

FORMATION GRATUITE & RÉMUNÉRÉE



Métiers de la gastronomie

BACHELOR / LICENCE L1 - L2 - L3

Stages et apprentissage

Cuisine

Pâtisserie

Service

Œnologie

Management

Économie-gestion

Langues étrangères

Sciences appliquées

www.cygastronomie.fr

Vous souhaitez poursuivre votre cursus dans le supérieur ou vous réorienter dans une formation professionnalisante au sein d'un secteur innovant, passionnant, international et en forte croissance.

Devenez manager en restauration gastronomique, à thème, en collectivité, en traiteur, dans les services à la personne aussi bien en production qu'en service et commercialisation.

Inscription sur Parcoursup • Rentrée en septembre

Formation en apprentissage comprenant une rémunération mensuelle avec notre partenaire CFA-SACEF. Spécialisation en troisième année (restauration gastronomique, de chaîne ou collective, traiteur événementiel, design culinaire).

Vos futures missions

- Exploiter en production ou en commercialisation un service de restaurant.
- Manager une unité de restauration collective ou de chaîne.
- Gérer un service traiteur événementiel.
- Concevoir et innover des objets alimentaires comestibles en tant que designer culinaire.

Diplôme préparé

Licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table).

Responsable : Emmanuel Perez

Formation en apprentissage

- 2 types de contrats :
 - contrat d'apprentissage pour les -30 ans,
 - contrat de professionnalisation pour les +30 ans.
- Dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école :
 - L1 > 460 h de cours et 1 200 h en entreprise
 - L2 > 500 h de cours et 1 200 h en entreprise
 - L3 > 595 h de cours et 1 470 h en entreprise

Conseillère professionnelle : Myriam Dimovic
m.dimovic@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 Économie, droit, mercatique
- UE 2 Gestion
- UE 3 Communication, management et gestion de projet
- UE 4 Langues étrangères (anglais et espagnol)
- UE 5 Sciences appliquées et ingénierie
- UE 6 Techniques professionnelles
- UE 7 Mission en entreprise

Lieux de formation

Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

Pilotage de notre restaurant Pixel

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant, Paris 17^e arrondissement

www.lyceejeandrouant.fr

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