



## LICENCE PROFESSIONNELLE

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

# Management de la restauration

Apprentissage  
Mission internationale  
Management interculturel  
Cuisine  
Pâtisserie  
Service  
Œnologie  
Recherche universitaire  
Luxe alimentaire  
Nouvelles tendances  
Développement durable



GASTRONOMIE  
HÔTELLERIE

**Vous êtes passionné par les métiers de la gastronomie et du management, vous avez un bac +2 et des expériences professionnelles, vous pouvez postuler pour ce parcours.**

**Devenez manager opérationnel en production et commercialisation des métiers de la restauration.**

## Inscription de janvier à mai / Rentrée en septembre

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

### Vos futures missions

- Exploiter un restaurant en production ou commercialisation.
- Manager une équipe dans une chaîne de restauration.
- Travailler à l'international.

### Diplôme préparé

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

**Responsable de la formation :** François Veltin

### 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.

(12 mois d'études 595 heures de cours et 1 295 h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.)

**Conseillère professionnelle :** Alexandra Schaffer - a.schaffer@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 et conceptualisations
- UE 8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management

### Lieux de formation

Cours et Pilotage du restaurant Pixel

Site universitaire de Gennevilliers

Avenue Marcel-Paul  
92230 Gennevilliers

Visites et dégustations  
chez des professionnels, producteurs,  
vignerons

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)

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

 @cygastronomiehotellerie