



Année universitaire 2019-2020

LICENCE PROFESSIONNELLE  
METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES  
ARTS DE LA TABLE

Parcours 1 : Management opérationnel de la  
restauration gastronomique à vocation inter-  
nationale

## CANDIDAT

---

NOM :

---

PRÉNOM :

---

TÉLÉPHONE 1 :

---

TÉLÉPHONE 2 :

---

E-MAIL :

---

DATE DE NAISSANCE :

---

LIEU DE NAISSANCE :

---

DÉPARTEMENT OU PAYS :

---

NATIONALITÉ :

---

SI AUTRE QUE FRANÇAISE,  
AUTORISATION DE TRAVAIL EN FRANCE :

oui       non

---

ADRESSE :

---

CODE POSTAL :

---

VILLE :

---

DOSSIER REÇU LE :

---

---

Secrétariat de la licence professionnelle MACAT  
licencepromacat@gmail.com  
Responsable du parcours 1 : Vincent MARCILHAC  
vincent.marcilhac@u-cergy.fr

COMMENT AVEZ-VOUS CONNU CETTE FORMATION ?

- Internet : quel moteur de recherche ? .....
- Site internet de l'Université
- Salon  Site internet www.pole-gastronomie.fr
- Par une entreprise  Plaque
- Forum dans votre lycée hôtelier  Autre, préciser : .....
- Étudiant actuel ou d'une ancienne promotion de la licence. Nom : .....

INFORMATIONS RELATIVES AU CURSUS DU CANDIDAT

Année scolaire	Classe suivie	Situation *	Établissement	Adresse de l'établissement
2018 - 2019				
2017 - 2018				
2016 - 2017				

\*Précisez : élève, étudiant, apprenti (e), contrat de qualification, salarié (e), autre ....

DIPLÔMES OBTENUS

Intitulé des diplômes	Année d'obtention	Remarques, mention

QUELLES LANGUES PRATIQUEZ-VOUS ?

Langue	Notions	Moyen	Bon Niveau	Très Bon	Maternelle	Certification (DELF, TOEIC, ...)
LV1						
LV2						
LV3						

## QUELQUES ÉLÉMENTS DESCRIPTIFS DU PROJET PROFESSIONNEL D'APPRENTISSAGE

— Caractéristiques des entreprises que vous allez rechercher (secteur d'activité, taille, lieu géographique, etc.)

## QUELS SONT LES RÉSULTATS OBTENUS DANS VOS EXPÉRIENCES PASSÉES DONT VOUS ÊTES FIER ET QUI PEUVENT CONSTITUER DES ATOUTS POUR VOTRE FUTUR EMPLOYEUR ?




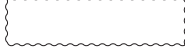

— Expériences de stages, associatives, scolaires, sociales

## QUELS SONT VOS SOUHAITS À L'ÉGARD DE VOTRE FUTUR EMPLOYEUR ?

## QUELLES SONT VOS ATTENTES À L'ÉGARD DE CETTE FORMATION ?

## LICENCES DEMANDÉES PAR VŒUX PRÉFÉRENTIELS (1<sup>ER</sup> CHOIX JUSQU'AU 4<sup>E</sup> CHOIX)

1	.....
2	.....
3	.....
4	.....

- |                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> | Une lettre de motivation sur le métier et la formation   |  |
| <input type="checkbox"/> | Un CV présentant les expériences professionnelles acquises, les activités exercées, les résultats obtenus                                    |  |
| <input type="checkbox"/> | Une photocopie de la carte d'identité (recto-verso) ou une photocopie du titre de séjour, mentionnant l'autorisation de travailler en France |  |
| <input type="checkbox"/> | Les bulletins trimestriels de l'année précédente et de l'année en cours  |  |
| <input type="checkbox"/> | 1 photo d'identité   |  |

• Pour être admis définitivement en licence, le futur étudiant devra avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise du secteur. •

— Je soussigné (e) ..... souhaite intégrer la formation de Licence Professionnelle Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table pour l'année 2019/2020

Fait à ..... le .....

Signature

• **Attention, le nombre de places est limité** •  
DOSSIER DE CANDIDATURE À RETOURNER :

Site universitaire de Gennevilliers de l'université de Cergy-Pontoise  
Siège du pôle de gastronomie  
à l'attention de Marion Thiebault / bureau G047  
avenue Marcel-Paul  
92230 Gennevilliers