



Année universitaire 2018-2019

LICENCE PROFESSIONNELLE
METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES
ARTS DE LA TABLE

Parcours 4 : Création et Développement
en Design et Art Culinaire

CANDIDAT

NOM :

PRÉNOM :

TÉLÉPHONE 1 :

TÉLÉPHONE 2 :

E-MAIL :

DATE DE NAISSANCE :

LIEU DE NAISSANCE :

DÉPARTEMENT OU PAYS :

NATIONALITÉ :

SI AUTRE QUE FRANÇAISE,
AUTORISATION DE TRAVAIL EN FRANCE :

oui non

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

DOSSIER REÇU LE :

Secrétariat de la licence professionnelle MACAT
licencepromacat@gmail.com
Responsable du parcours 4 : Hervé LHERMET
herve.lhermet@u-cergy.fr

COMMENT AVEZ-VOUS CONNU CETTE FORMATION ?

- Internet : quel moteur de recherche ?
- Site internet de l'Université
- Salon Site internet www.pole-gastronomie.fr
- Par une entreprise Plaquette
- Forum dans votre lycée hôtelier Autre, préciser :
- Étudiant actuel ou d'une ancienne promotion de la licence. Nom :

INFORMATIONS RELATIVES AU CURSUS DU CANDIDAT

Année scolaire	Classe suivie	Situation *	Établissement	Adresse de l'établissement
2017 - 2018				
2016 - 2017				
2015 - 2016				

*Précisez : élève, étudiant, apprenti (e), contrat de qualification, salarié (e), autre

DIPLÔMES OBTENUS

Intitulé des diplômes	Année d'obtention	Remarques, mention

QUELLES LANGUES PRATIQUEZ-VOUS ?

Langue	Notions	Moyen	Bon Niveau	Très Bon	Maternelle	Certification (DELF, TOEIC, ...)
LV1						
LV2						
LV3						

QUELQUES ÉLÉMENTS DESCRIPTIFS DU PROJET PROFESSIONNEL D'APPRENTISSAGE

— Caractéristiques des entreprises que vous allez rechercher (secteur d'activité, taille, lieu géographique, etc.)

QUELS SONT LES RÉSULTATS OBTENUS DANS VOS EXPÉRIENCES PASSÉES DONT VOUS ÊTES FIER ET QUI PEUVENT CONSTITUER DES ATOUTS POUR VOTRE FUTUR EMPLOYEUR ?



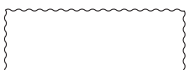
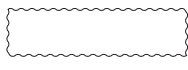
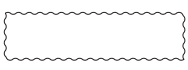
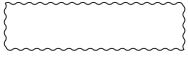
— Expériences de stages, associatives, scolaires, sociales

QUELS SONT VOS SOUHAITS À L'ÉGARD DE VOTRE FUTUR EMPLOYEUR ?

QUELLES SONT VOS ATTENTES À L'ÉGARD DE CETTE FORMATION ?

LICENCES DEMANDÉES PAR VŒUX PRÉFÉRENTIELS (1^{ER} CHOIX JUSQU'AU 4^E CHOIX)

1
2
3
4

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Une lettre de motivation sur le métier et la formation |  |
| <input type="checkbox"/> | Lien vers un pdf qui donne à voir vos compétences et savoir-faire techniques et créatifs sous la forme d'un Book, de fiches recettes, de fiches techniques ou de photographies. |  |
| <input type="checkbox"/> | Un CV présentant les expériences professionnelles acquises, les activités exercées, les résultats obtenus |  |
| <input type="checkbox"/> | Une photocopie de la carte d'identité (recto-verso) ou une photocopie du titre de séjour, mentionnant l'autorisation de travailler en France |  |
| <input type="checkbox"/> | Les bulletins trimestriels de l'année précédente et de l'année en cours |  |
| <input type="checkbox"/> | 1 photo d'identité |  |

• Pour être admis définitivement en licence, le futur étudiant devra avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise du secteur. •

— Je soussigné (e) souhaite intégrer la formation de Licence Professionnelle Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table pour l'année 2018/2019.

Fait à le

Signature

• **Attention, le nombre de places est limité** •
DOSSIER DE CANDIDATURE À RETOURNER :

Site universitaire de Gennevilliers de l'université de Cergy-Pontoise
Siège du pôle de gastronomie
à l'attention de Marion Thiebault / bureau G044
avenue Marcel-Paul