

Licence pro - Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table - Management de la restauration gastronomique à vocation internationale

En contrat d'apprentissage



LIEU DE FORMATION

CY UNIVERSITÉ
Avenue Marcel-Paul
92230 Gennevilliers



PROGRAMME DE LA FORMATION

Enseignements

- UE1 : Filière alimentaire, boissons et environnement durable
- UE2 : Marketing, techniques de management et de commercialisation
- UE3 : Communication digitale et langues
- UE4 : Projet tutoré
- UE5 : International et management interculturel
- UE6 : Période en entreprise
- UE7 : Techniques professionnelles et conceptualisations
- UE8 : Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management

MÉTIERS VISÉS

- 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

MISSIONS EN ENTREPRISE

- Coordonner le fonctionnement du service restauration, des approvisionnements, de la production, de la commercialisation, du service traiteur, du room service, de l'activité petits déjeuners, des activités bars et fumeurs, des boutiques.
- Participer au recrutement du personnel, le former et l'encadrer.
- Réfléchir à l'organisation et à l'engagement de nouveaux locaux, maîtriser toutes les réglementations d'hygiène et de sécurité du personnel et des clients.

NIVEAU D'ACCÈS

Etre titulaire d'un Bac + 2 :

- BTS d'école hôtelière option A ou B
- BTS tertiaire, techniques de commercialisation
- L2 langues

Le candidat doit être passionné par la gestion opérationnelle de la restauration dans la partie production et/ou la partie commercialisation et doit avoir des pré-requis professionnels dans ces métiers.

RYTHME D'ALTERNANCE

2 jours en formation, 3 jours en entreprise

POURSUITES

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

POURQUOI LE CFA SACEF

Le CFA SACEF c'est :

- Un service **sur-mesure** tout au long du contrat,
- **Sécuriser** la mise en place réglementaire du contrat de l'apprenti,
- Une équipe qui **s'assure du financement** de la formation par l'OPCO et par l'entreprise,
- Des **conseillers professionnels** dédiés à l'accompagnement des apprentis et de leur entreprise,
- Des invitations à des **ateliers de recherche d'emploi** et **jobdating**,
- **Vous accompagner vers la réussite de votre alternance.**

Le CFA en chiffres



TABLEAU DES RÉMUNÉRATIONS

Niveaux	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 % du SMIC	43 % du SMIC	53 % du SMIC	soit 100 % du SMIC ou le salaire le plus élevé entre le SMIC et le salaire minimum conventionnel
2ème année	39 % du SMIC	51 % du SMIC	61 % du SMIC	
3ème année	55 % du SMIC	67 % du SMIC	78 % du SMIC	

POUR PLUS D'INFORMATION

jp.denis@cfasacef.fr - 01 75 44 29 44

Rendez-vous sur notre site internet : www.cfasacef.fr

Contactez le référent handicap : handicap@cfasacef.fr



01 78 09 88 51
Paris - 1er

CFA
SACEF