



**LICENCE PROFESSIONNELLE L3**

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

# Traiteur événementiel

Apprentissage  
Mission internationale  
Traiteur  
Événementiel  
Commercialisation  
Cuisine  
Service  
Œnologie  
Luxe alimentaire  
Développement durable  
Management interculturel



GASTRONOMIE  
HÔTELLERIE

**Vous êtes passionné par les métiers de traiteur événementiel, vous avez un bac +2, vous pouvez postuler pour cette formation.**

**La licence vous propose 2 options dans les métiers du traiteur événementiel et du banqueting :**

- **technico-commercial / chef de projet,**
- **chef de production.**

**Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre**

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

## Vos futures missions

- Organiser et gérer la production culinaire sur un événement traiteur événementiel.
- Organiser et gérer la production culinaire sur un service banqueting dans un grand établissement hôtelier international.

## Diplôme préparé

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

Formation labellisée CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme)

[www.cfet.info](http://www.cfet.info)

**Responsable :** Jean-Philippe Combeau

## Formation en apprentissage

2 types de contrats :

- contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans,
- contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

(13 mois d'études 595 heures de cours et 1 470 h en entreprise, dispensées sur un rythme deux semaines en entreprise et une semaine à l'école)

**Conseiller professionnel :** Jean-Pascal Denis - [jp.denis@cfasacef.fr](mailto:jp.denis@cfasacef.fr)

## Entreprises

Plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants (liste à demander auprès du CFA SACEF).

## Programme

**plus de détails sur notre site**

- UE 1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
- UE 2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
- UE 3 Communication digitale et langues
- UE 4 Projet tutoré
- UE 5 International et management interculturel
- UE 6 Période en entreprise
- UE 7 Métiers du traiteur événementiel
- UE 8 Piloter une activité traiteur

## Lieux de formation

Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

Traiteur d'application chez les clients et production

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vigneron

Voyage à l'international

### CONTACTEZ-NOUS

**Secrétariat pédagogique :** +33 (0)1 57 60 92 11

Site universitaire de Gennevilliers

Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers

[info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

[cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr](http://cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr)



@cygastronomie



@cygastronomiehotellerie