

LICENCE PROFESSIONNELLE **MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE** en apprentissage **PARCOURS CRÉATION & DÉVELOPPEMENT EN DESIGN ET ART CULINAIRE**



La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table – parcours Création & développement en design et art culinaire a pour objectif de former des étudiants aux métiers de designer et styliste culinaire. Le titulaire de la licence devra maîtriser les métiers de bouche et les métiers du design pour proposer un renouvellement ou un questionnement sur les formes, les habitudes et le regard porté sur l'alimentaire, le gustatif et les moyens de sa communication, présentation, consommation.

Conditions d'accès à la formation : vous êtes titulaire d'un diplôme Bac + 2, BTS hôtellerie-restauration option A ou B, BTS tertiaire, écoles d'arts appliqués. Vous êtes passionné par la créativité, le design, les aliments et la gastronomie.

Programme de la formation

- Connaissance des produits alimentaires, sous forme de conférences
- Mercatique et technique de management
- Communication
- Projet tutoré
- Mission à l'international
- Période en entreprise
- Métiers de stylisme et design culinaire
- Techniques professionnelles



DÉBUT DES COURS :
SEPTEMBRE 2020

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

Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables.

Innover dans les contenus et les contenants alimentaires.

Penser des scénographies de vitrines, des photographies, des vidéos en rapport avec le design culinaire.

Élaborer et suivre les projets de stylisme et de design culinaires.

Métiers visés

Designer culinaire

Styliste et tendanceur culinaire

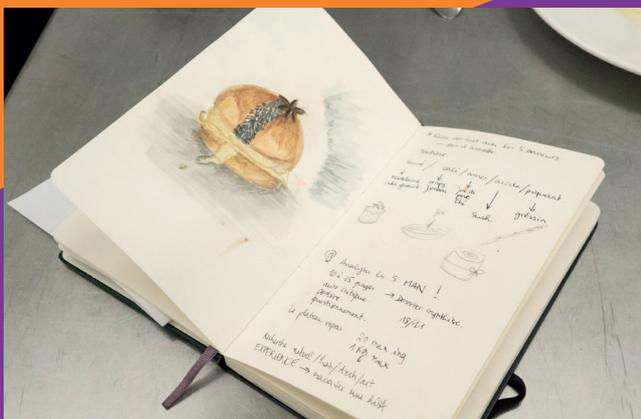
Set designer

Packaging designer

Chef de projet en agro-alimentaire

Poursuite d'études

La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table – parcours Création & développement en design et art culinaire 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

MACAT4@cfasacef.fr

Site : www.cfasacef.fr

Contactez le référent handicap : handicap@cfasacef.fr

