de travailler en autonomie. Les étudiants peuvent, par exemple, être responsable des réseaux sociaux de l’université, gérer les relations avec nos fournisseurs, faire la promotion des parcours dans les lycées hôteliers…

Durée de la formation

- Autre***

13 mois

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

Public

Niveau(x) de recrutement

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

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais
- Espagnol

Rythme

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

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Sur dossier via formulaire en ligne Formulaire de candidature : https://framaforms.org/dossier-de-candidature-2024-licence-macat-3eme-annee-cy-gastronomie-hotellerie-1702634811

- 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

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

Activités visées / compétences attestées

Après trois années d'études en licence professionnelle Traiteur événementiel, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de chefs de projets ou des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans les traiteurs événementiels.

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

Modalités

- Présentiel

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 Métiers du traiteur évènementiel
UE8 Piloter une activité traiteur

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)