

# LICENCE PROFESSIONNELLE en apprentissage

## MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE



La Licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table est destinée aux étudiants titulaires d'un baccalauréat et souhaitant faire carrière ou se réorienter dans les métiers de la gastronomie. La formation vise à former des Managers opérationnels en gastronomie.

**Conditions d'accès à la formation :** être titulaire du Bac pour entrer en L1, et d'une L1 pour entrer en L2. Vous êtes ordonné, rigoureux, dynamique, vous vous intéressez aux différentes civilisations et vous pratiquez plusieurs langues étrangères.

### Programme de la formation

- UE1 : Economie, droit, mercatique
- UE2 : Gestion
- UE3 : Communication, management et gestion de projet
- UE4 : Langues anglaises et espagnoles.
- UE5 : Sciences appliquées, ingénierie
- UE6 : Techniques professionnelles
- UE7 : Mission en entreprise



**DÉBUT DES COURS :**  
**SEPTEMBRE 2020**

A l'issue de la deuxième année, les étudiants choisissent entre les 3 parcours de la 3<sup>e</sup> année :

- Management opérationnel de la restauration
- Traiteur événementiel et banqueting
- Création et développement en design art culinaire

### 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

Exploiter en production ou en commercialisation un service de restaurant (à thème, bistrot, gastronomique).

Manager une unité de restauration collective ou de chaîne.

Organiser et gérer un service traiteur événementiel.  
Concevoir et innover des objets alimentaires comestibles et commercialisables en tant que designer culinaire.

## Métiers visés

Assistant Directeur de la restauration (assistant F and B) - Assistant Maître d'hôtel - Second en cuisine - Assistant technique en recherche et développement - Assistant manager ou manager d'un complexe de restauration dans les chaînes de restauration ou grand groupe de restauration  
Assistant Directeur des ressources humaines  
Assistant commercial

Et ce, pour des unités de restauration de groupes hôteliers (restaurant gastronomique, brasserie, service banquet...).



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
2 <sup>e</sup> année	51 % du SMIC ou SMC	61 % du SMIC ou SMC	100 % du SMIC ou SMC
3 <sup>e</sup> année	67 % du SMIC ou SMC	78 % 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

MACAT@cfasacef.fr

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

Contactez le référent handicap :

[handicap@cfasacef.fr](mailto:handicap@cfasacef.fr)