

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE



**GASTRONOMIE
HÔTELLERIE**

**INSTITUT
CULINAIRE
DE FRANCE**

Arts sucrés, management, entrepreneuriat

LICENCE PROFESSIONNELLE

- Apprentissage
- Boulangerie
- Piloter un concept store
- Pâtisserie
- Entrepreneuriat
- Chocolaterie-confiserie
- Marketing des arts sucrés
- Management d'équipe
- Aménagement d'un laboratoire
- Cultures alimentaires
- Négociations et stratégie d'achats



Vous êtes passionné.e par les métiers des arts sucrés et souhaitez manager un concept store, vous avez un bac +2 et des expériences professionnelles en pâtisserie ? Vous pouvez postuler pour ce parcours.

Devenez directeur de concept store en pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, glacerie, responsable d'un laboratoire, d'une pâtisserie, d'un hôtel-restaurant ou créez votre entreprise dans le domaine des arts sucrés.

Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre

Formation en apprentissage comprenant une rémunération mensuelle.

Vos futures missions

- Exploitation d'un concept store ou gestion d'une boutique dans les arts sucrés
- Chef pâtissier et/ou responsable d'un laboratoire de pâtisserie dans un hôtel restaurant
- Createur, tendanceur dans ce domaine
- Formateur dans les arts sucrés

Diplôme préparé

Licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table) et troisième année du Bachelor Arts culinaires sucrés et entrepreneuriat.

Formation labellisée CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme), www.cfet.info

Responsable : Hortense de Lamberterie

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)

Plus d'informations sur le contrat sur www.institutculinaire.fr/formation/licence-promacat-arts-sucres

Entreprises

De nombreuses entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants.

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 Techniques professionnelles et conceptualisations
- UE 8 Piloter une boutique : animation commerciale, production et management

Lieu de formation

Cours et mise en situation à l'**Institut Culinaire de France à Bordeaux**

Visites, dégustations chez des professionnels, producteurs...

CONTACTEZ-NOUS

Chargée des admissions et des relations entreprise :

Hortense de Lamberterie, +33 (0)6 17 25 06 63

h.delamberterie@institutculinaire.fr

Institut Culinaire de France

44 rue de la Faïencerie - 33300 Bordeaux

www.institutculinaire.fr

www.cygastronomie.fr

 @cygastronomie