

**PRÁCTICA REMUNERADA**



# Cultura Gastronómica Francesa

**LICENCIATURA PROFESIONAL**

Práctica  
Restaurante escuela Pixel  
Cocina  
Pastelería  
Servicio  
Enología  
Lujo alimentario  
Visitasculturales  
Desarrollo sustentable  
Gestión intercultural

Certificada por la



[www.cygastronomie.fr](http://www.cygastronomie.fr)

Formar a los estudiantes internacionales a la gastronomía francesa.  
Eres estudiante extranjero, con un nivel de francés DELF A2. Estudios secundarios terminados y al menos 2 años de estudios superiores. Te apasiona la cultura gastronómica francesa, tu puedes postular a nuestra licenciatura.

Inscripción de enero a junio, retornada en septiembre

El año se compone de:

- 7 meses de cursos teóricos, talleres prácticos, clases de cocina y pastelería más visitas educativas,
- 5 meses de práctica remunerada de abril a agosto.

## Tus futuras misiones

- Ser un responsable de producción en cocina.
- Trabajar como cocinero en un restaurante que ofrece gastronomía francesa en Francia o la extranjero.
- Conviértete en instructor de cocina.

## Diploma preparado

Licenciatura Profesional "Profesiones de Artes Culinarias y Artes del Servicio".

Certificada por la CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme),  
[www.cfet.info](http://www.cfet.info)

Responsable: François Veltin

## Lugares de formación

### Clases y actividades

Campus universitario de Gennevilliers

### Pilotaje de nuestro restaurante Pixel

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant, Paris 17<sup>e</sup> arrondissement

[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)

Visitas y degustaciones con profesionales, productores, enólogos...

## Enmpresas

Más de 100 restaurantes y hoteles proponen oportunidades cada año de prácticas y trabajos.

## Programa > más detalles en nuestro sitio

- UE 1 Sistema alimentario, bebidas y desarrollo sostenible
- UE 2 Administración, mercadotecnia y ventas
- UE 3 Comunicación digital e idiomas
- UE 4 Proyecto tutorado
- UE 5 Internacional y gestión intercultural
- UE 6 Período en empresa
- UE 7 Desarrollo de concepto y técnicas profesionales
- UE 8 Dirigir un restaurante: administración, producción y ventas

30 %

de clases son impartidas por profesionales (chefs, gerentes de restauración, gerentes de ventas, enólogos)

70 %

de docentes investigadores y docentes del Université de Cergy-Pontoise

### CONTÁCTANOS

Secretaría pedagógica: +33 (0)1 57 60 92 11  
Site universitaire de Gennevilliers  
Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers  
[www.cygastronomie.fr](http://www.cygastronomie.fr)  
[info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

 @cygastronomie  @cygastronomie