

La licence professionnelle « Management de la Restauration » forme les étudiants à gérer un restaurant, à superviser les activités en cuisine ou le service en salle, à manager les équipes et à travailler dans un environnement international.

Présentation

Cette formation en alternance bénéficie d'un partenariat avec des entreprises et des professionnels du secteur de la restauration. L'alternance permet à nos étudiants d'acquérir des connaissances et de les mettre en application en contexte professionnel. Les points forts de la formation :

- Un restaurant gastronomique ouvert au public, géré par les étudiants dans le cadre de leurs travaux pratiques.
- Des conférences, des séminaires, des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession régulièrement organisés.
- Des cours de langues appliquées à la restauration.
- Une mission internationale de 18 jours (Mexique et île Maurice en 2024).
- Une formation très axée sur l'international offrant la possibilité d'exporter leur savoir-faire à l'étranger.
- Passage obligatoire d'une certification de langue anglaise.
- Le choix d'un projet tutoré permettant d'étudier en profondeur une problématique du secteur de la restauration.

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Sur dossier via formulaire en ligne [Formulaire de candidature](#) :

- <https://framaforms.org/dossier-de-candidature-2024-licence-macat-3eme-annee-cy-gastronomie-hotellerie-1702634811>
- Entretien de motivation avec le responsable de la licence.

Durée de la formation

- Autre***

13 mois

Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers

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:+330157609211)

Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)

20 rue Médéric, 75017 Paris

Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac +2
- DUT
- BTS
- Licence L2
- Niveau Bac +2

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais
- Espagnol

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage

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](#)

Modalités de candidature spécifiques

*Vous avez quitté le circuit universitaire depuis plus de 2 ans, vous êtes salarié (secteur privé ou public), demandeur d'emploi, travailleur non salarié : candidature en **reprise d'études** (+ informations et contacts) via le lien : <https://www.cyu.fr/reprise-detudes-1>*

*Ce diplôme est accessible en **VAE**. Pour candidater <https://www.cyu.fr/validation-des-acquis-dexperience-vae>*

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

Activités visées / compétences attestées

Après cette année de spécialisation en Management de la Restauration, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de management opérationnel en restauration 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.

Poursuites d'études

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

- 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>

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)