

P 4

PARCOURS Création & Développement en Design & Art Culinaire  
En partenariat avec l'École Supérieure des Arts Appliqués Duperré



Devenez designer culinaire, styliste et tendancier culinaire, set designer, packaging designer, chef de projet en agro-alimentaire.

595 heures de cours dont :

Conférences et séminaires animés par des professionnels renommés :

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

Nombreux cours et workshop en interne ou dans des cadres prestigieux combinant le design et la cuisine

Voyage d'étude à l'étranger

Préparation au TOEIC

Création d'un projet de design culinaire dans le cadre du projet tutoré

Vous êtes passionné par la créativité, le design, les aliments et la gastronomie, vous avez un BAC +2, vous pouvez postuler pour ce parcours.

## VOS FUTURES MISSIONS

- Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables.
- Innover dans les contenus et contenants alimentaires.
- Penser des micro-scénographies de vitrine des métiers de bouche, des photographies et des vidéos en lien avec le design culinaire.

## 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.
- **UE6** : Période en entreprise.
- **UE7** : Métier de stylisme et design culinaire.
- **UE8** : Techniques professionnelles.

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

## LES ENSEIGNANTS

- 35 % des cours sont donnés par des professionnels, chefs de cuisine, directeurs de restaurant, responsables commerciaux, œnologues, fournisseurs...
- Des enseignants-chercheurs, des enseignants de l'Université de Cergy-Pontoise et des enseignants en design de l'École Supérieure des Arts Appliqués Duperré.

## 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](http://www.cfasacef.fr)

## NOS PARTENAIRES

- École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant [www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)
- École Supérieure des Arts Appliqués Duperré, Paris, [www.duperre.org](http://www.duperre.org)
- Fondation de la Maison du Mexique - CIUP [www.casademexico.org](http://www.casademexico.org)
- LOMAREC, [www.lomarec.net](http://www.lomarec.net)

Plus d'informations sur notre site internet ou en contactant le responsable pédagogique à :  
[pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr](mailto:pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr)

Dossier d'inscription sur notre site.



Retrouvez-nous sur le web et réseaux sociaux :

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

[www.u-cergy.fr](http://www.u-cergy.fr)

[www.facebook.com/pug.paris](https://www.facebook.com/pug.paris)

[www.youtube.com/user/pugparis](https://www.youtube.com/user/pugparis)



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