



LICENCE PROFESSIONNELLE L3

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

Design culinaire

Apprentissage
Design culinaire
Création
Innovation
Recherche et développement
Pluridisciplinarité
Gastronomie
Développement durable
Workshops
Photographie
Stylisme
Mission internationale



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Vous êtes passionné par la création, le design, la production alimentaire et la gastronomie, vous avez un bac +2, vous pouvez postuler pour ce parcours. Devenez designer culinaire, styliste et tendanceur culinaire, set designer, chef de cuisine, seconde de cuisine, chef de projet en agro-alimentaire.

Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

Vos futures missions

- Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables.
- Aboutir une recherche et développement appliquée et concernée.
- Penser les modes alimentaires.
- Penser et éditer des scénographies, vitrines, photographies ou médias en lien avec le design culinaire.
- Engager une prospective sur la matière alimentaire.

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 : 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 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.)

Conseiller professionnel : Jean-Pascal Denis - jp.denis@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
- UE 8** Métiers du stylisme et du design culinaire

Lieux de formation

Cours, activités

Site universitaire de Gennevilliers

Workshop

Lycée Guillaume Tirel

Paris 14^e arrondissement

www.lyceeguillaumetirel.fr

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vignerons

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

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