



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

LICENCE PROFESSIONNELLE MACAT

Parcours Patrimoine Gastronomique
International Disciples Escoffier



Objectif : Devenir un cadre intermédiaire opérationnel pour évoluer au sein des entreprises de restauration gastronomique sur un poste d'encadrement.

Cette licence portée par CY Gastronomie (Université de Cergy Pontoise) avec le parcours « **Patrimoine Gastronomique International Disciples Escoffier** », vient renforcer notre offre de formation. Elle répond au besoin des jeunes attirés par la **restauration « haut de gamme »**, **qui souhaitent des études associant une très haute technicité et le pilotage de l'entreprise**. Cette licence est parrainée par l'association Disciples Escoffier International ce qui lui confère une coloration très technique. Cela permettra aussi aux étudiants d'entrer dans un réseau qui les soutiendra dans la recherche des lieux d'alternance et qui leur proposera un catalogue de stages à l'étranger pour effectuer leur mobilité internationale de fin de formation

2 options :

- ✓ Manager en production culinaire expert du patrimoine et de la gastronomie française et internationale ;
- ✓ Manager expert de l'art de recevoir et de la gestion commerciale d'un restaurant.

Effectifs et origine des candidats :

Être titulaire d'un BTS Management Hôtellerie Restauration (MHR) option A, B ou C ou avoir une expérience significative dans la restauration. Les effectifs sont limités à 24 étudiants par promotion.

Calendrier de la formation : La particularité de cette licence est une licence à forte orientation professionnelle. Elle se prépare en alternance sur 13 mois (hors stage international de 8 semaines). Une formation professionnelle école – entreprise avec un rythme d'une semaine au centre de formation Notre Dame La Riche – Institut Disciples Escoffier puis deux semaines en entreprise.

Rentrée universitaire 11 septembre 2023 ; début du contrat d'apprentissage entre le 01 juillet et le 01 septembre 2023.

La formation en alternance :

Les exigences de la formation sont d'un niveau gastronomique quelle que soit l'option. Elle se déroule de manière concrète sur le terrain avec des professionnels reconnus (MOF - Chefs étoilés, Disciples d'Escoffier). Ce schéma permet d'associer la théorie à la pratique en entreprise, d'accéder rapidement sur un emploi de manager ; d'être rémunéré pendant la formation ; d'être plus compétitif sur le marché de l'emploi des cadres de la restauration.

Formation gratuite et rémunérée

Comme pour tout contrat d'apprentissage, notre CFA (ISCB) procède à l'ensemble des démarches de prise en charge auprès des OPCO afin que la formation soit prise en charge par les fonds pour la formation. Il n'y a aucun frais à payer par l'étudiant, la formation est pour lui entièrement gratuite.

Les étudiants ont une double affiliation :

Les étudiants sont inscrits au CFA ISCB – Notre Dame La Riche et son institut Disciples Escoffier d'une part mais sont aussi inscrits à l'université de Cergy Pontoise afin de bénéficier de tous les outils proposés par l'université. A ce titre la CEVC (contribution vie étudiante et de campus) due par tout étudiant sera à verser à l'inscription (95 €)



Qui sont les enseignants ?

Les cours se déroulent sous forme de modules de formation indépendants mais à la fois complètement interconnectés entre-deux. Aussi les enseignants seront pour chaque unité ou chaque module un spécialiste du champ professionnel ou du sujet traité. Selon la discipline les formateurs soit des enseignants de l'éducation nationale reconnus pour leur expertise, soit des professionnels associés à la formation, mais aussi des enseignants chercheurs de l'université.

Période de mobilité internationale obligatoire :

Un stage à l'étranger de 8 semaines en fin de formation universitaire vient clôturer le cycle de formation. (Automne 2024). Ce stage se déroule dans un établissement référencé Escoffier. Il permettra d'améliorer les langues étrangères, de découvrir les cultures gastronomiques et professionnelles internationales, de s'enrichir humainement, de se préparer à l'expatriation pour celles et ceux qui envisagent de travailler à l'étranger afin de booster sa future carrière professionnelle. Cette mobilité à l'étranger sera soutenue financièrement par le biais du programme européen Erasmus+ et/ou la bourse Mobicentre.

Comment se passe l'examen et la délivrance du diplôme ?

Le programme est découpé en unités de formation. Chaque unité est évaluée tout au long de la formation et vient délivrer des ECTS. Outre ces évaluations, deux temps significatifs sont organisés. L'un autour du projet tutoré (oral de soutenance vers le mois de juin) et l'oral de mobilité internationale qui se déroule à distance, en dématérialisé sous le format d'un post vidéo à remettre à l'issue de la mobilité (fin novembre).

Le jury final se tient mi-décembre et vient statuer sur la délivrance du diplôme. La remise officielle des diplômes se fera au cours de la cérémonie officielle à l'université de Cergy Pontoise.

Catalogue des entreprises de formation pour l'alternance :

L'Institut Disciples Escoffier (IDE) propose un catalogue d'établissements d'accueil de haut niveau professionnel correspondant aux exigences du référentiel de la Licence Patrimoine Gastronomique International Disciples Escoffier. Il s'agit de faciliter le placement dans les établissements d'accueil. Les étudiants ont accès au catalogue des entreprises d'accueil dès lors que l'admission est prononcée.

Catalogue des entreprises d'accueil à l'étranger :

L'Institut Disciples Escoffier (IDE) propose un catalogue d'établissements d'accueil à l'étranger référencés Disciples Escoffier pour le stage de fin d'études. Grâce à son réseau international et à l'implantation de délégations dans de nombreux pays, un catalogue d'entreprises d'accueil sera proposé aux étudiants. La sélection du lieu de stage se fera courant mai sur la base des résultats intermédiaires obtenus au cours du premier semestre. Le major de promotion choisira en premier son lieu de stage dans le catalogue puis se sera au tour du deuxième de promotion etc... Un étudiant peut aussi, ben évidemment, proposer un lieu de stage à l'étranger mais celui-ci devra être validé par le directeur pédagogique de la licence.

Rémunération et aides de l'alternant

Le salaire d'un apprenti préparant une Licence Professionnelle en une seule année L3 (titulaire d'un BTS) s'établit sur la base d'une deuxième année d'exécution de contrat d'apprentissage selon l'article D6222-32.

- Si vous étiez en BTS en formation dite « scolaire », votre niveau de rémunération s'entend sur le niveau « 2^{ème} année d'apprentissage » ; La rémunération correspondra à 51% du SMIC.
- Si vous étiez en BTS en formation en alternance, votre niveau de rémunération s'entend sur le niveau « 3^{ème} année d'apprentissage » ; La rémunération correspondra à 67% du SMIC.

>>> plus d'infos : <https://www.alternance.emploi.gouv.fr/accueil> <<<

Une aide à l'équipement pouvant aller jusqu'à 500 euros est versée au centre de formation par l'OPCO Cette aide servira notamment à compléter le trousseau professionnel (vêtements, petit matériel)