

**FORMATION BAC+3
GRATUITE & RÉMUNÉRÉE**



**MACAT
(Métiers des Arts
Culinaires et des Arts
de la Table)**

**Patrimoine
Gastronomique
International
Disciples Escoffier**

LICENCE PROFESSIONNELLE

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

**" Devenez un jeune Escoffier et intégrez un des
plus grands réseaux à l'international
dans le monde de la gastronomie "**



La certification Qualiopi a été obtenue par l'ISCB au titre des actions de formation et de formation par apprentissage

En partenariat avec l'Université de Cergy Pontoise
www.cygastronomie.fr

LICENCE MACAT

Métiers des Arts
Culinaires et des
Arts de la Table

FORMATION EN ALTERNANCE

NIVEAU VI - BAC +3

DUREE : 1 AN - 595 h en centre



LICENCE PROFES. | RNCP 29978 | CY CERGY PARIS UNIVERSITE | Échéance enregistrement : 01.01.2025



RYTHME

Formation dispensée en alternance, en présentiel sur une durée hebdomadaire basée sur 35 h ou 39 h selon l'entreprise.

1 semaine à l'ISCB / 2 semaines en entreprise + 2 mois en mobilité internationale.

DOMINANTES

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.

PROGRAMME

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

MÉTHODES ET ÉVALUATION

Cours magistraux, exposés, mises en situation
Travaux pratiques et ateliers
Groupes complets et demi-groupes
Suivi individualisé de la Relation Centre / Entreprise
Évaluations écrites et orales en contrôle continu par unité

DÉBOUCHÉS

Exemples de métiers : Directeur(trice) de la restauration, Deputy manager, Assistant(e) F&B, Consultant(e), Enseignant(e)...

Exemples de poursuites d'étude : Poursuite en Master pro, par exemple Master Management des services en restauration et hôtellerie internationale [MSRHI]...

OBJECTIFS

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



PRÉREQUIS

Être titulaire d'un bac+2 dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou tout autre bac+2 avec une expérience professionnelle reconnue dans le secteur
Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans
Contrat de professionnalisation : être demandeur d'emploi, pas de limite d'âge

MODALITÉS & INSCRIPTIONS

Rentrée en septembre

Inscription sur le site de l'ISCB : iscb.fr/preinscription

Inscription sur dossier et entretien de novembre à mai.

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

TARIFS

Formation en alternance sans frais pour l'alternant
Dispositif apprentissage : Tarification selon le niveau de prise en charge dans le référentiel publié par **France Compétences.**

Dispositif contrat de professionnalisation ou Pro-A : Tarification selon le niveau de prise en charge de l'OPCO concerné

Paiement de la CVEC (Contribution de vie étudiante et de campus) à régler en lien avec l'Université de Cergy Pontoise

Préparez-vous aux métiers de

LA HAUTE GASTRONOMIE

Détails sur iscb.fr/macat

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "referent.handicap@iscb.fr"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours
02 47 76 40 80 • info.macat@iscb.fr • iscb.fr

