

STAGE EN
ENTREPRISE
RÉMUNÉRÉ

PÔLE DE
GASTRONOMIE
UNIVERSITÉ DE CERGY-PONTOISE



Paris
Saïgon
Mexico
Île Maurice

LICENCE
PROFESSIONNELLE

Culture Gastronomique
Française & Européenne

Stage dans un restaurant
Restaurant École Pixel
Cuisine
Pâtisserie
Service
Oenologie
Luxe alimentaire
Visites culturelles
Développement durable
Management interculturel

Formation labellisée par la CFET

www.pole-gastronomie.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE CULTURE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Former des étudiants internationaux à la gastronomie française et européenne.

Vous êtes étudiant étranger, avec un niveau de français DELF A2 (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues), un niveau BAC +2 et passionné par la gastronomie française, vous pouvez postuler pour ce parcours.

Inscription de janvier à juin
et rentrée en septembre

L'année est composée de :

- 7 mois de cours théoriques, travaux appliqués, ateliers de cuisine, de pâtisserie et de visites pédagogiques...
- 5 mois de stage rémunéré d'avril à août.

Diplôme préparé

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

Vos futures missions

- Devenez responsable de production en cuisine.
- Devenez chef de partie dans un restaurant proposant de la gastronomie française en France ou à l'étranger.
- Devenez ambassadeur de la gastronomie française à l'international.
- Devenez formateur en cuisine.

Le programme

- UE1 : Connaissance des produits alimentaires
- UE2 : Mercatique et techniques de management
- UE3 : Communication
- UE4 : Projet tutoré
- UE5 : Environnement international
- UE6 : Stage de 5 mois en entreprise (rémunéré)
- UE7 : Métiers de la restauration et culture gastronomique
- UE8 : Techniques professionnelles
- 30% des cours sont donnés par des professionnels (chefs de cuisine, directeurs de restaurant, responsables commerciaux, œnologues...),
- 70% par des enseignants-chercheurs et enseignants de l'Université de Cergy-Pontoise.

Lieux de formation

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

Les entreprises

- Plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats de stage à nos étudiants.

Les partenaires

- Ecole hôtelière de Paris, Lycée Jean Drouant
www.lyceejeandrouant.fr
- CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme),
www.cfet.info

Contactez-nous

Secrétaire Pédagogique : Marion THIEBAULT

Tél. : +33 (0)1 57 60 92 11

Web : pole-gastronomie.fr

@ : 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

