

FORMATION GRATUITE & RÉMUNÉRÉE



Traiteur événementiel

LICENCE PROFESSIONNELLE

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

Labellisée par la



www.cygastronomie.fr

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 et rentrée en septembre

Formation en apprentissage comprenant une rémunération mensuelle avec notre partenaire CFA-SACEF.

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 -30 ans,
 - contrat de professionnalisation pour les +30 ans.
- 13 mois d'études, 595 h de cours, 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 Métiers du traiteur événementiel
- UE 8 Piloter une activité traiteur

Lieux de formation

Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

Pilotage de notre activité Pixel Traiteur

chez les clients et production à
École Hôtelière de Paris
Lycée Jean Drouant, Paris 17^e arrondissement
www.lyceejeandrouant.fr

Visites, dégustations chez des professionnels, producteurs, vigneron...

Au Vietnam, lors de la mission internationale chez nos partenaires académiques.

CONTACTEZ-NOUS

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

 @cygastronomie  @cygastronomie