

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'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 :

- 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 fumeurs, 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

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 Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale 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, techniques de commercialisation, L2 langues.
Vous êtes ordonné, rigoureux, dynamique, vous possédez une
solide culture générale, vous vous intéressez aux différentes
civilisations, et vous pratiquez plusieurs langues étrangères.



DÉBUT DES COURS :
SEPTEMBRE 2016

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

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 :

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.