

FORMATION
GRATUITE &
RÉMUNÉRÉE

PÔLE DE
GASTRONOMIE
UNIVERSITÉ DE CERGY-PONTOISE



Paris
Saïgon
Mexico
Île Maurice

LICENCE PROFESSIONNELLE

Design
Culinaire

Apprentissage
Mission internationale
Design culinaire
Cuisine
Recherche
Innovation
Workshops
Photographie
Scénographie
Luxe alimentaire
Développement durable
Management interculturel

Formation labellisée par la CFET

www.pole-gastronomie.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE DESIGN CULINAIRE

Vous êtes passionné par la création, le design, les aliments et la gastronomie, vous avez un BAC +2, vous pouvez postuler pour ce parcours.

Devenez designer culinaire, styliste et teneur culinaire, set designer, packaging designer, chef de projet en agro-alimentaire.

Inscription de janvier à mai
et rentrée en septembre

Vos futures missions

- Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables.
- Innover dans les contenus et contenants alimentaires.
- Penser et éditer des scénographies, photographies, vitrines, vidéos en lien avec le design culinaire.

Diplôme préparé

- Licence Professionnelle “Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table”.
- Resp. de la formation : Hervé LHERMET.

L'apprentissage avec le CFA SACEF

- 2 types de contrats :
 - contrat d'apprentissage pour les -30 ans,
 - contrat de professionnalisation pour les +30 ans.
- 13 mois d'études, 595h de cours, 1470h en entreprise, dispensées sur un rythme 3 jours en entreprise et 2 jours à l'école.
- Conseiller professionnel : Jean-Pascal DENIS
jp.denis@cfasacef.fr - Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage sur www.cfasacef.fr

Le programme

- UE1 : Connaissance des produits alimentaires
- 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

Lieux de formation

- Cours théoriques :
Site universitaire de Gennevilliers.
- Travaux en cuisine :
Lycée Hôtelier Guillaume Tirel,
Paris 14^e arrondissement.
- Travaux en design :
École Duperré, Paris 3^e arrondissement.

Les entreprises

- De nombreuses entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants (liste à demander auprès de la CFA SACEF).

Les partenaires

- CFA SACEF,
www.cfasacef.fr
- Lycée Hôtelier Guillaume Tirel,
www.lyceeguillaumetirel.fr
- École Supérieure des Arts Appliqués Duperré,
www.duperre.org
- CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme),
www.cfet.info

Contactez-nous

Secrétaire Pédagogique : Marion THIEBAULT

Tél. : +33 (0)1 57 60 92 11

Web : pole-gastronomie.fr

@ : 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



LYCÉE HÔTELIER
GUILLAUME TIREL

•• école
supérieure
des arts
appliqués

DUPERRÉ •••