

P 2

PARCOURS **Cultura Gastronómica Francesa y Europea**



Formación e inmersión de estudiantes extranjeros dentro de la gastronomía Francesa y Europea.

650 horas de curso :

Conferencias y seminarios impartidos de manera didáctica por especialistas renombrados :

- productos de lujo
- nuevas tendencias
- bebidas del mundo
- trufa y caviar
- ...

Aplicación operacional dentro de nuestro restaurante Pixel Bistro (creación de menús, servicio al comensal, gestión de compras, dirección de equipo, producción, servicio...)

Curso de lengua francesa

Visitas pedagógicas a viñedos de Sancerre y Champaña

Clases con los estudiantes franceses de los cursos P1 y P3

Organización del foro «Patrimonio en Boca» en el proyecto tutorizado

Eres estudiante extranjero, con un nivel de francés A2 (Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas) preparatoria terminada y licenciatura. Te apasiona la cultura gastronómica francesa, tu puedes postularte para nuestra Licenciatura.

LAS CLASES

- **UE1** : Conferencias de productos alimentarios.
- **UE2** : Técnicas de mercadotecnia y gestión aplicadas a la restauración.
- **UE3** : Comunicación.
- **UE4** : Proyecto tutorizado.
- **UE5** : Curso de lengua francesa.
- **UE6** : Prácticas profesionales.
- **UE7** : Profesiones de restauración y cultura gastronómica.
- **UE8** : Técnicas profesionales.

Los módulos UE1 al UE6 son en común con los 4 cursos. Los módulos UE7 y UE8 son exclusivos del Parcours 2.

NUESTROS SOCIOS

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

LAS EMPRESAS

Accor - Lenôtre - Plaza Athénée
Fauchon - Potel & Chabot
Hilton - Lasserre - Hôtel de Crillon
Méri dien - Compass
Trianon Palace - Intercontinental ...



PÔLE UNIVERSITAIRE DE GASTRONOMIE
TÉL. 01 40 47 03 35
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel
237, bd Raspail - 75014 Paris
Métro Raspail ligne 4 & 6

LOS PROFESORES

- El 35% de los cursos son impartidos por profesionales, chefs, gerentes de restaurantes, gerentes de ventas, enólogos y proveedores.
- Grupo docente de la Universidad de Cergy-Pontoise.

NUESTRA FORMACIÓN

- Formación de 12 meses.
- 650 horas de curso de septiembre a marzo.
- 5 meses de prácticas profesionales.

Diseño Gráfico por FLF Studio - www.facebook.com/FLFStudio



Descargue nuestro folleto
en nuestro sitio web



FRANÇAIS
ENGLISH
BRASILEIRO

Para más información contacta al responsable del P2 vía licenceprogastrointernational@yahoo.fr
Inscríbete antes de descargar el archivo en nuestro sitio web.



Búscanos
en Facebook & Youtube

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

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