



GASTRONOMIE
CY CERGY PARIS UNIVERSITÉ

Pass Sup' Gastronomie

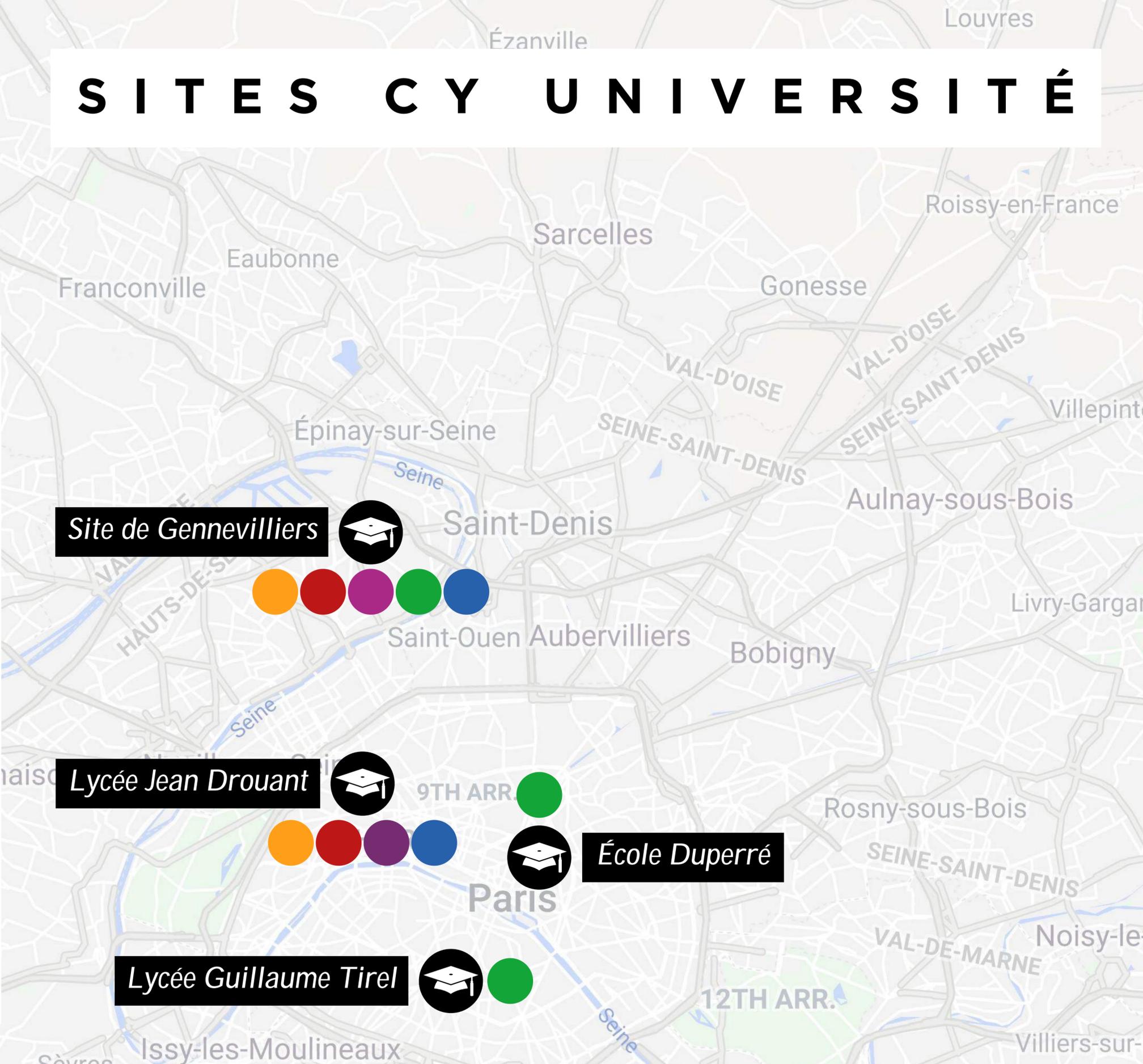
Un levier pour la réussite de nos jeunes

