DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

LP 1ère et 2ème année MACAT - parcours Métiers de la gastronomie

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

Campus
Gennevilliers

Durée
2 ans

Langue(s) d'enseignement
Français

Composante
CY Gastronomie Hôtellerie

Présentation

Les deux premières années de la licence professionnelle Métiers des Arts de la Table et des Arts Culinaires - parcours **Métiers de la gastronomie** est destiné aux étudiants ayant un bac professionnel, technologique ou général et souhaitant faire carrière dans le secteur de la restauration.

Académique mais aussi professionnelle, cette formation est enseignée par des enseignants chercheurs et des professionnels du secteur.
Cette licence vous permettra de bénéficier de **l'expertise de CY** Cergy Paris Université dans le secteur de l**a restauration et de la gastronomie** pour devenir un manager opérationnel (restauration collective, bistronomique, gastronomique et traditionnelle). Grâce à cette formation, vous vous formerez dans les domaines de la commercialisation, du service, de la sommellerie, de la production culinaire, du stewarding mais aussi du stylisme culinaire et du métier de chef de projet.

Cette formation s'effectue **en alternance** dans des entreprises du secteur qui participent à la formation et offrent de réelles perspectives d'embauche.

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

Nous disposons de divers **plateaux techniques** dont les restaurants PIXEL bistro et PIXEL gastronomique situés sur notre Campus Universitaire de Gennevilliers. Les étudiants y apprennent aussi bien le service que la commercialisation et la cuisine jusqu'à gérer en autonomie les restaurants.

Elle ouvre les portes vers une spécialisation en troisième année : **Management de la restauration, Traiteur évènementiel, Design Culinaire.**

Cette formation est labellisée par la Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme (CFET).

Les + de la formation

- **L'expertise de CY** dans les domaines de restauration et de la gastronomie.
- Un **restaurant gastronomique** ouvert au public, géré par les étudiants dans le cadre de leurs travaux pratiques.
- Des conférences, des séminaires, des rencontres avec **des acteurs incontournables de la profession** régulièrement organisés.
- Une formation très axée **sur l'international** offrant la possibilité d'exporter leur savoir-faire à l'étranger.
- Le choix d'un **projet tutoré** permettant d'étudier en profondeur une problématique du secteur de la restauration.

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

Aménagements particuliers

Un aménagement des études est possible pour les étudiants, permettant de pouvoir concilier le bon déroulement de leur formation avec leur situation particulière ou un engagement en dehors de leurs études.

En savoir plus sur le régime spécial d'études

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

Admission

Modalités de candidature

L1
Les candidats doivent s'inscrire sur le site : Parcoursup.

L2

- Sur dossier avec la plateforme e-candidat **ou** Via le dossier suivant
- Entretien de motivation avec le responsable du programme.

Droits de scolarité

La formation est entièrement financée par les entreprises au sein desquels les étudiants réalisent leur alternance.
En revanche, les trousseaux de cuisine et de service sont à financer par leur propre moyen tout comme la mission internationale en troisième année.

Et après

Poursuite d'études

- Licence professionnelle MACAT Traiteur événementiel.
- Licence professionnelle MACAT Management de la restauration.
- Licence professionnelle MACAT Design Culinaire .

Débouchés professionnels (métiers)

Débouchés Professionnels (selon l'option choisie en L3) :
- Chef de projet ou chef de production dans les métiers de l'événementiel.

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

- Manager en restauration.
- Chef de cuisine.
- Gérant de restaurant.
- Stylistes, designer culinaire.

Infos pratiques

Autres contacts

Gestionnaire pédagogique : Ouafa Djoulait.

Composante(s)

INTI International University & Colleges (Malaisie)

https://newinti.edu.my/

Institut Escoffier (île Maurice)

https://escoffier-institut.com/

Lieux

Site de Gennevilliers - ZAC des Barbanniers - Avenue Marcel Paul - 92230 Gennevilliers

Campus

Gennevilliers

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

Programme

Organisation

Les enseignements de L1 et L2 :
UE1 : Économie, droit, mercatique.
UE2 : Gestion.
UE3 : Communication, management et gestion de projet.
UE4 : Langues anglaises et espagnoles.
UE5 : Sciences, ingénierie.
UE6 : Techniques professionnelles.
UE7 : Mission en entreprise.

Les cours ont lieu sur le site universitaire de Gennevilliers.
Chaque année est composée de 8 mois de **cours théoriques, travaux appliqués, ateliers de cuisine et pâtisserie, visites pédagogiques** (Musées, Vignerons, Marchés, etc) et l'opération des nos restaurants d'application PIXEL.
Tous les cours sont dispensés en français. Les enseignements théoriques seront dispensés dans notre campus universitaire de Gennevilliers.

LMD, semestres, ECTS, évaluations, UE/EC, CM-TD-TP : l'essentiel pour comprendre comment sont organisées les études à l'université.Découvrir l'organisation des études à l'université

Alternance

3 jours en entreprise et 2 jours à l'école en moyenne.

Stages

Le projet tutoré vise à apporter les fondements d'une activité professionnelle et conduire à l'autonomie dans la mise en œuvre de cette activité. Il doit faire part à une large place à l'initiative de l'étudiant et à son travail personnel pour mettre en œuvre les connaissances acquises.
Le projet tutoré est utilisé comme moyen de développement des qualités d'initiative personnelle, d'autonomie et de communication.
Les acteurs et leurs rôles :

- Le tuteur enseignant qui intervient au moment de la définition du sujet, soit pour le proposer et qui régule le fonctionnement du groupe apporte soutien et conseils et valide et évalue le travail accompli lors de bilans réguliers. Il lit et corrige le rapport et préside le jury de soutenance orale.
- Les étudiants sont les acteurs principaux du projet. Ils doivent être moteurs dans sa progression tout en prenant compte des conseils qui leurs sont donnés.
- La planification est évidemment spécifique à chaque projet, mais il est indispensable de déterminer en début de projet les différentes étapes ainsi qu'un calendrier qui servira de repères lors des bilans d'avancement.

Contrôle des connaissances et des compétences

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

Le contrôle des connaissances se fait en contrôle continu sous la forme de devoirs sur tables, de travaux de groupe, de dossiers écrits ou de soutenances orales selon les enseignements.

LP 1 MACAT - parcours Métiers de la gastronomie

LP 2 MACAT - parcours Métiers de la gastronomie

LP 1 MACAT - parcours Métiers de la gastronomie (Île Maurice)

LP 2 MACAT - parcours Métiers de la gastronomie (Île Maurice)

LP 1 MACAT - parcours Métiers de la gastronomie (Malaisie) / Bachelor's Degree Year 1 of Food Service Management with Culinary Arts (Malaysia)

LP 2 MACAT - parcours Métiers de la gastronomie (Malaisie) / Bachelor's Degree Year 2 of Food Service Management with Culinary Arts (Malaysia)

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