DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

LP 3 MACAT - parcours Management de la restauration

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

Campus
Gennevilliers

Durée
1 an

Langue(s) d'enseignement
Français, Anglais

Composante
CY Économie et gestion

Présentation

La licence professionnelle « Management de la Restauration » forme les étudiants à gérer un restaurant, à superviser les activités en cuisine ou le service en salle, à manager les équipes et à travailler dans un environnement international.
Cette formation en alternance bénéficie d'un partenariat avec des entreprises et des professionnels du secteur de la restauration. L'alternance permet à nos étudiants d'acquérir des connaissances et de les mettre en application en contexte professionnel.

Compétences visées

Après cette année de spécialisation en Management de la Restauration, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de management opérationnel en restauration ou des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans des entreprises PME, TPE ou pour de grandes chaînes de restauration, d'hôtels ou en agro-alimentaire.

Les + de la formation

Les points forts de la formation :

- 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.
- Des cours de langues appliquées à la restauration.
- Un projet à dimension international
- Une formation très axée sur l'international offrant la possibilité d'exporter leur savoir-faire à l'étranger.
- Passage obligatoire d'une certification de langue anglaise.

Le choix d'un projet tutoré permettant d'étudier en profondeur une problématique du secteur de la restauration.
Entreprises : plus de 100 entreprises partenaires proposent chaque année des contrats d'apprentissage à nos étudiants (liste à demander auprès du CFA SACEF)

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.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 octobre 2026

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

Admission

Critères d'admission

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

Modalités de candidature

Sur dossier via formulaire en ligne :

- https://framaforms.org/cy-gastronomie-hotellerie-candidature-2025-2026-1736434268
- Entretien de motivation avec le responsable de la licence.

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

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 octobre 2026

Droits de scolarité

La formation est entièrement financée par les entreprises au sein desquelles les étudiants réalisent leur alternance.
En revanche, les trousseaux de cuisine et de service sont à la charge des étudiants, 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 :
https://cvec.etudiant.gouv.fr/

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 2023/2024 est de 67%.
Le taux d'insertion professionnelle est de 88%.

Poursuite d'études

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

Débouchés professionnels (métiers)

- Assistant / Assistante à la direction d'un restaurant
- Directeur / Directrice de restaurant
- Exploitant / Exploitante de restaurant
- Gérant / Gérante de restaurant
- Responsable de restaurant
- Chef gérant / gérante de restaurant de collectivité
- Directeur / Directrice de restaurant de collectivité
- Gérant / Gérante de restaurant de collectivité
- Chef pâtissier / pâtissière de restaurant
- Chef entremettier / entremettière de restaurant
- Pâtissier / Pâtissière de restaurant
- Responsable de restaurant de collectivité
- Chef pâtissier / pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 octobre 2026

- Chef de partie pâtissier / pâtissière
- Second / Seconde de pâtisserie
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière
- Directeur / Directrice de cuisine centrale
- Chef de cuisine
- Chef de cuisine traiteur / traiteuse
- Premier commis / Première commise de cuisine
- Second / Seconde de cuisine

Secteurs d'activité ou type d'emploi :

- Responsable/Directeur de la restauration
- F&B Manager
- Responsable/Directeur de la production culinaire
- Gérant de restaurant

Dimension internationale

Mobilité

Le projet international offre aux étudiants l'opportunité de s'approprier une culture professionnelle différente de la leur.

Infos pratiques

Contacts

François VELTIN
+33 (0)1 57 60 92 11
françois.veltin@cyu.fr

info@cygastronomie.fr

Composante(s)

CFA SACEF
https://cfasacef.fr/

Lieux

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 octobre 2026

Campus

Gennevilliers

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 octobre 2026

Programme

Organisation

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

Vous êtes intéressés pour faire votre formation en alternance ? Découvrez l'accompagnement de CY Cergy Paris Université

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

En savoir plus

https://www.cyu.fr/formation/s-orienter-construire-son-projet/alternance-stage

Stages

Le projet tutoré constitue une opportunité de développer une expertise spécifique sur un sujet relatif à son domaine de spécialité. L'étudiant est accompagné par un enseignant dans la conduite et la gestion de ce projet : l'étudiant gagne progressivement en autonomie et en prise d'initiative.
Le projet tutoré permet de développer des capacités d'analyse et de prise de hauteur sur une problématique ainsi que d'initiative personnelle, d'autonomie de communication.
Les acteurs et leurs rôles :

- Le tuteur enseignant accompagne l'étudiant dans la définition du sujet. Il apporte soutien et conseils et valide et évalue le travail accompli lors de bilans réguliers.
- Les étudiants sont les acteurs principaux du projet. Ils doivent être moteurs dans sa progression tout en prenant compte des conseils qui leurs sont prodigués.

Le projet tutoré implique l'élaboration d'un mémoire 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

LP 3 MACAT - parcours Management de la restauration

LP 3 MACAT - parcours Management de la restauration (Île Maurice)

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 octobre 2026