www.cygastronomie.fr



CY Université

SITES CY UNIVERSITÉ



D É C O U V R I R L ' U N I V E R S I T É

CY Cergy Paris Université

Président : François Germinet

- IUT
- Institut d'éducation
- ÉSPÉ de l'académie de Versailles
- IPAG
- Sciences Po Saint-Germain-en-Laye (IEP)
- Institut d'études avancées (IEA)
- CY faculté de droit
- CY langues et études internationales
- CY lettres et sciences humaines
- CY Tech sciences et techniques
- CY Tech économie et gestion

Institut Économie et Gestion

Directeur : Sara Biancini

Responsable Administrative : Isabelle Inizan

CY Gastronomie

Directeur : Sébastien Le Tacon

ÉTABLISSEMENTS
PARTENAIRES

École hôtelière de Paris, Lycée Jean Drouant

Proviseur : Michel Ryckebusch

Lycée hôtelier Guillaume Tirel

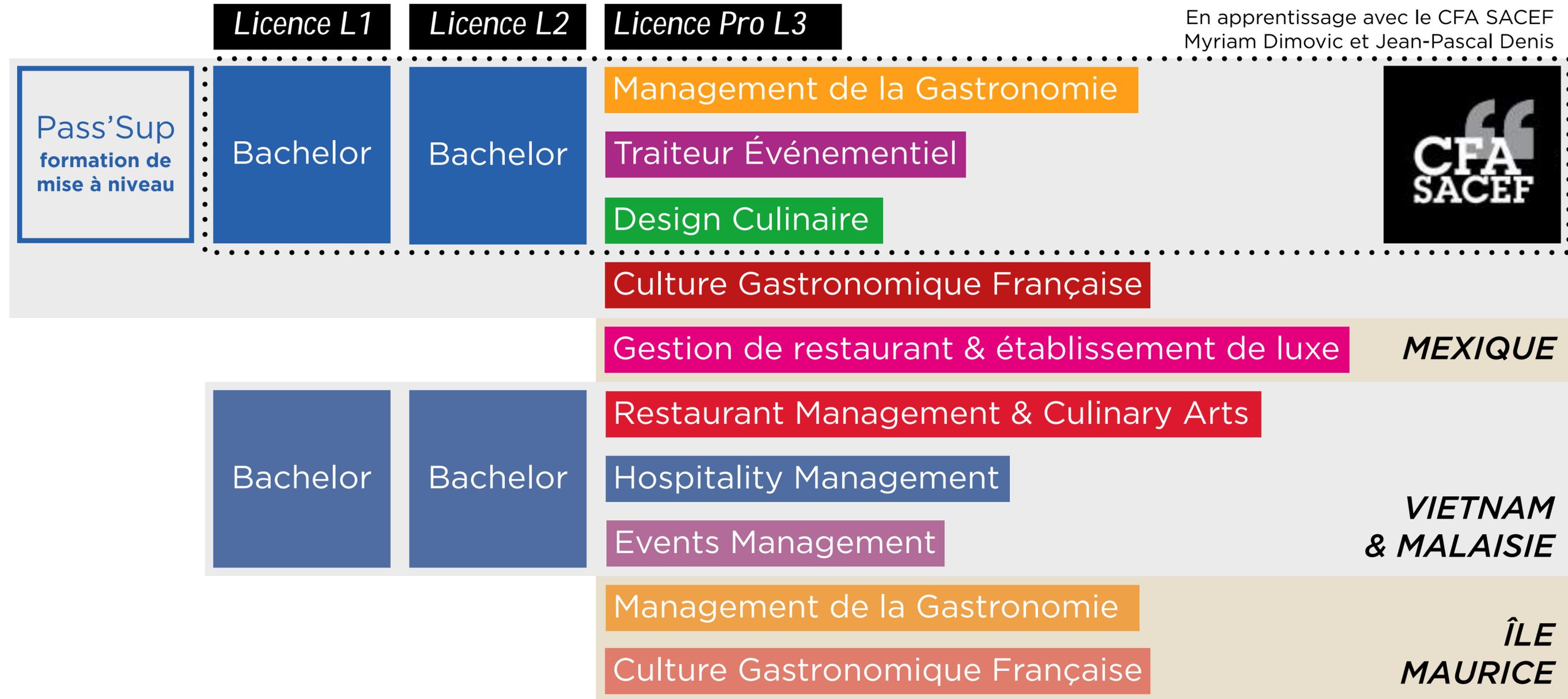
Proviseur : Roberto Ghin

École Duperré Paris

Proviseur : Alain Soreil

L I C E N C E P R O

Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table (MACAT)



ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE



Sébastien Le Tacon
Directeur



Vincent Marcilhac
Dir. adj. & Responsable

Management
de la Gastronomie



Sonia Labeled
Responsable

Pass'Sup



Emmanuel Perez
Responsable

Bachelor



Jean-Philippe Combeau
Responsable

Traiteur Événementiel



Hervé Lhermet
Responsable

Design Culinaire



Felipe Diaz
Responsable

Formations

Vietnam



François Veltin
Responsable

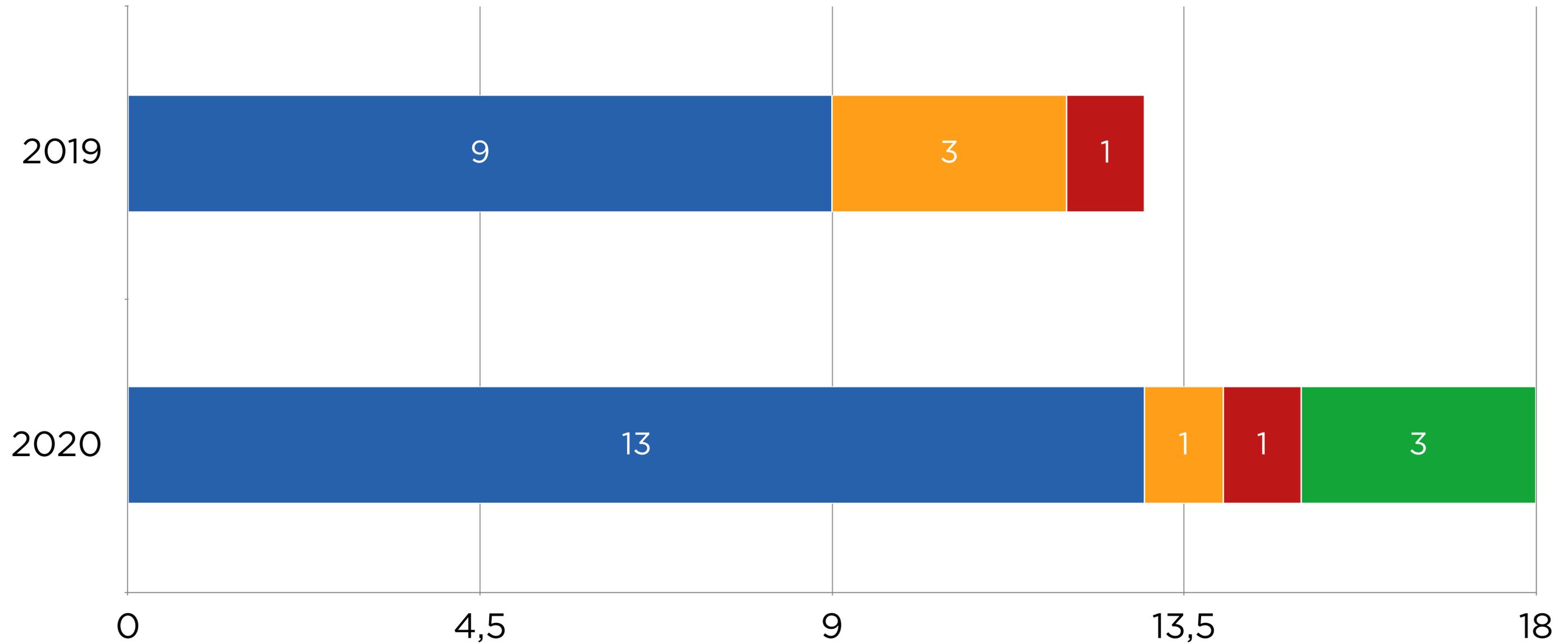
Culture Gastronomique

Française



Fatiha Ziane
Enseignante d'Anglais

N O S É T U D I A N T S



■ Bac Général ■ Bac Techno ■ Bac Pro ■ Étrangers

LE CADRE



Textes officiels

- La loi relative à l'**orientation et à la réussite des étudiants** (n°2018-66 du 8 mars 2018).
- La loi pour une **école de confiance** (n°2019-791 du 26 juillet 2020).
- Circulaire sur le **renforcement du continuum bac -3 > bac+3** (n°2013-0012 du 18 juin 2013).

Projet académique

- Axe : réussir **à tout niveau** et dans **chaque territoire**.
> Objectif : Accompagner **chaque élève dans un parcours ambitieux**.

O B J E C T I F S



Dispositif d'**accompagnement des lycéens de la voie professionnelle** qui a pour objectif de faciliter la **transition entre le lycée et l'université**.

