



LICENCE PROFESSIONNELLE

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

Management de la restauration

Apprentissage
Mission internationale
Cuisine
Pâtisserie
Service
Œnologie
Luxe alimentaire
Nouvelles tendances
Développement durable
Management interculturel



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Vous êtes passionné par les métiers de la gastronomie et du management, vous avez un bac +2 et des expériences professionnelles, vous pouvez postuler pour ce parcours.

Devenez manager opérationnel en production et commercialisation des métiers de la restauration haut de gamme.

Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

Vos futures missions

- Exploiter un restaurant haut de gamme en production ou commercialisation.
- Manager une équipe dans une chaîne de restauration.
- Travailler à l'international

Diplôme préparé

Licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table)
Formation labellisée CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme)
www.cfet.info

Responsable de la formation : François Veltin

Formation en apprentissage

2 types de contrats :

- contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans,
- contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

(13 mois d'études 595 heures de cours et 1 470 h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.)

Conseillère professionnelle : Myriam Dimovic - m.dimovic@cfasacef.fr

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage sur www.cfasacef.fr

Entreprises

Plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants (liste à demander auprès du CFA SACEF).

Programme

plus de détails sur notre site

- UE 1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
- UE 2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
- UE 3 Communication digitale et langues
- UE 4 Projet tutoré
- UE 5 International et management interculturel
- UE 6 Période en entreprise
- UE 7 Techniques professionnelles et conceptualisations
- UE 8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management

Lieux de formation

Cours, activités

Site universitaire de Gennevilliers

Pilotage de notre restaurant Pixel

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant

Paris 17^e arrondissement

www.lyceejeandrouant.fr

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vignerons

Voyage à l'international

CONTACTEZ-NOUS

Secrétariat pédagogique : +33 (0)1 57 60 92 11

Site universitaire de Gennevilliers

Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers

info@cygastronomie.fr

www.cygastronomiehotellerie.fr

[f @cygastronomie](https://www.facebook.com/cygastronomie) [@cygastronomie](https://www.instagram.com/cygastronomie)