DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

LP 3 MACAT - parcours Design culinaire

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

Campus
Gennevilliers

Durée
1 an

Langue(s) d'enseignement
Français

Composante
CY Économie et gestion

Présentation

La licence professionnelle "Design Culinaire" forme les étudiants aux métiers de designers et stylistes culinaires. Cette formation se situe "à la croisée" du design, de la gastronomie et de l'industrie du luxe et des arts culinaires.
Le design culinaire entend allier les savoir-faire des métiers de bouche et des métiers du design pour proposer un questionnement sur les formes, les habitudes et les regards de l'alimentaire, du gustatif ainsi que sur les moyens de communication, de présentation et de consommation.
Les objets de ce design culinaire ont pour matière première l'aliment dans sa plus large diversité, des éléments de sa confection, de sa mise en saveur, de sa présentation, de sa couleur, de sa lumière, de son image, de sa mise en forme, de son mode de distribution et de son mode de conditionnement et de consommation.

Les + de la formation

Les points forts de la formation :

- Des travaux atelier et workshops sont réalisés par les étudiants autonomie.
- Des conférences, des séminaires et des rencontres avec des acteurs incontournables de la profession sont organisés régulièrement.
- Des cours de gestion, de marketing et de communication permettent aux étudiants de bénéficier des principaux outils de management et de commercialisation.

La formation, axée sur l'international, permet aux étudiants de s'approprier une culture professionnelle différente et d'exporter leur savoir-faire à l'étranger grâce à :

- Des cours de langues en anglais appliqués à la restauration (passage obligatoire d'une certification en cours d'année).
- La présence d'étudiants étrangers.

Un projet à dimension internationale
Partenariats/ Entreprises : plus de 100 entreprises partenaires de l'université de Cergy proposent chaque année des contrats d'apprentissage aux étudiants.

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

À CY Cergy Paris Université, nous défendons une vision moderne et ambitieuse de l'enseignement supérieur. Une université proche de ses étudiants, résolument tournée vers l'avenir et engagée face aux grands défis de notre société. Un lieu où l'on construit son projet de vie.

Ce qui fait notre différence

Nous croyons à une formation qui relie savoir, engagement et employabilité.

Chez nous, en plus des compétences disciplinaires et professionnelles propres à son parcours, chaque étudiant développe trois grands champs de compétences qui font la signature CY :

- Être étudiant, être citoyen : développer son esprit critique, apprendre à raisonner, débattre, coopérer, s'engager.
- Transitions soutenables : comprendre le monde pour mieux agir sur l'avenir, notamment face aux enjeux climatiques.
- Ouverture internationale : développer son potentiel à travers les langues, les cultures et la mobilité grâce à notre réseau d'universités partenaires.

CY, c'est aussi une université agile, qui s'adapte au parcours de chacun. On peut commencer en licence et évoluer vers une formation plus professionnalisante, intégrer une alternance, partir à l'international ou faire une césure. Parce que choisir ses études, c'est parfois chercher sa voie, nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape du parcours.

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

Critères d'admission

DUT, Bac +2, BTS, Licence L2, Niveau Bac +2

Modalités de candidature

- Sur dossier via le formulaire en ligne

Pièces complémentaires : Book Créatif au format PDF pour présenter vos compétences et savoir-faire techniques sous forme de fiches recettes, fiches techniques ou photographies.
Informations | MÉDÉRIC, L'école hôtelière de Paris

- Entretien de motivation avec le responsable de la licence et Médéric, Ecole hôtelière de Paris.

Candidature en première année : rendez-vous sur la plateforme Parcoursup

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

Besoin d'aide ? Contactez l'assistance : assistance.parcoursup@cyu.fr

Candidature en deuxième et troisième année de licence (L2/L3) et licence professionnelle : rendez-vous sur la page e-Candidat

Besoin d'aide ? Contactez l'assistance : assistance.e-candidat@cyu.fr

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.
Contribution Vie Étudiante et de Campus (CVEC)

Une Contribution Vie Étudiante et de Campus (CVEC) est à régler, avant l'inscription administrative. Pour plus d'informations sur les formations concernées par le paiement de la CVEC et les exonérations prévues
Frais de scolarité par année :
- Formation initiale : 170 euros. (montant de référence).
- Formation en alternance : sans frais d'inscription.

Droits universitaires : tarifs, exonérations et paiement.

Retrouvez toutes les informations sur les montants des droits d'inscription, les possibilités d'exonération et les modalités de paiement.

En savoir plus sur les droits universitaires

Et après

Chiffres clés

Le taux de réussite pour la promotion sortante (2023/2024) est de 85%.
Le taux d'interruption pour l'année universitaire 2023/2024 s'élève 10%.

Poursuite d'études

Poursuite d'étude en Master ou entrée dans la vie professionnelle.

Débouchés professionnels (métiers)

- Concepteur designer / Conceptrice designeuse.
- Designer.
- Designer packaging.
- Photographie.
- Styliste.
- Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.

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

- Chef pâtissier / pâtissière.
- Pâtissier / Pâtissière.
- Chef de partie pâtissier / pâtissière.
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière.

Secteurs d'activité ou type d'emploi :

- Styliste et *tendanceur* culinaire.
- Set designer.
- Chef de cuisine.
- Seconde de cuisine.
- Chef de projet en agro-alimentaire.

Dimension internationale

Mobilité

Le projet à l'international, permet aux étudiants de s'approprier une culture professionnelle différente.

Infos pratiques

Autres contacts

Responsable de formation : Jean-Philippe Combeau.

Gestionnaire pédagogique : Ouafa Djoulait.

Établissement(s) ou Laboratoires partenaire(s)

CFA Médéric

https://www.cfamederic.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 cours ont lieu à Paris, à l'école CY Gastronomie Hôtellerie située sur le site universitaire de Gennevilliers et un workshop s'opère dans notre Lycée hôtelier partenaire, le Lycée Guillaume Tirel Paris 14.
L'année est composée de 8 mois de cours théoriques, travaux appliqués, ateliers de cuisine et pâtisserie, visites pédagogiques (Musées, Vignerons, Marchés, etc) et les séances de workshops culinaires et de design.
Tous les cours sont dispensés en français.

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

1400 heures en entreprise sur un rythme d'alternance de 3 jours entreprise et de 2 jours à l'université en moyenne.

Cette formation en alternance bénéficie d'un partenariat avec MEDERIC , L'école hôtelière de paris qui bénéficie d'un réseau d'entreprises et de professionnels du secteur de la gastronomie, du design culinaire et du stylisme.

L'alternance permet à nos étudiants d'acquérir des connaissances et de les mettre en application en contexte professionnel.

2 types de contrats :

- Contrat d'apprentissage pour les -30 ans.
- Contrat de professionnalisation pour les +26 ans.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage

Nos équipes sont vos côtés pour construire votre projet, développer vos compétences et faciliter votre insertion sur le marché du travail.

En savoir plus

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 :

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

- 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.

Le projet tutoré implique l'élaboration d'un mémoire/rapport qui donne lieu à une soutenance orale. L'évaluation prend en compte :

- Le processus de travail de l'étudiant par des bilans avec l'enseignant tuteur.
- Le rapport sur le fond et la forme.
- La qualité de la soutenance.

Contrôle des connaissances et des compétences

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.
Au sein de CY Cergy Paris Université, l'approche par compétence est en cours d'études pour nos enseignements et pour les évaluations.

LP 3 MACAT - parcours Design culinaire

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