DROIT, ÉCONOMIE, GESTION

LP 3 MACAT - parcours Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier (Tours)

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

Durée
1 an

Langue(s) d'enseignement
Français, Anglais

Composante
CY Économie et gestion

Présentation

La licence professionnelle Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier forme des managers en gestion et pilotage d'entreprise de restauration gastronomique, en apprentissage, en lien avec le monde professionnel d'aujourd'hui.

La licence professionnelle Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier forme des managers en gestion et pilotage d'entreprise de restauration gastronomique, en apprentissage, en lien avec le monde professionnel d'aujourd'hui dans le respect des valeurs du Grand Maître Escoffier.
Cette formation a lieu à Tours avec nos partenaires : l' Institution Notre Dame La Riche et l'Institut Disciples Escoffier.

Auguste Escoffier fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d'Honneur. "Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers", il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie.

Ce parcours de formation original s'inspire de son héritage pour continuer à faire briller la gastronomie dans le monde, de valoriser des produits de qualité, en honorant les producteurs, distributeurs, viticulteurs mais aussi en rapprochant la cuisine et les métiers de la salle, tel qu'il l'a défendu toute sa vie en collaborant avec César Ritz à l'amélioration de la qualité des restaurants gastronomiques.
C'est ainsi que deux options sont naturellement nées pour ce parcours de formation offrant la possibilité aux jeunes en fonction de leur appétence de choisir entre :

- manager en production culinaire expert du patrimoine et de la gastronomie française et internationale,
- manager expert de l'art de recevoir et de la gestion commerciale d'un restaurant.

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

Compétences visées

Après cette année de spécialisation en Patrimoine gastronomique international, 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 ancrage professionnel inédit avec 33% du temps en pratique professionnelle : la part des travaux pratiques hebdomadaires est conséquente avec des ateliers techniques de 2 à 4 heures et des séances de pratiques opérationnelles de 7 heures commercialisées avec une fois sur deux la mise en œuvre de "4 mains" avec des chefs étoilés, MOF, Disciples Escoffier, spécialistes du vin, liquoriste… Lorsque nos futurs cadres de la restauration ne sont pas en "TP 4 mains", ils devront mettre en œuvre un restaurant éphémère sur site ou hors murs, en responsabilité totale depuis le choix du thème, la location des matériels, les commandes, la commercialisation et bien entendu jusqu'au bilan financier de l'opération.
- Licence professionnelle Métiers des arts de la tables et des arts culinaires unique en région Centre Val-de-Loire.
- Un enseignement modulaire avec des spécialistes reconnus pour leur expertise qui sont sollicités pour intervenir chacun sur un domaine propre. Chaque domaine de compétence doit devenir un domaine d'excellence grâce au formateur en charge de l'enseignement. Aussi 67 modules seront enseignés et pour chacun un expert est à la tête de l'enseignement.

Un parcours international de huit semaines en Europe et en Asie chez un restaurateur Disciples Escoffier.
Entreprises : un catalogue d'entreprises du réseau Escoffier, établissements de haute gastronomie est proposé aux candidats. Toutes les entreprises classées au Michelin sont éligibles mais aussi les palaces et les établissements de luxe.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 20 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

Admission

Critères d'admission

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

Modalités de candidature

Modalités de candidature : https://www.iscb.fr/preinscription.html

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

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

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

Droits de scolarité

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

Poursuite d'études

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

Débouchés professionnels (métiers)

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

Dimension internationale

Mobilité

La mission à l'international offre aux étudiants l'opportunité de s'approprier une culture professionnelle différente de la leur et d'exporter leur savoir-faire à l'étranger.
Cette période en entreprise en Europe ou en Asie est organisé par les Disciples Escoffier et s'effectue chez un restaurateur Disciples Escoffier.

Infos pratiques

Établissement(s) ou Laboratoires partenaire(s)

CFA ISCB

https://www.iscb.fr/

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

Lieux

Institut Disciples Escoffier Notre Dame La Riche - 13 rue de la Bourde - 37000 Tours

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

Programme

Organisation

Les enseignements ont lieu sur le site de l'institution Notre Dame la Riche à Tours.
La formation programmée sur 13 mois comprend des cours théoriques, des travaux appliquées, des ateliers de cuisine et de pâtisserie, des visites pédagogiques et la gestion du restaurant gastronomique de l'école.
Les cours sont globalement dispensés en français, mais certains cours sont proposés en anglais.

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

La formation en apprentissage avec le CFA ISCB est programmé sur 13 mois d'études. elle comprend 595 heures de cours et 1400 heures d'alternance en entreprise, avec un rythme d'alternance de deux semaines en entreprise et une semaine à l'Institut Notre Dame La Riche. Deux mois de mobilités internationales sont prévues dans la formation.

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. 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 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

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

Contrôle des connaissances et des compétences

Les connaissances et compétences acquises sont appréciées en contrôle continu. Les modalités d'évaluation prennent des formes différentes selon les enseignements : devoirs sur table, travaux de groupe, dossiers écrits ou encore soutenances orales.

LP 3 MACAT - parcours Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier (Tours)

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