



LICENCE PROFESSIONNELLE L3

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

Traiteur événementiel

Apprentissage
Mission internationale
Traiteur
Événementiel
Commercialisation
Cuisine
Service
Œnologie
Luxe alimentaire
Développement durable
Management interculturel



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Vous êtes passionné par les métiers de traiteur événementiel, vous avez un bac +2, vous pouvez postuler pour cette formation.

La licence vous propose 2 options dans les métiers du traiteur événementiel et du banqueting :

- **technico-commercial / chef de projet,**
- **chef de production.**

Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

Vos futures missions

- Organiser et gérer la production culinaire sur un événement traiteur événementiel.
- Organiser et gérer la production culinaire sur un service banqueting dans un grand établissement hôtelier 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 : Jean-Philippe Combeau

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 deux semaines en entreprise et une semaine à l'école)

Conseiller professionnel : Jean-Pascal Denis - jp.denis@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 Métiers du traiteur événementiel
- UE 8 Piloter une activité traiteur

Lieux de formation

Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

Traiteur d'application chez les clients et production

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vigneron

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

cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr

 @cygastronomie  @cygastronomiehotellerie