Formation

Licence Cuisine et gastronomie

Tourisme, Café, Hôtellerie, Restauration

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne le futur Chef et manager d'établissements gastronomiques.

Compétences visées

A l'issue de la formation, le candidat saura :

- Développer des compétences culinaires de haut niveau en lien avec les exigences du marché.
- Structurer des compétences et des connaissances en management, gestion et marketing.

Admission

Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant et accessible sous différents statuts : contrats d'apprentissage, de professionnalisation, ou autres dispositifs de la formation professionnelle et continue sous réserve de répondre aux critères d'admissibilité liés à la certification préparée.

Prérequis :
Bac ou équivalent
admission après entretien de sélection

Niveau d'entrée

Bac ou équivalent
Par dérogation, des entrées en formation directement en 2ème année sont possibles, sous conditions.

Type de formation

Diplômant

Durée

3 ans

Niveau de sortie

Bac +3

Accessibilité

Tous nos sites répondent aux conditions d'accessibilité et sont desservis par des réseaux de transports urbains. Pour plus d'informations, consultez notre page dédiée.

Type de contrat

La 1ère année s'effectue sous statut étudiant. Les 2ème et 3ème années sont accessibles sous contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation, pro A.
Pour tout autre profil consultez-nous.

Diplôme obtenu

Nom du diplôme : Licence Sciences Sociales option Cuisine & Gastronomie
Code diplôme : 20512302

Coût de la formation

1ère année : 5 990€ 2ème et 3ème années : contrat par apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par OPCO et/ou entreprises. Nous consulter pour les possibilités de prises en charge.

Lieux de formation

Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny - CS 51030 49015 Angers cedex 01

Labellisé LUCIE 26000 RSE Positive labellucie.com

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Certification qualité délivrée pour les catégories suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
BILANS DE COMPÉTENCES

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)

CCI Formation Angers - Cholet - Saumur
contact@cciformation49.fr www.cciformation49.fr 02 41 20 49 00

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

La formation

1 Programme

Enseignement

L1 : Asseoir les fondamentaux liés à l'activité

- Acquérir des techniques culinaires de base et des connaissances de l'environnement métier.
- Intégrer un enseignement général en lien avec le métier et articulé autour de compétences transverses (langues, digital...) : communication, sciences sociales.
- S'immerger en entreprise à travers deux stages.

L2 : Perfectionner ses compétences pour en assurer la maîtrise

- -Maîtriser les techniques culinaires et connaissances professionnelles liés au secteur d'activité (nutrition, cuisine du monde, accords mets et vins…)
- Assimiler un enseignement général en lien avec le métier visant à développer des compétences entrepreneuriales et articulé autour de compétences transverses (langues, digital...) : communication, droit, comptabilité, management, sociologie.
- Accentuer son expérience en entreprise par l'apprentissage.

L3 : Développer son expertise et sa personnalité culinaire

- Assurer une expertise des compétences culinaires et managériales (design culinaire, pâtisserie…).
- Valider un enseignement général en lien avec le métier et articulé autour de compétences transverses (langues, digital…) : analyse financière et comptable, contrôle de gestion, négociation commerciale, gestion de la relation clients, management et ressources humaines, communication, marketing et prospective.
- Parfaire son expérience en entreprise par l'apprentissage.

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance des apprentissages, entre le centre de formation, et l'entreprise formatrice.
Pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.
Pour découvrir nos équipements, retrouver ces informations sur notre page Filière et / ou Campus.

2 Évaluations

Modalités d'évaluations intermédiaires et finales

Tout au long du parcours de formation, des évaluations formatives, organisées en centre de formation et en entreprise, permettent de mesurer la progression de chaque apprenant. Des bilans organisés chaque semestre, sont l'occasion de réaliser des synthèses à des étapes clés du parcours.

Les épreuves de validation du diplôme se déroulent en cours de formation et par épreuves terminales organisées à la fin de chaque semestre, conformément au règlement d'examen universitaire de ce diplôme.
Si le candidat obtient l'ensemble des unités d'enseignement à l'issue des six semestres, il valide son diplôme.

Validation des blocs de compétences

En cas d'échec à la certification globale, le candidat peut obtenir la validation partielle de certains blocs de compétences, acquis pour une durée de 5 années.

Et après ?

4 Poursuite de formation

5 Métiers & entreprises

Les métiers :

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Chef exécutif

Les entreprises :

- Restaurants gastronomiques
- Chaînes de restauration
- Structures hôtelières de luxe nationales et internationales

Partenaires

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet www.cciformation49.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)