

Bachelor Universitaire Professionnel MACAT

Métiers de la gastronomie



Métiers de la gastronomie

BUP Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table

Le BUP Métiers de la gastronomie vous permettra de bénéficier de l'expertise de CYU dans le secteur de la restauration et de la gastronomie pour devenir un manager opérationnel (restauration collective, bistronomique, gastronomique et traditionnelle).

Présentation

Le bachelor universitaire professionnel est destiné aux étudiants ayant un bac professionnel, technologique ou général et souhaitant faire carrière dans le secteur de la restauration.

La formation se déroule en trois ans en alternance. Académique mais aussi professionnelle, cette formation est enseignée par des enseignants chercheurs et des professionnels du secteur.

Cette licence vous permettra de bénéficier de l'expertise de CY Cergy Paris Université dans le secteur de la restauration et de la gastronomie pour devenir un manager opérationnel (restauration collective, bistronomique, gastronomique et traditionnelle). Grâce à cette formation, vous vous formerez dans les domaines de la commercialisation, du service, de la sommellerie, de la production culinaire, du stewarding mais aussi du stylisme culinaire et du métier de chef de projet.

L'alternance se fait dans des entreprises du secteur qui participent à la formation et offrent de réelles perspectives d'embauche.

Nous disposons de divers plateaux techniques dont les restaurants PIXEL bistro et PIXEL gastronomique situés sur notre Campus Universitaire de Gennevilliers. Les étudiants y apprennent aussi bien le service que la commercialisation et la cuisine jusqu'à gérer en autonomie les restaurants.

Admission

Durée de la formation

- 3 années

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:+33(0)157609211)

Restaurants et ateliers pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230
Gennevilliers

Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+33(0)157609211)

Public

Niveau(x) de recrutement

- Baccalauréat
- Baccalauréat général
- Baccalauréat technologique
- Baccalauréat Professionnel
- Baccalauréat - Candidature sur Parcoursup
- Niveau Bac +1

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Anglais
- Français
- Espagnol

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Baccalauréat (professionnel, technologique ou général)

Candidature

Modalités de candidature

L1

Les candidats doivent s'inscrire sur le site : <https://www.parcoursup.gouv.fr/>

- **Période pour faire l'inscription et la formulation des vœux :** Du mercredi 15 janvier 2025 au jeudi 13 mars 2025.
- **Confirmation de vos vœux :** au plus tard le mercredi 02 avril 2025
- **Phase d'admission :** A partir du lundi 02 juin 2025

L2 et L3

- Sur dossier avec la plateforme [e-candidat](#) ou Via le dossier suivant le lien : <https://framaforms.org/cy-gastronomie-hotellerie-candidature-2025-2026-1736434268>
- Entretien de motivation avec le responsable du programme

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 // [Plus d'informations](#)

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage
 - Contrat de professionnalisation

Modalités

- Présentiel

Renseignements

info@cygastronomie.fr

+33157609211

CY Gastronomie
Tel : +33 1 57 60 92 11
@ : info@cygastronomie.fr

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

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 Métiers des arts culinaires et des arts de la table, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de management opérationnel en restauration, chefs de projets pour les traiteurs événementiels, designer culinaire, ou des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans des entreprises PME, TPE ou pour de grandes chaînes de restauration, d'hôtels ou en agro-alimentaire.

La formation offrant des compétences transversales, l'étudiant apprenti pourra également travailler sur des métiers connexes à ceux cités dans ces entreprises

Poursuites d'études

Poursuite d'étude en Master ou entrée dans la vie professionnelle

Formation

- Licence professionnelle MACAT Traiteur événementiel
- Licence professionnelle MACAT Management de la restauration
- Licence professionnelle MACAT Design Culinaire

Programme

Les enseignements de L1 et L2

UE1: Économie, droit, mercatique

UE2: Gestion

UE3: Communication, management et gestion de projet

UE4: Langues anglaises et espagnoles

UE5: Sciences, ingénierie

UE6: Techniques professionnelles

UE7: Mission en entreprise

Les enseignements de L3

En L3, plusieurs spécialisations sont proposées :

- Management de la restauration ([+ lien](#))
- Traiteur évènementiel ([+ lien](#))
- Design culinaire ([+lien](#))

A la fin de la formation, avec toutes les unités d'enseignement [UE] validées l'étudiant(e) obtient 180 ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits)



Cette formation est labellisée par la [Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme](#) (CFET)