

Licence professionnelle MACAT Vins et gastronomie



La licence pro Vin & Gastronomie permet aux étudiants de mettre en oeuvre les compétences de marketing et commerce appliquées au monde de la gastronomie et du vin. Que ce soit en restaurant, en propriété viticole ou château qui propose de l'œnotourisme.

Présentation

La licence professionnelle "Vins et Gastronomie" propose un programme construit en partenariat avec les entreprises viticoles, châteaux, restaurants et lieux gastronomiques et permet un contact étroit avec la réalité professionnelle.

- Des cours variés permettent aux étudiants d'aborder les filières alimentaires et particulièrement le vin (Géographie, œnologie, dégustation). Les notions d'agriculture durable et de produits de luxe sont abordés.
- La gastronomie et l'univers des vins et spiritueux sont proposés par des professionnels pour la mixologie, la conception de spiritueux ou de bières artisanales, les accords mets et vins
- Une approche marketing sur les techniques de commercialisation, le management et les comportements des consommateurs.
- Une langue vivante : l'anglais (passage du TOEIC) et de fortes notions digitales et réseaux sociaux
- Le pilotage de restaurants au programme (2 semaines sur la région parisienne) avec un restaurant d'application : production, gestion des commandes, organisation et exploitation de concept restaurants.

Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont régulièrement organisés,

- Le management des projets grâce aux projets tutorés, qui permettent le développement des compétences de gestion d'un projet de A à Z et développe la capacité de travailler en autonomie.

Une chance extraordinaire de découvrir les facettes des métiers du vin et de la

Durée de la formation

- 1 année

Lieu(x) de la formation

- Autre****
- Site de Gennevilliers

ESGBORDEAUX

ESG Bordeaux
Campus Bassin à flot,
20 Quai Lawton,
33300 Bordeaux



CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230
Gennevilliers
Tel : +33 (0)1 57 60 92 11

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac +2
- Licence L2
- Niveau Bac +2

Langues d'enseignement

- Français

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage

gastronomie à Paris et à Bordeaux en obtenant un titre Bac+3 reconnu RNCP et délivré par CY Gastronomie, CY Cergy Paris Université.

Spécificités



- Contrat de professionnalisation

Modalités

- Présentiel

Renseignements

f.chabab@esg.fr

+33556128190

Admission

Candidature

Conditions d'admission / Modalités de sélection

Concours d'admission avec 3 épreuves écrites :

- Anglais
- QCM de culture vin, gastronomie et étude de cas
- Une épreuve orale avec jury.

Adresser un mail de candidature à l'adresse suivante : sebastien.le-tacon@cyu.fr

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle

Programme

Les enseignements

UE1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
UE2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
UE3 Communication digitale et langues
UE4 Projet tutoré
UE5 International et management interculturel
UE6 Période en entreprise

UE7 Techniques professionnelles et conceptualisations
UE8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management



A la fin de la formation, avec toutes les unités d'enseignement [UE] validées l'étudiant(e) obtient 60 ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits)



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