

# LICENCE PROFESSIONNELLE **MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE** en apprentissage **PARCOURS MANAGEMENT OPÉRATIONNEL DE LA RESTAURATION GASTRONOMIQUE À VOCATION INTERNATIONALE**



La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table – parcours Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale forme des étudiants à la gestion de complexes de restauration. Le titulaire de la licence deviendra un manager polyvalent, bilingue ou trilingue.

**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 ordonné, rigoureux, dynamique, vous possédez une solide culture générale, vous vous intéressez aux différentes civilisations et vous pratiquez plusieurs langues étrangères.

## Programme de la formation

- Séminaire et conférences sur les produits alimentaires et la gastronomie
- Mercatique et technique de management
- Communication
- Projet tutoré
- Mission internationale
- Période en entreprise
- Métiers de manager
- Techniques professionnelles, exploitation du restaurant Pixel



**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

Coordonner le fonctionnement du service restauration, des approvisionnements, de la production, de la commercialisation, du service traiteur, du room service, de l'activité petits déjeuners, des activités bars et fumeurs, des boutiques.

Participer au recrutement du personnel, le former et l'encadrer.

Réfléchir à l'organisation et à l'engagement de nouveaux locaux, maîtriser toutes les réglementations d'hygiène et de sécurité du personnel et des clients.

## Métiers visés

Assistant directeur de la restauration (assistant F & B)

Assistant maître d'hôtel

Second de cuisine

Assistant technique en recherche et développement

Assistant manager

Manager d'un complexe de restauration dans les chaînes de restauration ou dans les grands groupes de restauration

Assistant directeur des ressources humaines

Assistant commercial

## Poursuite d'études

La licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table – parcours Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale 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 <sup>re</sup> 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](http://www.cfasacef.fr)

## Pour plus d'informations

MACAT1@cfasacef.fr

Site : [www.cfasacef.fr](http://www.cfasacef.fr)

Contactez le référent handicap :  
handicap@cfasacef.fr

