

LICENCE PROFESSIONNELLE **MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE** en apprentissage

PARCOURS TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL ET BANQUETING



- **OPTION 1 : devenez Technico-commercial et Chef de projet en traiteur événementiel**
- **OPTION 2 : devenez Chef de production en traiteur événementiel**

Le parcours Traiteur événementiel et banqueting de la licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table forme, selon l'option choisie, des apprentis aux techniques commerciales ou à l'organisation de production des métiers de l'événementiel du traiteur.

Conditions d'accès à la formation : vous êtes titulaire d'un diplôme Bac + 2, BTS hôtellerie-restauration option A ou B, BTS tertiaire, DUT techniques de commercialisation, L2 langues étrangères. Vous êtes passionné par la gestion opérationnelle de la restauration dans la partie production et dans la partie commercialisation. Vous avez des pré-requis professionnels dans ces métiers et des prédispositions commerciales.

Programme de la formation

- Connaissance des produits alimentaires sous forme de conférences
- Mercatique et techniques de management
- Communication
- Projet tutoré
- Mission à l'international
- Période en entreprise
- Métier de technico-commercial
- Techniques professionnelles



**DÉBUT DES COURS :
SEPTEMBRE 2021**

Rythme d'alternance

2 jours en formation
3 jours en entreprise

Lieux de formation

Université de Cergy-Pontoise
Site de Gennevilliers – ZAC des Barbanniers
Avenue Marcel-Paul, 92230 GENNEVILLIERS

École hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant
20 rue Médéric, 75017 PARIS



Missions en entreprise

Gestion des plannings des événements.
 Proposition de devis, factures.
 Élaboration des menus.
 Tests de nouvelles recettes.
 Mise à jour du site ou du blog de l'entreprise.
 Participer à la mise en place de la procédure des achats.
 Élaboration des plannings de production.
 Élaboration des plannings du personnel.
 Mise en place, exécution et suivi des process de production.

Métiers visés

Commercial dans un grand service traiteur ou dans une agence événementielle
 Assistant manager d'un traiteur
 Assistant directeur de la restauration (assistant F & B)
 Responsable banqueting d'un établissement hôtelier
 Assistant de production

Poursuite d'études

La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table – parcours Traiteur événementiel et banqueting vise l'insertion professionnelle immédiate.



Licence labellisée par
 la **Conférence des formations d'excellence au tourisme**

Tableau des rémunérations

Ancienneté dans le contrat	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{re} année	43 % du SMIC ou SMC	53 % du SMIC ou SMC	100 % du SMIC ou SMC

Les étapes du recrutement



Un conseiller professionnel vous est dédié pour vous accompagner à toutes les étapes du contrat (recrutement et suivi pendant la formation). Pour le contacter directement, rendez vous sur la fiche formation du site du CFA SACEF www.cfasacef.fr

Pour plus d'informations

MACAT3@cfasacef.fr

Site : www.cfasacef.fr

Contactez le référent handicap :
handicap@cfasacef.fr