- Réaliser une **liaison efficace** entre les bacheliers professionnels et les formations du supérieur.
- Renforcer la **démarche éducative** en orientation.
- Favoriser une **meilleure coordination** de tous les acteurs.

ÉTABLISSEMENTS BÉNÉFICIAIRES

Lycée Auguste-Estoffier, ÉRAGNY



Lycée René Auffray, CLICHY



Lycée Santos-Dumont, SAINT-CLOUD



École Hôtelière de Saint-Quentin, GUYANCOURT



Lycée Les Côtes de Villebon, MEUDON



Lycée Camille Claudel, PALAISEAU



Lycée Théodore Monod, ANTONY



Lycée Saint-Pierre, BRUNOY



Lycée Louis-Bascan, RAMBOUILLET



Lycée Château des Coudraies, ÉTIOLLES



P É D A G O G I E

PASS SUP
GASTRONOMIE

Pédagogie adaptée

(pédagogie de projet, formation hybride, travail en équipe).

Ateliers méthodologiques

- renforcer l'enseignement méthodologique (structurer, mémoriser, synthétiser...),
- pratique des écrits de travail (prise de notes, reformulation),
- pratique de travail personnel et de l'autonomie.

Rencontres privilégiées entre étudiants et professionnels

(visite de nos locaux, participation à des séminaires).

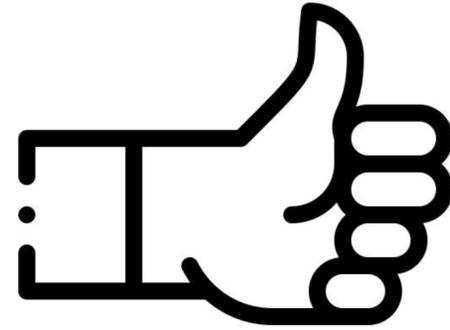
Suivi personnalisé pour l'élaboration du projet professionnel

(création d'un e-portfolio de compétences, développement personnel).

