



Paris  
Saïgon  
Mexico  
Île Maurice

BACHELOR/LICENCE  
L1, L2 & L3

**Métiers**

**des Arts Culinaires**

**et des Arts de la Table**

**Stages & Apprentissage**  
**Cuisine**  
**Pâtisserie**  
**Service**  
**Oenologie**  
**Management**  
**Économie-Gestion**  
**Langues Étrangères**  
**Sciences Appliquées**

# BACHELOR/LICENCE L1, L2 & L3 METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE En trois ans L1, L2 et L3

Vous souhaitez vous réorienter dans une formation professionnalisante au sein d'un secteur innovant, passionnant, international et en forte croissance.

Devenez manager en restauration gastronomique, à thème, en collectivité, en traiteur, dans les services à la personne aussi bien en production qu'en service et commercialisation.

Inscription sur Parcoursup  
et rentrée en septembre ou en janvier

Formation en apprentissage (L2 et L3) comprenant une rémunération mensuelle avec notre partenaire CFA-SACEF.

Spécialisation en troisième année (restauration gastronomique, de chaîne ou collective, traiteur évènementiel, design culinaire).

## Vos futures missions

- Exploiter en production ou en commercialisation un service de restaurant.
- Manager une unité de restauration collective ou de chaîne.
- Gérer un service traiteur évènementiel.
- Concevoir et innover des objets alimentaires comestibles en tant que designer culinaire.

## Diplôme préparé

- Licence Professionnelle "Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table".
- Resp. de la formation : Emmanuel Perez.

## Les enseignements

- L1 >>> 460h de cours et 450h de stage
- L2 >>> 500h de cours et 1200h en entreprise
- L3 >>> 595h de cours et 1470h en entreprise

## Le programme en L1 et L2

- UE1 : Economie, droit, mercatique
- UE2 : Gestion
- UE3 : Communication, management et gestion de projet
- UE4 : Langues étrangères (anglais et espagnol)
- UE5 : Sciences appliquées et ingénierie
- UE6 : Techniques professionnelles
- UE7 : Mission en entreprise

## Lieux de formation

- Cours théoriques :  
Site universitaire de Gennevilliers.
- Travaux pratiques :  
École Hôtelière de Paris, Lycée Jean-Drouant, Paris 17e.

## Les entreprises

- Plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants.

## Les partenaires

- CFA SACEF,  
[www.cfasacef.fr](http://www.cfasacef.fr)
- Ecole hôtelière de Paris, Lycée Jean Drouant  
[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)
- CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme),  
[www.cfet.info](http://www.cfet.info)

## Contactez-nous

Secrétaire Pédagogique : Marion THIEBAULT

Tél. : +33 (0)1 57 60 92 11

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

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



@PoledeGastronomie



@pole\_de\_gastronomie

Pôle de Gastronomie de l'Université de Cergy-Pontoise,  
Site universitaire de Gennevilliers,  
Avenue Marcel-Paul, 92230 Gennevilliers



UNIVERSITÉ  
de Cergy-Pontoise

