



LICENCE PROFESSIONNELLE

FORMATION GRATUITE ET RÉMUNÉRÉE

Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier

Haute gastronomie
Expertise des arts de la table
Luxe alimentaire
Parcours des saveurs
Mixologie & œnologie
Créativité & innovation
Management & pilotage du restaurant
Mobilité internationale
Réseau Disciples Escoffier



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Vous êtes passionné par les métiers de la haute gastronomie.

Vous avez un bac +2 et/ou des expériences professionnelles, vous pouvez postuler à ce parcours et selon votre option :

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

Devenez un jeune Esprit des disciples Escoffier et intégrez un des plus grands réseaux internationaux dans le monde de la gastronomie.

Inscription de novembre à mai / rentrée en septembre

FORMATION EN APPRENTISSAGE COMPRENANT UNE RÉMUNÉRATION MENSUELLE

Vos futures missions

- Exploiter un restaurant haut de gamme en production ou commercialisation
- Manager une équipe dans l'hôtellerie de luxe
- Transmettre le patrimoine culinaire et les arts de la table à vos collaborateurs
- Travailler à l'international

Diplôme préparé

Licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table)
Formation labellisée CFET (Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme)
www.cfet.info

Responsable de la formation : Philippe Couloigner

Formation en apprentissage

2 types de contrats :

- contrat d'apprentissage pour les moins de 30 ans,
- contrat de professionnalisation pour les plus de 30 ans.

(13 mois d'études 595 heures de cours et 1 470 h en entreprise, dispensées sur un rythme deux semaines en entreprise et une à l'institut, suivi de deux mois de mobilité internationale)

Directrice du CFA ISCB : Laurence Lefebvre - laurence.lefebvre@iscb.fr

Entreprises

Un catalogue d'entreprises du réseau Escoffier, établissements de haute gastronomie est proposé aux candidats. Toutes les entreprises classées au Michelin sont éligibles mais aussi les palaces et les établissements de luxe.

Réseau Escoffier

L'association Disciples Escoffier International soutient cette licence et fournira aux candidats un accompagnement à la recherche d'entreprise et proposera un catalogue de stage à l'étranger pour la mobilité de fin d'études.

Programme

plus de détails sur notre site

- UE 1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
- UE 2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
- UE 3 Communication digitale et langue anglaise
- UE 4 Projet tutoré
- UE 5 International et management interculturel
- UE 6 Période en entreprise
- UE 7 Techniques professionnelles et conceptualisations
- UE 8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management

Lieux de formation

Cours, activités & pilotage du restaurant :

Institut Disciples Escoffier
Notre Dame La Riche Tours
France (37)

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vignerons

Mobilité internationale en Asie (Thaïlande, Macao...) ou en Europe (Pays-bas, Portugal, Suisse...), pour le stage de fin d'études à l'étranger en lien avec l'institut des disciples Escoffier.

CONTACTEZ-NOUS

Secrétariat administratif : 33 (0)2 47 76 40 84
CFA ISCB - 26 rue de la bourde - 37000 Tours
info.makat@iscb.fr - www.iscb.fr

www.cygastronomiehotellerie.fr

 @cygastronomie  @cygastronomie