

Parcours Création & développement en design et art culinaire en contrat d'apprentissage



Le CFA SACEF c'est :

- ✓ 1 500 apprentis à la rentrée 2015.
- ✓ Des filières de formations attractives : BTS, DUT, licences, masters, diplômes d'école de commerce et d'ingénieur dans les domaines : administratif, commerce, vente, communication, édition, web, environnement, informatique, systèmes embarqués, qualité, sécurité, hôtellerie / restauration, ressources humaines, tourisme.
- ✓ Une association de plus de 800 entreprises, l'ADESA.

Modalités d'inscription dans la formation et en apprentissage :

- ✓ S'inscrire sur le site de l'établissement partenaire et du CFA.
- ✓ Sélection des candidatures : sur dossier, tests et entretiens par l'équipe pédagogique de l'établissement et du CFA.
- ✓ Recherche et conclusion du contrat d'apprentissage avec un employeur dès acceptation par l'école du dossier : accompagnement de la recherche du contrat par le Conseiller professionnel du CFA SACEF (projet professionnel, proposition des offres recherchées par le Conseiller, aide à la conclusion du contrat).

Pour cette formation, vos missions en entreprise peuvent être :

- Concevoir des objets alimentaires comestibles et commercialisables
- Innover dans les contenus et les contenants alimentaires
- Penser des scénographies de vitrines, des photographies, des vidéos en rapport avec le design culinaire.
- Élaborer et suivre les projets de stylisme et design culinaire

Être apprenti c'est être salarié

et donc percevoir un salaire (exonéré de charges)

Licence	18 à 20 ans	21 ans et +
Rémunération	49 % du SMIC ou SMC	61 % du SMIC ou SMC

- ✓ Conclure un contrat de travail de 1 an (période d'essai de 45 jours en entreprise)
- ✓ Avoir les mêmes droits et devoirs que tout autre salarié
- ✓ S'engager à se former tout en travaillant



L'apprentissage est à la fois
un mode de formation en
alternance et un dispositif
d'insertion professionnelle

Apprendre avec l'entreprise c'est s'appuyer sur :

- ✓ Le travail et les résultats réalisés par l'apprenti en conditions réelles
- ✓ Les apports de l'entreprise : ses codes sociaux, le travail d'équipe...
- ✓ L'accompagnement et la formation en entreprise par un maître d'apprentissage.



Parcours Création & développement en design et art culinaire en contrat d'apprentissage



Le profil de la LICENCE

Titulaire d'un diplôme Bac +2, BTS d'école hôtelière option A ou B, BTS tertiaire, écoles d'arts appliqués. Vous êtes passionné la créativité, le design, les aliments et la gastronomie.



DÉBUT DES COURS :
SEPTEMBRE 2016

La licence pro Métiers des arts culinaires et des arts de la table - parcours création & développement en design & art culinaire a pour objectif de former des étudiants aux métiers de designer et styliste culinaires.

Le titulaire de la licence devra maîtriser les métiers de bouche et les métiers du design pour proposer un renouvellement, où un questionnement sur les formes, habitudes et regards de l'alimentaire, du gustatif et des moyens de sa communication, présentation, consommation.

Diplôme préparé : LICENCE, diplôme d'état

Durée de la formation : 13/14 mois

Modalités d'examen : examen final

Calendrier d'alternance : 3 jours entreprise / 2 jours école

Matières enseignées

- ✓ UE1 : Connaissance des produits alimentaires sous forme de séminaires et de conférences
- ✓ UE2 : Mercatique et technique de management
- ✓ UE3 : Communication
- ✓ UE4 : Projet tutoré
- ✓ UE5 : International
- ✓ UE6 : Période en entreprise
- ✓ UE7 : Métiers du stylisme et du design culinaire
- ✓ UE8 : Techniques professionnelles

Vos contacts pour les entretiens

Au CFA SACEF : **Myriam DIMOVIC**
Conseillère professionnelle
01 78 09 88 56 - m.dimovic@cfasacef.fr



CFA SACEF
8 Rue d'Athènes - 75009 PARIS
Tél : 01.78.09.88.51 - Fax : 01.53.21.01.49
www.cfasacef.fr

Au lycée : **Sébastien LE TACON**
01 40 47 56 40
licenceprodesignculinaires@yahoo.fr



Lycée G.Tirel
237 Boulevard Raspail
75014 Paris
tél : 01 44 84 19 00 - fax : 01 44 84 19 49
www.lyc-guillaume-tirel.scola.ac-paris.fr

Après la licence...

La licence professionnelle a pour objectif l'insertion professionnelle immédiate.

De nombreux emplois également directement accessibles à l'issue de cette formation :
designer culinaire, styliste et tendanceur culinaire, set-designer, packaging designer, chef de projet en agro-alimentaire.