



PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignements supérieur. La LP est ouverte à tous les publics diplômés à bac +2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment Hôtellerie restauration : option A, B ou C) ainsi qu'aux titulaires d'une expérience significative en hôtellerie-restauration.



CONDITION D'ADMISSION

Dossier de candidature accessible par ecandidat : <https://ecandidat.univ-paris13.fr/ecandidat>

Modalités : Sélection définitive après que le candidat a été retenu par une entreprise de son choix spécialisée dans la restauration gastronomique ou traiteur événementiel haut de gamme.

Métiers visés

Les diplômés de cette licence professionnelle pourront prétendre à poursuivre en Master spécialisé dans la gastronomie et à des et à des fonctions de développement dans des établissements gastronomiques :

- Chef de partie, Second de cuisine, Chef de cuisine
- Maître d'hôtel, Directeur de la restauration
- Assistant responsable d'unité de restauration
- Responsable stewarding
- Assistant traiteur événementiel manager
- Concepteur culinaire, Styliste culinaire
- Conseiller culinaire

Après 3 à 5 ans d'expériences, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Chef de cuisine/ Maître d'hôtel en restaurant gastronomique
- Directeur de la restauration, directeur F&B manager
- Assistant directeur régional

Accessibilité

Condition d'accueil et d'accès des publics en situation de Handicap. Pour plus d'informations : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

HÔTELLERIE - RESTAURATION
COMMERCE - MANAGEMENT

BAC +3

HÔTELLERIE - RESTAURATION
COMMERCE - MANAGEMENT
LP MACAT



CONTACTS

Contacts filière

Responsables de la formation :

Erick LEROUX
leroux_erick@hotmail.fr

DORNIER Raphaël
ddetc2.iutsd@univ-paris13.fr

Secrétariat :
Sabrina MIMOUNE
fatma.mimoune@univ-paris13.fr

Contacts CFA UNION

Pour toute information concernant l'apprentissage
et les conditions du contrat :
www.cfa-union.org

LICENCE PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE : DÉVELOPPEMENT ET CRÉATIVITÉ EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE

 **IUT de Saint-Denis**
Université Sorbonne Paris Nord



Version Décembre 2025




**CFA
UNION**

www.cfa-union.org


**CFA
UNION**



LIEU DE LA FORMATION

IUT de Saint-Denis
Place du 8 mai 1945
93206, SAINT DENIS
<https://iutsd.univ-paris13.fr/>

BAC +3 - LICENCE PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DES ARTS CULINAIRE ET DE LA TABLE : DÉVELOPPEMENT ET CRÉATIVITÉ EN RESTAURATION GASTRONOMIQUE

LP MACAT



TYPE DE CONTRAT

☒ Contrat d'apprentissage

☐ Contrat de professionnalisation



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La licence professionnelle vise à certifier des cadres opérationnels pour tous types d'établissements de restauration, de traiteur-événementiel et de certains métiers de bouches en mettant l'accent sur l'innovation, les veilles technologiques, l'utilisation des réseaux sociaux, le e-marketing, le design produit et d'espace.

Il s'agit d'amener les futurs étudiants issus d'un premier cycle à acquérir les compétences en développement culinaire et dans le contexte de la restauration gastronomique. La formation propose une spécialisation professionnelle dans le but d'être en mesure de :

- Mobiliser de solides compétences culinaires
- Utiliser les techniques et pratiques en matière de design et de développement créatif
- Optimiser l'expérience client
- Développer le concept d'un ou plusieurs restaurants gastronomiques
- Créer une entreprise dans le secteur de la gastronomie.



RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 an. Volume horaire à l'IUT : 525 heures.

Rythme d'alternance :

2 semaines en formation / 2 semaines en entreprise
Temps plein en entreprise à partir de début juin.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Langages fondamentaux	Marketing en restauration gastronomique	30 h
	Management du personnel et droit commercial	30 h
	Design culinaire	30 h
	Management des procédures	20 h
	Gestion prévisionnelle	30 h
Connaissance du secteur	Veille technique et technologique au service de la créativité	30 h
	Management de l'expérience client	30 h
	Sociologie des manières de table	25 h
	Approvisionnement des restaurants gastronomiques	30 h
Connaissance du Métier	Maîtrise des techniques culinaires	40 h
	Standardisation des procédures	40 h
	Anglais professionnel	30 h
	Espagnol professionnel	30 h
Projet professionnel (tutoré)	Conception et planification des prestations gastronomiques	20 h
	Gestion du service en restauration gastronomique	20 h
	Évaluation de la qualité	30 h
	Communication des médias	40 h
Formation en milieu professionnel	Méthodologie de recherche, mémoire	20 h
TOTAL		525 h

**Pour plus d'informations
sur le financement de nos formations**

www.cfa-union.org
<https://site.cfa-union.org/pages/financement>

