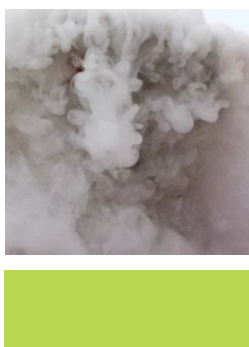




PARCOURS Création & Développement en Design & Art Culinaire



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
- ...

Cours et travaux pratiques combinant le design et la cuisine

Voyage d'étude à l'étranger

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 ENTREPRISES

Coup de Pates - Ladurée - Fauchon
Lenôtre - Chefs & Flo



PÔLE
UNIVERSITAIRE
DE GASTRONOMIE

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel
237, bd Raspail - 75014 Paris
Métro Raspail ligne 4 & 6

TÉL. 01 40 47 03 35

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.

NOS PARTENAIRES

- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel, Paris, www.guillaumetirel.com
- École Supérieure des Arts Appliqués Duperré, Paris, www.duperre.org

Conception & Réalisation par FLF Studio - www.facebook.com/FLFStudio

Plus d'informations en contactant le Responsable Pédagogique via licenceprodesign@yahoo.fr
Inscription en téléchargeant le dossier sur notre site ci-dessous.



Rejoignez nous

www.guillaumetirel.fr
www.u-cergy.fr

www.facebook.com/poleuniversitaire.gastronomie
www.youtube.com/user/licenceprodevi