



LICENCE PROFESSIONNELLE

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

Vins et gastronomie

Apprentissage
Œnologie
Piloter un restaurant
Vignobles
Cuisine
Mixologie
Accord mets et vins
Arts de la table
Dégustation vins
Cultures alimentaires
Géographie viticole



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Vous êtes passionné par les métiers du vin et de la gastronomie, vous avez un bac +2 et des expériences professionnelles, vous pouvez postuler pour ce parcours. Devenez un manager opérationnel, sommelier, maître d'hôtel spécialisé dans les vins dans la restauration haut de gamme.

Inscription à partir de janvier / Rentrée en septembre

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

Vos futures missions

- Exploitation d'un restaurant axé sur les vins.
- Gestion de l'offre restauration d'un château.
- Maître d'hôtel spécialisé dans les vins.
- Sommelier.

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-Daniel Debart

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)

Plus d'informations sur le contrat sur

www.esg.fr/ecole-bordeaux/alternance/formations

Entreprises

De nombreuses entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants.

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

Lieu de formation

Cours et activités

ESG à Bordeaux et Institut Culinaire de France

Visites, dégustations chez des professionnels, producteurs...

Cours et pilotage de restaurants

Site universitaire de Gennevilliers

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

CONTACTEZ-NOUS

Responsable des admissions : Charlotte Faugere

+33 (0)5 56 12 81 90

ESG Campus Bassins à Flot

20 quai Lawton - 33300 Bordeaux

www.esg.fr/ecole-bordeaux

c.faugere@esg.fr

cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr

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