

GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Rentrée 2026
LICENCE PROFESSIONNELLE MACAT
Licence Métiers Des Arts Culinaires Et Des Arts De La Table

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) de préférence, 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 6 semaines). Une formation professionnelle école - entreprise avec un rythme d'une semaine au CFA ISCB – Notre Dame La Riche, puis deux semaines en entreprise.

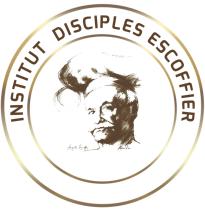
Rentrée universitaire mercredi 09 septembre 2026 ; début du contrat d'apprentissage possible à partir du 09 juillet 2026.

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, en entreprise avec des professionnels reconnus (MOF, chefs étoilés, disciples d'Escoffier). Ce schéma permet d'associer la théorie à la pratique, 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, le CFA ISCB procède à l'ensemble des démarches auprès des OPCO (Opérateurs de Compétences) des entreprises, afin que la formation soit prise en charge par les fonds pour la formation. En dehors de la CEVC (lire ci-après) il n'y a aucun frais à payer par l'étudiant, la formation est pour lui entièrement gratuite.



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Les étudiants ont une double affiliation :

Les étudiants sont inscrits au Campus Notre Dame La Riche - ISCB en partenariat avec l'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 (105 €).

Qui sont les formateurs?

Les cours se déroulent sous forme de modules de formation indépendants mais complètement interconnectés. Les enseignants seront, pour chaque unité ou chaque module, spécialistes du champ professionnel ou du sujet traité. Selon la discipline, il s'agira d'enseignants de l'éducation nationale reconnus pour leur expertise, de professionnels associés à la formation, ou encore d'enseignants-chercheurs de l'université.

Quelles sont les qualités attendues pour réussir cette formation ?

Les étudiants doivent faire preuve de rigueur, de créativité, d'un sens développé du service et de la gestion, ainsi que d'une forte capacité d'adaptation. La passion pour la gastronomie et la curiosité culturelle sont également essentielles.

Le programme comprend-il des cours de langues étrangères ?

Oui, l'apprentissage des langues, notamment l'anglais professionnel, est intégré au cursus afin de préparer les étudiants à la mobilité internationale et à la communication dans un environnement multiculturel.

Période de mobilité internationale obligatoire :

Un stage à l'étranger de 6 semaines en fin de formation universitaire vient clôturer le cycle de formation (mi-septembre à fin octobre). Ce stage se déroule dans un établissement référencé Escoffier. Il permettra d'améliorer la maîtrise des 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 par la suite. Cette mobilité à l'étranger sera soutenue financièrement par le biais d'une aide à la mobilité des OPCO pouvant atteindre 2500 €

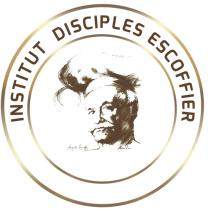
Catalogue des établissements d'accueil pour le stage de fin d'études à l'étranger :

Pour le stage de fin d'études et grâce à son réseau international et à l'implantation de délégations dans de nombreux pays, l'Institut Disciples Escoffier propose aux étudiants un catalogue d'établissements d'accueil à l'étranger référencés Disciples Escoffier. La sélection du lieu de stage se fera fin mars 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, suivi des autres étudiants de la promotion selon l'ordre des résultats obtenus. Un étudiant peut aussi proposer un lieu de stage à l'étranger hors catalogue, à condition que celui-ci soit validé par le directeur pédagogique de la licence.

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 (système européen de transfert et d'accumulation de crédits de l'enseignement supérieur). Outre ces évaluations, deux temps significatifs sont organisés : le 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 début décembre et vient statuer sur la délivrance du diplôme dont la remise est organisée au cours de la cérémonie officielle à l'université de Cergy Pontoise.



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Quels types d'entreprises accueillent les apprentis de la licence MACAT ?

Les étudiants peuvent être accueillis dans des restaurants gastronomiques, hôtels 4 ou 5 étoiles, brasseries haut de gamme ou traiteurs événementiels. L'objectif est de permettre aux apprentis d'évoluer dans des structures valorisant la gastronomie française et internationale, en lien avec les valeurs des Disciples Escoffier.

