FORMATION

DE LA TERRE À LA TABLE
LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET ARTS DE LA TABLE (MACAT)

PUBLICS CIBLES
» Post-bac (G, T ou pro)
» Étudiants curieux et engagés, souhaitant découvrir l'ensemble des métiers de l'alimentation et de la gastronomie durable

PRÉREQUIS
» Motivation et appétence pour les métiers de l'alimentation et de l'artisanat
» Goût pour la cuisine, le collectif et les projets de terrain

ADMISSION
» Inscription sur Parcoursup
» Sélection sur dossier et entretien

LIEU DE FORMATION
» Campus Versailles
» Plateaux techniques CY Cergy Paris Université et partenaires

DATES ET DURÉE
» L1 à plein temps de septembre à juillet dont 12 semaines de stages
» L2 et L3 en alternance

En partenariat avec CY Cergy Paris Université, le parcours De la Terre à la Table de la licence Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table (MACAT) est la première formation universitaire dédiée à la gastronomie durable, du producteur au consommateur.

Il forme les futurs artisans de la transition alimentaire, de l'amont agricole aux métiers de la cuisine, des arts de la table, du service et de la vente. La L1 se déroule au sein du Campus Versailles, dans le cadre exceptionnel de la Grande Écurie du Roi et de son nouveau restaurant-école.

Objectifs

» Former les **artisans et professionnels de la transition alimentaire**.

» Donner une **vision globale et concrète des métiers de la gastronomie** en intégrant l'ensemble des nouveaux enjeux inhérents à la filière : agricoles, environnementaux, culturels et économiques.

» Développer des compétences **techniques, pratiques et culturelles**, en lien étroit avec les réalités professionnelles.

» Accompagner les étudiants dans la construction d'un **parcours professionnalisant et évolutif**, avec une ouverture à l'entrepreneuriat et à l'international.

POURSUITE D'ÉTUDES
À l'issue de cette première année, les étudiants poursuivent leur parcours en L2 puis L3, proposées en alternance, afin de renforcer leur insertion professionnelle et leur spécialisation dans les métiers de l'alimentation.

© Louis Ansel - Unsplash

CAMPUS VERSAILLES

FORMATION

DE LA TERRE À LA TABLE
LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET ARTS DE LA TABLE (MACAT)

Contenus

L'année de formation s'organise autour de cinq blocs d'apprentissage :

» **PRODUIRE ET CULTIVER**
» **CUISINER ET TRANSFORMER**
» **VENDRE ET CONSEILLER**
» **CONSOMMER RESPONSABLE**
» **COMPRENDRE LES ENJEUX ALIMENTAIRES CONTEMPORAINS**

Les enseignements croisent agriculture, patrimoine culinaire, cuisine, service, nutrition, arts de la table, logistique, entrepreneuriat et consommation durable.

Plus de 50 % des enseignements sont consacrés à la pratique, à travers des chantiers-école et des mises en situation professionnelle, dans des fermes partenaires et au sein du nouveau **restaurant-école du Campus Versailles.**

Cette formation correspond à 60 crédits ECTS.
Les cours sont dispensés par des enseignants et des professionnels en activité.

Informations : pierre-henri.caquelin@campusversailles.fr
Responsable formation : benjamin.walle@cyu.fr

Plus d'informations sur campusversailles.fr

Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Le Label "Campus"

» Construire son réseau

» Apprendre par le faire

» Visiter les coulisses de lieux patrimoniaux

» Bénéficier d'un suivi personnalisé

» S'initier à l'entrepreneuriat

» Partager un esprit de corps

» Élargir son horizon

» Rejoindre des parcours de formation innovants

© Caroline Dauger

Formation portée par : CERGY PARIS UNIVERSITÉ — CY GASTRONOMIE HÔTELLERIE

CAMPUS VERSAILLES

Mis à jour le 28/01/2026