

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

## Parcours Traiteur événementiel et banqueting 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 :

- ✓ Remplir le dossier de candidature en ligne sur [www.cfasacef.fr](http://www.cfasacef.fr) et contacter le lycée.
- ✓ L'imprimer et le retourner au CFA avec les pièces demandées
- ✓ 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 :

- Gérer les plannings des événements
- Proposition de devis, factures
- Élaboration des menus
- Tests de nouvelles recettes
- Mise à jour du site ou du blog de l'entreprise

### 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 d'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.



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

## Parcours Traiteur événementiel et banqueting en contrat d'apprentissage



### Le profil de la LICENCE

Titulaire d'un diplôme d'un Bac + 2 : BTS hôtellerie-restauration option A ou B BTS tertiaire, techniques de commercialisation, L2 langues. Vous êtes passionné par la gestion opérationnelle de la restauration dans la partie production et la partie commercialisation. Vous avez des pré-requis professionnels dans ces métiers et des prédispositions commerciales.



**DÉBUT DES COURS :**  
**SEPTEMBRE 2016**

**La licence pro Métiers des arts culinaires et des arts de la table - Parcours traiteur événementiel et banqueting est construite en partenariat avec les entreprises de ce secteur afin qu'il y ait un contact étroit avec la réalité professionnelle.**

L'apprenti en licence, devra maîtriser les techniques commerciales des métiers de l'événementiel et du traiteur.

**Diplôme préparé :** LICENCE PRO, diplôme d'état

**Durée de la formation :** 1 an

**Modalités d'examen :** contrôle continu et 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 traiteur événementiel et banqueting
- ✓ UE8 : Techniques professionnelles

### Vos contacts pour les entretiens

**Au CFA SACEF :** **Claude TROUVAT-LUTZ**  
Conseillère professionnelle  
01 78 09 88 41 - c.trouvat-lutz@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](http://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-parisfr](http://www.lyc-guillaume-tirel.scola.ac-parisfr)



### Après la licence...

Le CFA SACEF permet les poursuites d'études au sein de son réseau d'écoles partenaires, par exemple au sein des formations suivantes :

**Écoles de commerce, master de Management des services en hôtellerie internationale.**

De nombreux emplois également directement accessibles à l'issue de cette formation :

**commercial dans un grand service traiteur, une agence événementielle, assistant manager d'un traiteur, assistant directeur de la restauration (assistant F and B), responsable banqueting d'un établissement hôtelier.**