Catalogue des établissements d'accueil pour l'alternance pendant la formation :

Pour l'alternance et afin de faciliter le placement dans les entreprises, l'Institut Disciples Escoffier propose un catalogue d'établissements d'accueil de haut niveau professionnel, correspondant aux exigences du référentiel de la licence ; les étudiants ont accès au catalogue dès lors que l'admission est prononcée.

Bien entendu chacun peut librement effectuer ses recherches en dehors du catalogue. Toutefois, il convient de rechercher une entreprise qui véhicule les valeurs d'Auguste Escoffier.

Rémunération et aides

Le salaire d'un étudiant, déjà titulaire d'un BTS et préparant une Licence Professionnelle en une seule année L3, 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).

Reste à charge

Pour les contrats d'apprentissage préparant à un diplôme ou un titre professionnel au moins égal à Bac+3 (niveau 6 du cadre national des certifications professionnelles), l'employeur devra désormais verser une somme forfaitaire de 750 €. Cette mesure s'applique aux contrats de ce type conclus à partir du 1er juillet 2025. Elle fait suite à la minoration de la participation des opérateurs de compétences (OPCO) dans la prise en charge de ces contrats.

Si l'entreprise qui m'accueille pour l'alternance a aussi un établissement à l'étranger, suis-je autorisé à effectuer ma mission internationale dans leur filiale ?

Oui tout à fait ! C'est même une très bonne opportunité !

L'hôtel de l'Alternance à Tours

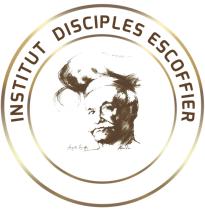
L'Hôtel de l'Alternance, ce sont 45 logements situés rue du Plat d'Etain à Tours à proximité de l'ISCB, qui peuvent vous accueillir pour des séjours de courtes durées dans des logements individuels ou en colocation. Une solution idéale pour répondre aux besoins des jeunes âgés de 16 à 30 ans, en formation par alternance et qui cherchent un hébergement à la semaine ou à la nuitée. Bon à savoir : une équipe de l'association est à votre disposition pour vous accompagner dans vos démarches en vue d'une solution de logement adaptée à vos besoins. De plus, Jeunesse & Habitat propose aussi un restaurant associatif !

Pour aller plus loin :

TOURS – Hôtel de l'Alternance, 25 Rue du Plat d'Etain à Tours.

Contacts : 09 83 66 66 24 / hotel-alternance@asso-jeunesse-habitat.org

www.asso-jeunesse-habitat.org



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Le permis de conduire

Depuis le 1er janvier 2019, tout apprenti d'au moins 18 ans peut bénéficier d'une aide financière de 500€ afin de passer son permis de conduire, quel que soit le montant des frais qu'il a engagés pour son obtention. Cette aide est octroyée par l'État pour les permis de conduire de catégorie B. L'apprenti s'adresse au CFA qui lui communique la marche à suivre et le contenu du dossier. Puis le CFA instruit la demande déposée par l'apprenti et, lorsque celle-ci est recevable, verse l'aide à l'apprenti ou à l'école de conduite. Pour obtenir cette aide, l'apprenti doit réunir des critères bien précis :

- être âgé d'au moins 18 ans
- être engagé dans la préparation du permis de conduire
- être titulaire d'un contrat d'apprentissage en cours d'exécution

Quels débouchés après la licence MACAT ?

Les diplômés peuvent accéder à des postes de chef de partie, maître d'hôtel, responsable de salle, directeur adjoint de restaurant, chef exécutif, ou encore se spécialiser dans l'événementiel gastronomique ou le consulting culinaire. Les étudiants peuvent éventuellement poursuivre vers un Master en management hôtelier (disponible à CY Gastronomie), en gastronomie ou en entrepreneuriat, en France ou à l'étranger, pour compléter leur parcours et viser des postes à responsabilité.

Quelle est la tenue pour se présenter au centre de formation ?

