

STAGE EN ENTREPRISE RÉMUNÉRÉ



Culture gastronomique française

LICENCE PROFESSIONNELLE

Stage dans un restaurant
Restaurant École Pixel
Cuisine
Pâtisserie
Service
Œnologie
Luxe alimentaire
Visites culturelles
Développement durable
Management interculturel

Labellisée par la



www.cygastronomie.fr

Former des étudiants internationaux à la gastronomie française.
Vous êtes étudiant étranger, avec un niveau de français DELF A2 (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues), un niveau bac +2 et passionné par la gastronomie française, vous pouvez postuler pour ce parcours.

Inscription de janvier à mai et rentrée en septembre

Formation sur 12 mois. L'année est composée de :

- 7 mois de cours théoriques, travaux appliqués, ateliers de cuisine, de pâtisserie et de visites...
- 5 mois de stage rémunéré d'avril à août.

Vos futures missions

- Devenez responsable de production en cuisine.
- Devenez chef de partie dans un restaurant proposant de la gastronomie française en France ou à l'étranger.
- Devenez ambassadeur de la gastronomie française à l'international.
- Devenez formateur en cuisine.

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 : François Veltin

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

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

Entreprises

Plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats de stage 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

30 %

des cours sont donnés par des professionnels (chefs de cuisine, directeurs de restaurant, responsables commerciaux, œnologues...)

70 %

par des enseignants-chercheurs et enseignants de CY Cergy Paris Université

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