

PRÁCTICA REMUNERADA



Cultura Gastronómica Francesa

LICENCIATURA PROFESIONAL

Práctica
Restaurante escuela Pixel
Cocina
Pastelería
Servicio
Enología
Lujo alimentario
Visitasculturales
Desarrollo sustentable
Gestión intercultural

Certificada por la



www.cygastronomie.fr

Formar a los estudiantes internacionales a la gastronomía francesa.
Eres estudiante extranjero, con un nivel de francés DELF A2. Estudios secundarios terminados y al menos 2 años de estudios superiores. Te apasiona la cultura gastronómica francesa, tu puedes postular a nuestra licenciatura.

Inscripción de enero a junio, retornada en septiembre

El año se compone de:

- 7 meses de cursos teóricos, talleres prácticos, clases de cocina y pastelería más visitas educativas,
- 5 meses de práctica remunerada de abril a agosto.

Tus futuras misiones

- Ser un responsable de producción en cocina.
- Trabajar como cocinero en un restaurante que ofrece gastronomía francesa en Francia o la extranjero.
- Conviértete en instructor de cocina.

Diploma preparado

Licenciatura Profesional "Profesiones de Artes Culinarias y Artes del Servicio".

Certificada por la CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme),
www.cfet.info

Responsable: François Veltin

Lugares de formación

Clases y actividades

Campus universitario de Gennevilliers

Pilotaje de nuestro restaurante Pixel

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant, Paris 17^e arrondissement

www.lyceejeandrouant.fr

Visitas y degustaciones con profesionales, productores, enólogos...

Enmpresas

Más de 100 restaurantes y hoteles proponen oportunidades cada año de prácticas y trabajos.

Programa > más detalles en nuestro sitio

- UE 1 Sistema alimentario, bebidas y desarrollo sostenible
- UE 2 Administración, mercadotecnia y ventas
- UE 3 Comunicación digital e idiomas
- UE 4 Proyecto tutorado
- UE 5 Internacional y gestión intercultural
- UE 6 Período en empresa
- UE 7 Desarrollo de concepto y técnicas profesionales
- UE 8 Dirigir un restaurante: administración, producción y ventas

30 %

de clases son impartidas por profesionales (chefs, gerentes de restauración, gerentes de ventas, enólogos)

70 %

de docentes investigadores y docentes del Université de Cergy-Pontoise

CONTÁCTANOS

Secretaría pedagógica: +33 (0)1 57 60 92 11
Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers
www.cygastronomie.fr
info@cygastronomie.fr

 @cygastronomie  @cygastronomie