

# Licence professionnelle MACAT Traiteur événementiel



**Cette licence professionnelle “Traiteur Événementiel” forme des étudiants aux techniques commerciales ainsi qu’à l’organisation de la production dans les métiers de l’événementiel.**

## Présentation

Le programme de notre formation est construit en partenariat avec des entreprises et des professionnels de l’événementiel ce qui permet d’avoir un contact étroit avec la réalité professionnelle ; en effet :

- Des travaux pratiques sont réalisés par les étudiants en total autonomie,
- Le traiteur d’application PIXEL traiteur permet aux étudiants d’organiser des événements dans des lieux de prestige,
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont organisés régulièrement
- 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 de 2 semaines au Vietnam

Des projets tutorés permettent le développement des compétences de gestion d’un projet de A à Z et développent la capacité de travailler en autonomie. Les étudiants peuvent, par exemple, être responsable des réseaux sociaux de l’université, gérer les relations avec nos fournisseurs, faire la promotion des parcours dans les lycées hôteliers...

## Spécificités

## 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)

## Public

### Niveau(x) de recrutement

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

## Stage(s)

Non

## Langues d’enseignement

- Français
- Anglais
- Espagnol

## Rythme

- En alternance
  - Contrat d’apprentissage

## 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](mailto: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),

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

##### Pièces facultatives :

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

## Et après ?

### Niveau de sortie

#### Année post-bac de sortie

- Bac +3

#### Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

### Activités visées / compétences attestées

Après trois années d'études en licence professionnelle Traiteur événementiel, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de chefs de projets ou des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans les traiteurs événementiels.

- Contrat de professionnalisation

## Modalités

- Présentiel

## Renseignements

[info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

+33157609211

CY Gastronomie  
Tel : +33 1 57 60 92 11  
@ : [info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

<https://ecandidat.cyu.fr/#!accueilView>

La formation offrant des compétences transversales, l'étudiant apprenti pourra également travailler sur des métiers connexes à ceux cités dans ces entreprises (communication, ressources humaines, gestion, formation)

### **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 Métiers du traiteur événementiel**

**UE8 Piloter une activité traiteur**

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)