

FORMATION GRATUITE & RÉMUNÉRÉE



# Design culinaire

**LICENCE PROFESSIONNELLE**

Apprentissage  
Design culinaire  
Création  
Innovation  
Recherche et développement  
Pluridisciplinarité  
Gastronomie  
Développement durable  
Workshops  
Photographie  
Stylisme  
Mission internationale

Labellisée par la



[www.cygastronomie.fr](http://www.cygastronomie.fr)

**Vous êtes passionné par la création, le design, la production alimentaire et la gastronomie, vous avez un bac +2, vous pouvez postuler pour ce parcours. Devenez designer culinaire, styliste et tendanceur culinaire, set designer, chef de cuisine, seconde de cuisine, chef de projet en agro-alimentaire.**

**Inscription de janvier à mai et rentrée en septembre**

**Formation en apprentissage comprenant une rémunération mensuelle avec notre partenaire CFA-SACEF.**

## Vos futures missions

- Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables.
- Aboutir une recherche et développement appliquée et concernée.
- Penser les modes alimentaires.
- Penser et éditer des scénographies, vitrines, photographies ou médias en lien avec le design culinaire.
- Engager une prospective sur la matière alimentaire.

## 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 -30 ans,
  - contrat de professionnalisation pour les +30 ans.
- 13 mois d'études, 595 h de cours, 1 470 h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.

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

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage sur [www.cfasacef.fr](http://www.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 Techniques professionnelles
- UE 8 Métiers du stylisme et du design culinaire

## Lieux de formation

### Cours et activités

Site universitaire de Gennevilliers

### Travaux en cuisine

École Hôtelière de Paris

Lycée Jean Drouant, Paris 17<sup>e</sup> arrondissement

[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)

### Travaux en design

École Duperré Paris

Paris 3<sup>e</sup> arrondissement

[www.duperre.org](http://www.duperre.org)

**Visites, dégustations** chez des professionnels, producteurs, vignerons...

## CONTACTEZ-NOUS

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

Site universitaire de Gennevilliers

Avenue Marcel-Paul - 92230 Gennevilliers

[www.cygastronomie.fr](http://www.cygastronomie.fr)

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

 @cygastronomie  @cygastronomie