

**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 Esprit des  
disciples 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](http://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



## 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.
- ▶ Avoir signé un contrat d'alternance pour le début de formation.
- ▶ Contrat d'apprentissage : avoir entre 17 ans et 29 ans
- ▶ Contrat de professionnalisation : être demandeur d'emploi, pas de limite d'âge

## MODALITES & INSCRIPTIONS

- ▶ Rentrée en septembre
- ▶ Inscription sur le site de l'ISCB : [iscb.fr/preinscription](http://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](http://iscb.fr/macat)

Pour toute question relative aux difficultés particulières nécessitant un accompagnement, contactez "[referent.handicap@iscb.fr](mailto:referent.handicap@iscb.fr)"

58 rue Georges Delpérier, 37000 Tours  
02 47 76 40 80 • [info.macat@iscb.fr](mailto:info.macat@iscb.fr) • [iscb.fr](http://iscb.fr)

