

LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES

ET DES ARTS DE LA TABLE

***** îledeFrance

Parcours Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale 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'incrire 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 :

- Coordonner le fonctionnement du service restauration, des approvisionnements, de la production, de la commercialisation, du service traiteur, du room service, de l'activité petits déjeuner, des activités bars et fumoirs, des boutiques
- Participer au recrutement du personnel, les former et les encadrer
- Réfléchir à l'organisation et à l'engagement de nouveaux locaux, maîtriser toutes les réglementations d'hygiène et de sécurité du personnel et des clients
- Vous exportez dans le groupe à l'international pour l'ouverture de nouveaux établissements



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.

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

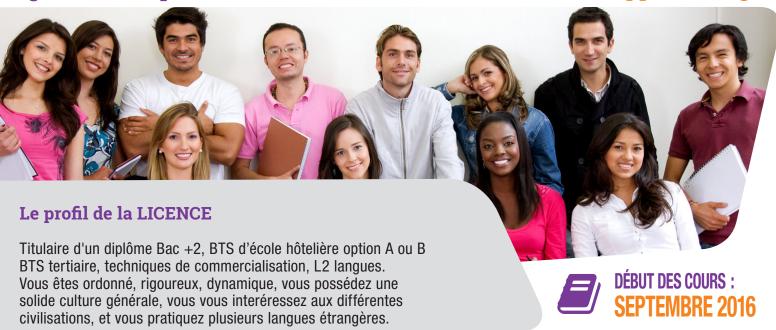
- Conclure un contrat de travail de 1 an (période d'essai de 45 jours en entreprise)
- Avoir les mêmes droits et devoirs que tout autre salarié
- S'engager à se former tout en travaillant



LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

***** îledeFrance

Parcours Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale en contrat d'apprentissage



La licence pro Métiers des arts culinaires et des arts de la table - Parcours Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale forme des étudiants à la gestion de complexes de restauration.

Le titulaire de la licence deviendra un manager poly-compétent, bilingue ou trilingue.

Diplôme préparé : LICENCE, diplôme d'état

Durée de la formation : 1 an

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 de manager en restauration gastronomique
- UE8 : Techniques professionnelles

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 :

assistant directeur de la restauration (assistant F and B), assistant maître d'hôtel, second en cuisine, assistant technique en recherche et développement, assistant manager ou manager d'un complexe de restauration dans les chaînes de restauration ou grand groupe de restauration, assistant directeur des ressources humaines, assistant commercial.

Vos contacts pour les entretiens

Au CFA SACEF:

Myriam DIMOVIC

Conseillère professionnelle

01 78 09 88 56 - m.dimovic@cfasacef.fr



8 Rue d'Athènes - 75009 PARIS

Tél: 01.78.09.88.51 - Fax: 01.53.21.01.49

www.cfasacef.fr

Au lycée :

LYCÉE HÖTELIER GÜILLAUME TIREL

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

