

FORMATION GRATUITE & RÉMUNÉRÉE



Management de la restauration

LICENCE PROFESSIONNELLE

Apprentissage
Mission internationale
Cuisine
Pâtisserie
Service
Œnologie
Luxe alimentaire
Nouvelles tendances
Développement durable
Management interculturel

Labellisée par la



www.cygastronomie.fr

Vous êtes passionné par les métiers de la gastronomie et du management, vous avez un bac +2 et des expériences professionnelles, vous pouvez postuler pour ce parcours.

Devenez manager opérationnel en production et commercialisation des métiers de la restauration haut de gamme.

Inscription de janvier à mai et rentrée en septembre

Formation en apprentissage comprenant une rémunération mensuelle avec notre partenaire CFA-SACEF.

Vos futures missions

- Exploiter un restaurant haut de gamme en production ou commercialisation.
- Manager une équipe dans une chaîne de restauration.
- Travailler à l'international.

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 : Vincent Marcilhac

Formation en apprentissage

- 2 types de contrats :
 - contrat d'apprentissage pour les -30 ans,
 - contrat de professionnalisation pour les +30 ans.
- 13 mois d'études, 595 h de cours, 1 470 h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.

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 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

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...

Au Mexique et au Vietnam, lors de la mission internationale chez nos partenaires académiques.

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