



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 8 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 septembre 2024 ; début du contrat d'apprentissage entre le 01 juillet et le 01 septembre 2024.

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. 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 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 (95 €).



Qui sont les enseignants ?

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.

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 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 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 (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 mi-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.

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.

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 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, 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.

Rémunération et aides (sous réserve d'évolutions réglementaires)

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).