DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

LP 1ère année MACAT - parcours De la terre à la table

Licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table (MACAT)

Durée
3 ans

Composante
CY Économie et gestion,
CY Gastronomie
Hôtellerie

Présentation

La Licence Gastronomie « De la Terre à la Table », proposée en partenariat avec CY Cergy Paris Université et le Campus Versailles, est un parcours de la licence Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table (MACAT).

Cette formation universitaire est dédiée à la gastronomie durable, du producteur au consommateur. Elle prépare les futurs professionnels de la transition alimentaire, de la production agricole aux métiers de la cuisine, des arts de la table, du service et de la vente.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 16 octobre 2026

La première année se déroule au Campus Versailles, dans le cadre exceptionnel de la Grande Écurie du Roi, et s'appuie notamment sur son nouveau restaurant-école.

Objectifs

Cette formation vise à :

- Former des professionnels de la transition alimentaire sensibilisés aux enjeux agricoles, environnementaux, culturels et économiques.
- Acquérir une vision globale des métiers de la gastronomie et de l'ensemble de la filière alimentaire.
- Développer des compétences techniques, pratiques et culturelles en lien avec les réalités professionnelles.
- Construire un parcours professionnalisant et évolutif, ouvert à l'entrepreneuriat et à l'international.

Compétences visées

La première année 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 restaurant-école du Campus Versailles.

Les cours sont dispensés par des enseignants et des professionnels en activité.

Aménagements particuliers

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap : pour plus d'informations, consulter notre page dédiée

Admission

Public cible

La formation est accessible aux titulaires d'un baccalauréat, toutes filières confondues. Elle s'adresse aux étudiants curieux et engagés, souhaitant découvrir les métiers de l'alimentation et de la gastronomie durable.

Pré-requis obligatoires

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 16 octobre 2026

- Motivation et intérêt pour les métiers de l'alimentation et de l'artisanat.
- Goût pour le travail manuel, le travail collectif et les projets de terrain.

Critères d'admission

- Admission sur dossier et entretien.
- Sélection prenant en compte la motivation, le projet professionnel et le parcours du candidat.
- Inscription sur Parcoursup.

Capacité d'accueil

Capacité de 16 étudiants.

Modalités de candidature

Les candidatures s'effectuent via la plateforme Parcoursup.
Découvrir la fiche de formation sur Parcoursup

Et après

Poursuite d'études

À l'issue de la première année, les étudiants peuvent poursuivre leur formation en deuxième puis en troisième année de licence. Les années de L2 et L3 sont proposées en alternance, permettant de renforcer l'expérience professionnelle et de développer une spécialisation dans les métiers de l'alimentation.

Infos pratiques

Autres contacts

Campus de Versailles

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 16 octobre 2026

Programme

Organisation

La première année de formation s'articule autour de cinq blocs d'apprentissage :

- Produire et cultiver : découvrir les métiers et les pratiques de la production agricole.
- Cuisiner et transformer : développer les savoir-faire culinaires et les techniques de transformation.
- Vendre et conseiller : comprendre les métiers du service, de la vente et du conseil.
- Consommer responsable : intégrer les principes de la consommation durable.
- Comprendre les enjeux alimentaires contemporains : appréhender les dimensions environnementales, culturelles et économiques de l'alimentation.

Les enseignements abordent notamment l'agriculture, le patrimoine culinaire, la cuisine, le service, la nutrition, les arts de la table, la logistique et l'entrepreneuriat.

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

Les cours sont assurés par des enseignants et des professionnels en activité.

Un stage de 12 semaines est intégré à la première année de formation afin de permettre aux étudiants de découvrir les réalités professionnelles des métiers de l'alimentation et de la gastronomie.

Alternance

Possible en L2 et L3.

Stages

StageStageDurée du stageDurée du stage (en mois)Stage à l'étrangerStage à l'étrangerDurée du stage à l'étrangerDurée du stage à l'étranger (en mois)Stage à l'étrangerStage à l'étranger

LP 1 MACAT - parcours De la terre à la table

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 16 octobre 2026