



La licence professionnelle “Design Culinaire” forme les étudiants aux métiers de designers et stylistes culinaires. Cette formation se situe “à la croisée” du design, de la gastronomie et de l’industrie du luxe et des arts culinaires.

Présentation

Le design culinaire entend allier les savoir-faire des métiers de bouche et des métiers du design pour proposer un questionnement sur les formes, les habitudes et les regards de l’alimentaire, du gustatif ainsi que sur les moyens de communication, de présentation et de consommation.

Les objets de ce design culinaire ont pour matière première l’aliment dans sa plus large diversité, des éléments de sa confection, de sa mise en saveur, de sa présentation, de sa couleur, de sa lumière, de son image, de sa mise en forme, de son mode de distribution et de son mode de conditionnement et de consommation.

Une classe mixte de designers et de cuisiniers

Il s’agit de faire dialoguer les domaines du design et de la gastronomie, d’en croiser les pratiques, les techniques, les savoir-faire, les réflexes et les codes. Il ne s’agit pas de les faire fusionner, mais bien plutôt de les faire se côtoyer, s’observer, s’interroger, échanger. Il s’agit alors d’engager et de produire la dynamique d’une interaction entre ces domaines et de faire de cette hétérogénéité une force de questionnement et de proposition.

Notre formation est construite en partenariat avec les entreprises du secteur ce qui permet d’avoir un contact étroit avec la réalité professionnelle ; en effet :

- Des travaux atelier et workshops sont réalisés par les étudiants autonomie,
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont organisés régulièrement,

Durée de la formation

- Autre***

13 mois

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre****

Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230
Gennevilliers
Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)
20 rue Médéric, 75017 Paris
Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

Travaux en design

[École Duperré Paris](#)
11 Rue Dupetit-Thouars, 75003 Paris

Public

Niveau(x) de recrutement

- DUT
- Bac +2
- BTS
- Licence L2
- Niveau Bac +2

Stage(s)

Non

Langues d’enseignement

- Français

- Des cours de gestion, de marketing et de communication permettent aux étudiants de bénéficier des principaux outils de management et de commercialisation,

La formation, axée sur l'international, permet aux étudiants de s'approprier une culture professionnelle différente et d'exporter leur savoir-faire à l'étranger grâce à :

- des cours de langues en anglais appliqués à la restauration (passage obligatoire du TOEIC)
- la présence d'étudiants étrangers
- une mission internationale d'une à l'étranger

Spécificités

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Modalités de Candidature:

- Sur dossier avec la plateforme [e-candidat](#)
- Entretien de motivation avec le responsable de la licence

Si vous êtes en situation de handicap, il est indispensable de contacter le Service d'Accueil des Etudiants Handicapés (SAEH) au : handicap@ml.u-cergy.fr // [Plus d'informations](#)

Modalités de candidature spécifiques

Pièces obligatoires :

- CV avec descriptif du parcours universitaire et professionnel,
- Relevé de Notes et diplômes acquis à ce jour,
- Relevé de Notes PROVISIONNEL ou Bulletins Intermédiaires de Notes,
- Lettre de motivation manuscrite Projet professionnel (1 page Max),
- **PDF de 10 pages** pour compétences et savoirs-faire techniques sous forme de fiches recettes, fiches techniques ou photographies.

+++ pour les diplômes étrangers hors UE une attestation de comparabilité délivrée par le CIEP

Pièces facultatives :

- Lettre d'engagement de l'entreprise (1)
- Lettre de recommandation (1)

- Anglais

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage
 - Contrat de professionnalisation

Modalités

- Présentiel

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

Poursuites d'études

Poursuite d'étude en Master ou entrée dans la vie professionnelle

Programme

Les enseignements

UE1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
UE2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
UE3 Communication digitale et langues
UE4 Projet tutoré
UE5 International et management interculturel
UE6 Période en entreprise

UE7 Techniques professionnelles

UE8 Métiers du stylisme et du design culinaire

A la fin de la formation, avec toutes les unités d'enseignement [UE] validées l'étudiant(e) obtient 60 ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits)



Cette formation est labellisée par la [Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme](#) (CFET)