

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE



ESG

Vins et gastronomie

LICENCE PROFESSIONNELLE

Apprentissage
Œnologie
Piloter un restaurant
Vignobles
Cuisine
Mixologie
Accord mets et vins
Arts de la table
Dégustation vins
Cultures alimentaires
Géographie viticole

Labellisée par la



www.cygastronomie.fr

Vous êtes passionné par les métiers du vin et de la gastronomie, vous avez un bac +2 et des expériences professionnelles, vous pouvez postuler pour ce parcours. Devenez un manager opérationnel, sommelier, maître d'hôtel spécialisé dans les vins dans la restauration haut de gamme.

Inscription à partir de janvier / Rentrée en septembre

Formation en apprentissage comprenant une rémunération mensuelle.

Vos futures missions

- Exploitation d'un restaurant axé sur les vins.
- Gestion de l'offre restauration d'un château.
- Maître d'hôtel spécialisé dans les vins.
- Sommelier.

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 : Jean-Daniel Debart

Formation en apprentissage

2 types de contrats :

- contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans,
- contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

(13 mois d'études 595 heures de cours et 1 470 heures en entreprise, dispensées sur un rythme deux semaines en entreprise et une semaine à l'école)

Plus d'informations sur le contrat sur www.esg.fr/ecole-bordeaux/alternance/formations

Entreprises

De nombreuses entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage 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

Lieux de formation

Cours et activités

ESG à Bordeaux et Institut Culinaire de France

Cours et pilotage de restaurants

Site universitaire de Gennevilliers

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

CONTACTEZ-NOUS

Responsable des admissions : Fouzia Chabab
+33 (0)5 56 12 81 90
ESG Campus Bassins à Flot
20 quai Lawton - 33300 Bordeaux
www.esg.fr/ecole-bordeaux
f.chabab@esg.fr

 @cygastronomie  @cygastronomie