Les étudiants retenus pour la Licence rencontreront au quotidien des jeunes de l'école hôtelière. A ce titre les étudiants ont un devoir d'exemplarité. Ils doivent être une référence pour les plus jeunes et faire pétiller leurs yeux lorsqu'ils les rencontreront. Ainsi le costume ou le tailleur est de rigueur en permanence. Le respect de la tenue professionnelle pour les séances de pratique et de la tenue dite de ville pour les cours est pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Quels sont les avantages du réseau Disciples Escoffier pour les étudiants ?

Le réseau international des Disciples Escoffier offre un accès privilégié à des chefs renommés, à des opportunités de stages à l'étranger et à des événements prestigieux du monde culinaire. Il constitue un véritable tremplin professionnel.

Y a-t-il des événements ou concours auxquels les étudiants participent ?

Oui, les étudiants peuvent être invités à participer à des concours culinaires, démonstrations ou salons gastronomiques, leur permettant de développer leur réseau professionnel et de valoriser leurs compétences.

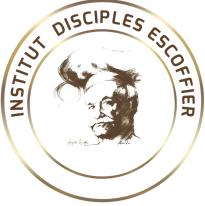
Comment est évaluée la partie pratique en entreprise ?

Les tuteurs en entreprise et les formateurs évaluent régulièrement la progression des étudiants via des grilles de compétences. Ces évaluations comptent pour l'obtention du diplôme final. L'évaluation en entreprise est l'une des deux épreuves éliminatoire pour l'obtention de la licence. Outre l'insertion en entreprise, l'étudiant travaille tout au long de son alternance sur une problématique repérée en entreprise et propose une résolution ou une procédure. La soutenance de cette recherche se fait au sein même de l'entreprise devant un formateur et le tuteur de formation en entreprise.

Je suis étranger puis-je postuler ?

Trois cas de figure sont à distinguer :

- 1 – Vous êtes étranger « européen ». C'est le droit européen qui s'applique. Vous devez justifier d'un diplôme BAC+2 ou plus (généralement en Europe une autre licence). Le contrat d'apprentissage peut se mettre en œuvre de la même manière que pour les jeunes français.
- 2 – Vous êtes étranger « hors Europe » et vous êtes sur le sol français depuis plus d'un an, votre dossier est traité comme celui d'un jeune Français. Il vous faut toutefois disposer des visas ou permis de travail pour conclure le contrat d'alternance.
- 3- Vous êtes étranger « hors Europe » mais vous n'êtes pas en France, votre candidature ne pourra pas aboutir.



GASTRONOMIE
HÔTELLERIE

Comment s'inscrire ?

L'inscription est totalement dématérialisée : <https://www.iscb.fr/preinscription.html>

Pour gagner du temps, pensez à préparer vos documents au format PDF :

- CV et lettre de motivation
- Copie du diplôme du Baccalauréat
- Relevé de notes du Bac
- Derniers bulletins scolaires (1ère et 2ème de BTS)
- Photocopie de la carte d'identité
- Photocopie de la carte vitale
- Photocopie du dernier contrat d'apprentissage (le cas échéant)
- Photo d'identité

Bon à savoir : vous pouvez enregistrer votre candidature même s'il vous manque des éléments, il vous suffira de vous reconnecter plus tard pour compléter votre dossier.

Comment se déroule le processus de sélection ?

Après dépôt du dossier de candidature sur le site de l'ISCB, les candidats présélectionnés sont convoqués pour un entretien de motivation. Cet échange permet d'évaluer leur projet professionnel, leur niveau technique et leur capacité à s'intégrer dans une formation exigeante et professionnalisaante.

La CEVC (Contribution obligatoire pour l'inscription à Paris-Cergy université)

La Contribution Vie Étudiante et de Campus (CVEC) est une cotisation d'un montant de 103€ – obligatoire pour tous les étudiants de l'Enseignement Supérieur en France – dont le but est de financer des services et des initiatives destinés à améliorer les conditions de vie des étudiants sur les campus. Il est possible de la régler à partir du mois de juillet et avant la rentrée étudiante.

----- Dernière mise à jour de la FAQ : 14/01/2026 -----