

FORMATION  
GRATUITE &  
RÉMUNÉRÉE

PÔLE DE  
GASTRONOMIE  
UNIVERSITÉ DE CERGY-PONTOISE

Paris  
Saïgon  
Mexico  
Île Maurice

LICENCE  
PROFESSIONNELLE

Management  
Opérationnel  
de la Restauration

Apprentissage  
Mission internationale  
Cuisine  
Pâtisserie  
Service  
Oenologie  
Luxe alimentaire  
Nouvelles tendances  
Développement durable  
Management interculturel

Formation labellisée par la CFET

[www.pole-gastronomie.fr](http://www.pole-gastronomie.fr)

# LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT OPÉRATIONNEL DE LA RESTAURATION

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 haut de gamme.

Inscription de janvier à mai  
et rentrée en septembre

## Vos futures missions

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

## Diplôme préparé

- Licence Professionnelle "Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table".
- Resp. de la formation : Vincent MARCILHAC.

## L'apprentissage avec le CFA SACEF

- 2 types de contrats :
  - contrat d'apprentissage pour les -30 ans,
  - contrat de professionnalisation pour les +30 ans.
- 13 mois d'études, 595h de cours, 1470h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.
- Conseillère professionnelle : Myriam DIMOVIC  
m.dimovic@cfasacef.fr - Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage sur [www.cfasacef.fr](http://www.cfasacef.fr)

## Le programme

- UE1 : Connaissance des produits alimentaires
- UE2 : Mercatique et techniques de management
- UE3 : Communication
- UE4 : Projet tutoré
- UE5 : Mission internationale
- UE6 : Période en entreprise
- UE7 : Métiers de manager
- UE8 : Techniques professionnelles, exploitation du restaurant Pixel

## Lieux de formation

- Cours théoriques :  
Site universitaire de Gennevilliers.
- Travaux pratiques :  
École Hôtelière de Paris, Lycée Jean-Drouant, Paris 17<sup>e</sup> arrondissement.

## Les entreprises

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

## Les partenaires

- CFA SACEF,  
[www.cfasacef.fr](http://www.cfasacef.fr)
- Ecole hôtelière de Paris, Lycée Jean Drouant  
[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)
- CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme),  
[www.cfet.info](http://www.cfet.info)

## Contactez-nous

Secrétaire Pédagogique : Marion THIEBAULT

Tél. : +33 (0)1 57 60 92 11

Web : [pole-gastronomie.fr](http://pole-gastronomie.fr)

@ : [pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr](mailto:pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr)



@PoledeGastronomie



@pole\_de\_gastronomie

Pôle de Gastronomie de l'Université de Cergy-Pontoise,  
Site universitaire de Gennevilliers,  
Avenue Marcel-Paul, 92230 Gennevilliers



UNIVERSITÉ  
de Cergy-Pontoise

