



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / 28 OCTOBRE 2021

Galileo Global Education France et CY Cergy Paris Université créent une formation commune dans les métiers de la restauration

Le 28 octobre, Vanessa Diriar, Présidente de Galileo Global Education France (GGEF), et François Germinet, Président de CY Cergy Paris Université ont lancé à Bordeaux un nouveau partenariat de formation pour l'employabilité dans les métiers de la restauration, décliné à travers 2 doubles diplômes.

Autour de la Licence professionnelle Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table (MACAT) de CY Cergy Paris Université, Institut Culinaire de France proposera, dès la rentrée 2022, une spécialité Arts Sucrés, et l'ESG de Bordeaux, une spécialité Vin et Gastronomie. Installées majoritairement à Bordeaux dans les deux écoles de GGEF précédemment citées, ces formations hybridées ont pour objectif de former des professionnels capables de faire face aux enjeux de renouvellement des compétences ainsi qu'à la pénurie de main d'œuvre du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Des formations hybridées uniques dans le secteur de la restauration-hôtellerie

Ces deux nouveaux doubles parcours de la licence MACAT de CY Gastronomie-Hôtellerie, entités de CY Cergy Paris Université et en collaboration avec Institut Culinaire de France et l'ESG à Bordeaux, sont uniques dans le secteur des arts culinaires et de la restauration. À partir des expertises pédagogiques et de l'expérience en formation professionnalisante des établissements, leur objectif est d'innover et d'hybrider des compétences afin de répondre aux appétences des étudiants et aux besoins des employeurs. Ces deux formations 100% en apprentissage débouchent sur des doubles diplômes : d'un côté, la licence professionnelle MACAT de CY Cergy Paris Université et le Bachelor Arts Sucrés & entrepreneuriat d'Institut Culinaire de France, et de l'autre la licence MACAT et le mastère de l'ESG. La première promotion devrait rassembler 50 étudiants.

Le parcours Arts Sucrés en un an, accessible à tous les étudiants de niveau Bac +2, 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, domaines d'excellence et d'expertise d'Institut Culinaire de France.

Le parcours Vin & Gastronomie permet aux étudiants de mettre en œuvre les compétences de marketing et commerce appliquées au monde de la gastronomie et du vin. Que ce soit en restaurant, en propriété viticole ou château

qui propose de l'hébergement et du réceptif, les acteurs de l'œno-tourisme et les établissements de gastronomie cherchent des nouveaux profils aux compétences plus diverses. Ils ont également d'immenses besoins de recrutement de personnels qualifiés. Pour l'ESG à Bordeaux, cette formation s'ancre dans l'expertise et l'expérience de l'école depuis plusieurs années au sein des métiers du management appliqué au monde du vin ; et pour CY Cergy Paris Université, dans l'expertise du management opérationnel de la restauration.

L'exigence de l'insertion professionnelle

Ce partenariat entre CY Cergy Paris Université et Galileo Global Education permettra aux étudiants de bénéficier des enseignements des établissements précurseurs en matière de formations professionnalisantes et hybridées. Son ambition est de combiner les expertises pédagogiques et de mettre en place un partenariat qui dépasse le clivage entre le public et le privé, au bénéfice des compétences et de l'employabilité des jeunes. Véritable tremplin à l'emploi, ouverte à toutes et tous, l'alternance permettra aux futurs diplômés de développer leurs compétences directement en milieu professionnel. Tout au long de leur formation, l'accent est mis sur l'insertion professionnelle afin de répondre à la forte demande du secteur en termes d'employabilité. L'alternance se fait dans des entreprises qui participent à la formation et offrent de réelles perspectives d'embauche.

À propos de CY Cergy Paris Université

CY Cergy Paris Université est née le 1er janvier 2020 de la fusion de l'université de Cergy-Pontoise et de l'EISTI, en intégrant de plus l'EPSS et l'ILEPS en tant qu'établissements composantes. L'ensemble représente environ 26 000 étudiants en 2020-2021. L'ESSEC Business School est associée par décret à l'université et intègre sa gouvernance.

CY Cergy Paris Université est porteuse de la politique de site. Les autres écoles du site s'associent également à l'université au sein de CY Alliance.

