

DU

1

- DIPLÔME UNIVERSITAIRE -



Expertise des Produits Alimentaires de Luxe & Gestion d'une Épicerie Fine



Devenez responsables et gérants de boutiques alimentaires de luxe en France et à l'international.

Plus de 300 heures de cours :

Modules spécialisés, animés par des experts reconnus sur les produits gastronomiques :

- vins fins et de garde,
- caféologie,
- chocolatologie,
- truffes, caviar et saumon fumé.

Enseignements :

- gestion et stratégie commerciale,
- marketing,
- droit de l'alimentation,
- histoire des produits gastronomiques,
- anglais commercial.

Exploitation de Pixel Boutique

- gérer les stocks,
- apporter des conseils personnalisés aux clients à partir d'une approche sensorielle,
- mettre en place et accompagner une dégustation...

Visite du Marché International de Rungis.

Accès aux séminaires professionnels du Pôle Universitaire de Gastronomie.

Vous êtes un étudiant d'un niveau Bac +2 minimum ou un professionnel, et vous souhaitez devenir responsable d'une boutique d'une enseigne alimentaire de luxe (en France ou à l'international) ou compléter votre expertise sur les produits alimentaires de luxe.

Vous êtes en reprise d'études et vous souhaitez développer votre entreprise alimentaire haut-de-gamme en France et/ou à l'international.

Vous pouvez postuler à ce Diplôme Universitaire.

LES ENSEIGNEMENTS

- **UE1** : Produits gastronomiques (4 modules) :
 - vins fins et de garde,
 - chocolatologie,
 - caféologie,
 - truffes, caviar et saumon fumé.
- **UE2** : Acheter, traçabilité, législation.
- **UE3** : Stratégie d'entreprise et merchandising.
- **UE4** : Techniques de vente, gestion d'une boutique.
- **UE5** : Immersion en entreprise.

NOS PARTENAIRES

- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel, Paris, www.lyceeguillaumetirel.fr
- Fauchon, www.fauchon.com

LES ENSEIGNANTS

- Des modules spécialisés assurés par des professionnels (chefs d'entreprises dans le secteur de l'épicerie fine et des produits gastronomiques, managers dans des enseignes alimentaires de luxe, œnologues, conseillers en vins, cuisiniers et créateurs culinaires, chocolatologues...).
- Des enseignants-chercheurs et enseignants de l'université de Cergy-Pontoise.

NOTRE FORMATION

- Cours du soir et travaux pratiques.
- Plus de 300 heures de cours, dont 120 heures de travaux pratiques en boutique d'application.
- 5 mois de stage en entreprise ou stage filé.
- Coût de la formation : 4200 €.

LES DÉBOUCHÉS

- Responsable manager d'une boutique alimentaire de luxe.
- Caviste expert en vins fins et spiritueux.
- Conseiller d'achat de produits agro-alimentaires de luxe.
- Responsable sourcing en matières premières agro-alimentaires.

Conception Graphique par FLF Studio - www.facebook.com/FLFStudio

Plus d'informations en contactant le Responsable Pédagogique via vincent.marcilhac@u-cergy.fr
Inscription en téléchargeant le dossier sur notre site ci-dessous.



Rejoignez-nous sur le web,
Facebook & Youtube

www.pole-gastronomie.fr

www.u-cergy.fr

www.facebook.com/pug.paris

www.youtube.com/user/pugparis



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