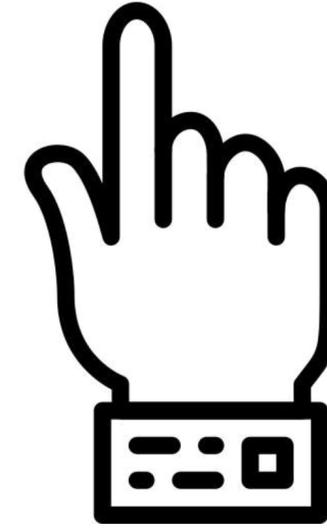
P O U R L E S L Y C É E N S



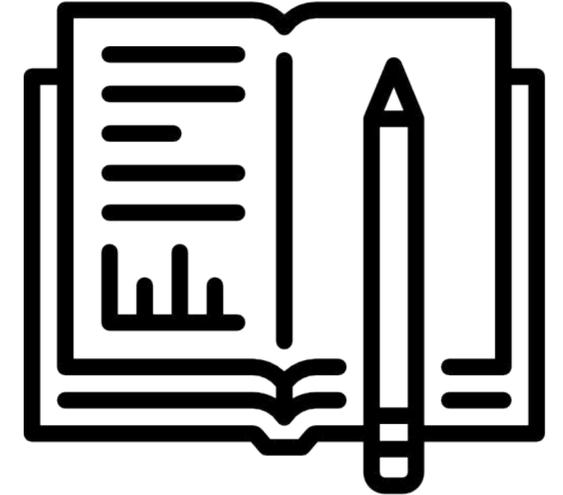
Accroître leur chance de poursuivre des études supérieures.



Favoriser la persévérance scolaire et la réussite afin de « sécuriser un parcours choisi et ambitieux ».

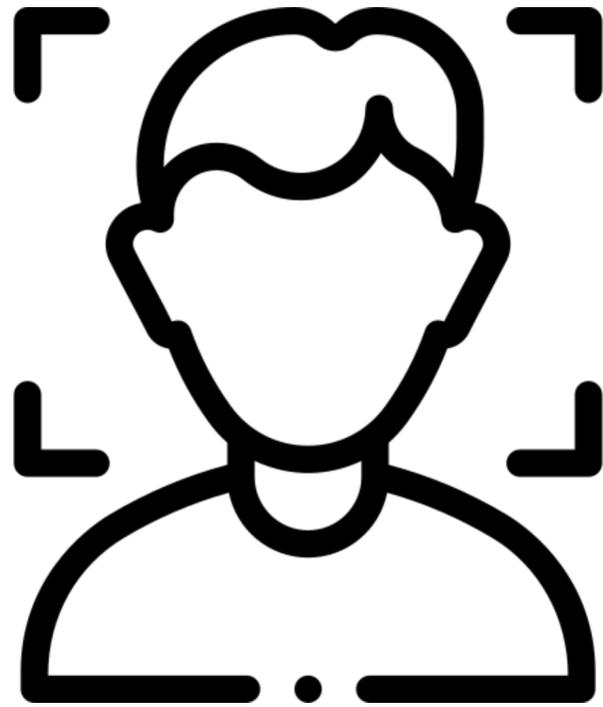


Les rendre acteurs dans la construction de leur projet.



Les préparer au mieux à leur futur statut d'étudiant.

EN PRATIQUE



Qui ?

- Des élèves volontaires et ayant un projet cohérent.
- Bon niveau scolaire ou prometteur.
- Motivés et cultivant le sens du travail et la volonté de réussir.

Quels interlocuteurs ?

- Chefs d'établissement.
- Directeurs délégués aux formations professionnelles et technologiques.
- Équipes pédagogiques.

N O S P A R T E N A I R E S





GASTRONOMIE
CY CERGY PARIS UNIVERSITÉ



CERGY PARIS
UNIVERSITÉ



Contact
Sonia LABED
sonia.labed@cyu.fr

MERCI
pour votre
attention.

Site universitaire de Gennevilliers
Avenue Marcel Paul, 92230 Gennevilliers
+33 (0)1 57 60 92 11
www.cygastronomie.fr
info@cygastronomie.fr