L'offre académique globale du site est structurée, de manière simple et lisible, en une école universitaire des premiers cycles, baptisée CY Sup et 5 écoles magistrales et doctorales, dites graduate schools, dont 4 sont directement portées par l'université (dont CY Tech), la 5^e étant l'ESSEC Business School.

À propos de Galileo

1^{er} groupe européen d'enseignement supérieur privé, Galileo Global Education rassemble dans le monde 54 écoles reconnues et certifiées nationalement. Elles font référence dans leurs domaines, avec une forte notoriété et une reconnaissance des compétences des étudiants par les employeurs.

En forte croissance et développement, très diversifié, Galileo Global Education forme chaque année plus de 170 000 étudiants sur 89 campus dans 13 pays, dans les domaines de l'innovation, la créativité, les arts, le design, le digital, la mode, la santé et le management. Sa filiale Studi est leader de l'éducation en ligne diplômante.

En France, nos 44 écoles, présentes dans 12 villes, offrent à leurs étudiants l'opportunité de devenir des acteurs professionnels compétitifs sur le marché du travail. Avec 52 titres certifiés RNCP, 1 école membre de la conférence des grandes écoles avec des accréditations internationales, 2 diplômes visés et 280 accords internationaux, plus de 5000 entreprises partenaires, nos écoles certifiées Qualiopi, ont pour vocation de faire vivre à nos étudiants une expérience professionnalisante, hybridée, multiculturelle et digitalisée.

À propos d'Institut Culinaire de France

Institut Culinaire de France, en association avec Pierre Hermé, est une école d'enseignement supérieur technique privée formant aux métiers des arts sucrés (pâtisserie, boulangerie, glacerie, chocolaterie) et du management. Grâce à la transversalité de ses enseignements et la qualité de sa pratique intensive dans des laboratoires à la pointe de la technologie, Institut Culinaire de France forme tous ses élèves au même triptyque pédagogique : maîtrise technique de haut niveau, sens créatif et affirmation d'une posture entrepreneuriale.

Ouverte en 2020 à Bordeaux, Institut Culinaire propose des formations de niveau CAP, Bachelor, Mastère, ainsi que des formations courtes axées sur la maîtrise des techniques des arts sucrés.

À propos de l'ESG

L'ESG est un groupe majeur de l'enseignement supérieur en école de commerce en France. Convaincu du rôle de l'enseignement dans l'employabilité durable de chacun, l'ESG a pour objectif de professionnaliser ses étudiants tout en les aidant à trouver leur propre voie en révélant leur singularité.

L'ESG opère à Paris à travers 9 écoles post-bac spécialisées par domaine fonctionnel ou secteur d'activité, 1 école en poursuite d'études, 1 organisme de formation professionnelle et 1 centre de formation en langues. En régions, l'ESG est présente dans 7 campus, bientôt 9, proposant des bachelors et mastères dans tous les domaines de gestion d'entreprise.

La plupart des formations de l'ESG délivrent des titres certifiés RNCP venant confirmer l'axe professionnalisant du groupe.

À propos de CY Gastronomie-Hôtellerie

Il s'agit d'une entité qui regroupe l'ensemble des formations en Gastronomie et Hôtellerie au sein de CY Cergy Paris Université. Les formations et diplômes, en France mais aussi à l'étranger (Mexique, Vietnam, Maurice, Malaisie), visent à former des futurs managers français et étrangers dans tous les postes de cadres opérationnels ou supérieurs du secteur de l'alimentation, de la gastronomie et de l'hôtellerie.

Les objectifs de CY Gastronomie-Hôtellerie sont de former ces 250 étudiants dans les domaines de l'hôtellerie française et internationale, dans tous les métiers de l'hôtellerie (d'affaires, de loisirs, indépendante ou de chaîne hôtelière internationale, de tous les niveaux de gamme), de la restauration (gastronomique, traditionnelle, collective, à thème, rapide, traiteurs) et dans certains métiers de l'alimentation de la Licence 1 au Master 2.

La dimension recherche autour du patrimoine culturel immatériel est développée sur des travaux portant sur l'analyse des processus de patrimonialisation alimentaire et culinaire et sur les enjeux d'inventaire, de conservation et de valorisation des patrimoines gastronomiques dans différentes aires géographiques.

Contact presse

Juliette Guémas

—

jguemas@patricia-goldman.com

06 44 80 86 69