

Licence professionnelle MACAT Culture gastronomique française



Cette licence professionnelle forme des étudiants étrangers à la culture gastronomique française pour être capable de coordonner le fonctionnement d'un service de restauration (produire des plats gastronomiques, accueillir une clientèle exigeante, ...

Présentation

Cette licence est construite en partenariat avec les entreprises hôtelières et de restauration ce qui permet un contact étroit avec la réalité professionnelle ; en effet :

- Un restaurant bistronomique ouvert au public est entièrement géré par les étudiants étrangers avec l'aide d'étudiants français toutes les semaines
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont régulièrement organisés,
- Cette licence permet aux étudiants de s'approprier la culture gastronomique française grâce à des cours d'oenologie, à la découverte des fromages français, à la visite du marché de Rungis et certains vignobles comme Chablis.
- Un stage d'une durée de 5 mois est prévu et organisé par l'université,
- Des cours de français permettent à l'étudiants de progresser rapidement
- Le management des projets grâce aux projets tutorés, qui permettent le développement des compétences de gestion d'un projet de A à Z et développe la capacité de travailler en autonomie.

Spécificités

Notre programme "Culture gastronomique française" est réservé aux étudiants étrangers. Une grande partie de nos étudiants sont originaires d'Amérique latine (Mexique) mais nous accueillons aussi étudiants des plusieurs nationalités (Chine, Tunisie, Maroc, Colombie, Pérou, Malaisie, etc.)

Durée de la formation

- 1 année

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre****

Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230
Gennevilliers

Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)

20 rue Médéric, 75017 Paris

Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

Public

Niveau(x) de recrutement

- DUT
- Bac +2
- BTS
- Licence L2
- Niveau Bac +2

Stage(s)

Oui

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- Temps plein

Modalités

- Présentiel

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Modalités de Candidature avec CY Gastronomie & :

- Sur dossier avec la plateforme [Campus France](#)
- Envoyer dossier de candidature au responsable de la formation
- Entretien de motivation avec le responsable de la licence

Si vous êtes en situation de handicap, il est indispensable de contacter le Service d'Accueil des Etudiants Handicapés (SAEH) au : handicap@ml.u-cergy.fr // [Plus d'informations](#)

Modalités de candidature spécifiques

- Niveau équivalent au BAC+2, **Attestation de comparabilité demandée** [Comment obtenir l'attestation ?](#)
- Vous devez valider un niveau de langue française **A2 minimum** (en présentant un certificat DELF A2). *Il pourra être demandé par Campus France.*

- Trouver un centre d'examens dans votre pays - [lien](#)
- [Informations sur le DELF A2](#)

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

Activités visées / compétences attestées

Après cette année en licence professionnelle Culture gastronomique française, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans des entreprises PME, TPE ou pour de grandes chaînes de restauration, d'hôtels ou en agro-alimentaire.

La formation offrant des compétences transversales, l'étudiant apprenti pourra également travailler sur des métiers connexes à ceux cités dans ces entreprises

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211

CY Gastronomie
Tel : +33 1 57 60 92 11
@ : info@cygastronomie.fr

<https://ecandidat.cyu.fr/#!accueilView>

(communication, ressources humaines, gestion, formation)

Poursuites d'études

Poursuite d'étude en Master ou entrée dans la vie professionnelle

Programme

Les enseignements

UE1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
UE2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
UE3 Communication digitale et langues
UE4 Projet tutoré
UE5 International et management interculturel
UE6 Période en entreprise

UE7 Techniques professionnelles et conceptualisations

UE8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management

A la fin de la formation, avec toutes les unités d'enseignement [UE] validées l'étudiant(e) obtient 60 ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits)



Cette formation est labellisée par la [Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme](#) (CFET)