


 P 3

PARCOURS Traiteur Événementiel & Banqueting



Devenez technico-commercial et chefs de projet dans les métiers du traiteur événementiel et du banqueting.

595 heures de cours dont :

Conférences et séminaires animés par des professionnels renommés :

- luxe alimentaire
- nouvelles tendances
- boissons du monde
- truffes et caviar
- ...

Mises en situation avec Pixel Traiteur :

- Organisation/réalisation des prestations cocktails, buffets, événements...
- Elaboration des dossiers (briefs, prospection, devis, logistique, décoration, implantation et organisation du service, management des équipes...)
- Participation à de grands événements lors de TP extérieurs (Salon de l'Auto, Pyramide du Louvre, Grand-Palais ...)

Voyage d'étude à l'étranger (cours, visites et conférences en anglais)

Préparation au TOEIC

Organisation du forum «Patrimoine en Bouche» dans le cadre du projet tutoré

Vous êtes passionné par les métiers de traiteur événementiel, vous avez un BAC +2, vous pouvez postuler pour ce parcours.

VOS FUTURES MISSIONS

- Organiser et gérer un service traiteur événementiel.
- Organiser et gérer un service banqueting dans un grand établissement hôtelier international.

LES ENSEIGNEMENTS

- **UE1** : Connaissance des produits alimentaires, sous forme de conférences.
- **UE2** : Mercatique et techniques de management.
- **UE3** : Communication.
- **UE4** : Projet tutoré.
- **UE5** : Mission internationale à Malte.
- **UE6** : Période en entreprise.
- **UE7** : Métier de technico-commercial.
- **UE8** : Techniques professionnelles.

Les modules de UE1 à UE6 sont communs aux 4 parcours. Les modules UE7 et UE8 sont exclusifs à

LES ENTREPRISES

Accor - Fauchon - Fleur de Mets
Potel & Chabot - Raynier Marchetti - Lenôtre
Saint Clair Le Traiteur - Palais Royal - Autret
Kaspia Receptions - Sodexo Prestige ...

LES ENSEIGNANTS

- 35 % des cours sont donnés par des professionnels, directeurs d'exploitation, maîtres d'hôtel, responsables commerciaux, décorateurs, scénographes, oenologues, fournisseurs ...
- Des enseignants-chercheurs et enseignants de l'Université de Cergy-Pontoise.

NOTRE FORMATION EN ALTERNANCE

- En partenariat avec le CFA-SACEF.
- 2 types de contrats :
 - contrat d'apprentissage pour les -26 ans,
 - contrat de professionnalisation pour les +26 ans.
- 13 mois d'études.
- 595 heures de cours dispensées sur un rythme d'alternance 3 jours entreprise / 2 jours école en moyenne.

Conseillère professionnelle Myriam DIMOVIC :
m.dimovic@cfasacef.fr

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage sur www.cfasacef.fr

LES PARTENAIRES

- École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant www.lyceejeandrouant.fr
- École Supérieure des Arts Appliquées Duperré, Paris, www.duperre.org
- Fondation de la Maison du Mexique - CIUP www.casademexico.org
- LOMAREC, www.lomarec.net
- Laplace CDP, www.laplace-vins.com

Plus d'informations sur notre site internet ou en contactant le responsable pédagogique à :
pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr
Dossier d'inscription sur notre site.



PÔLE
UNIVERSITAIRE
DE GASTRONOMIE

École Hôtelière de Paris • Lycée Jean Drouant
20 Rue Médéric, 75017 Paris
Métro lignes 2 & 3
pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr



Retrouvez-nous sur le web et réseaux sociaux :



www.pole-gastronomie.fr
www.u-cergy.fr
www.facebook.com/pug.paris
www.youtube.com/user/pugparis