

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 tendanceur 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

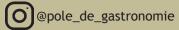
Secrétaire Pédagogique : Marion THIEBAULT

Tél.: +33 (0)1 57 60 92 11 **Web**: pole-gastronomie.fr

@:pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr



@PoledeGastronomie



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







