

Licence pro Métiers des arts culinaires et des arts de la table



Durée
1 an



Composante
UFR Esthua,
Tourisme et
culture

Parcours proposés

- › Parcours Création et Reprise d'un Restaurant
- › Parcours Métiers de la Gastronomie
- › Parcours Métiers de l'Événementiel en Restauration
- › Parcours Cultures Culinaires et Savoirs
Gastronomiques Méditerranéens

Présentation

Une formation professionnelle et universitaire dédiée aux métiers de la gastronomie.

Une formation pluridisciplinaire :

- * approches historique, géographique, socioéconomique, esthétique des cuisines et des gastronomies ;
- * management et gestion généraux et appliqués ;
- * enseignements spécifiques à chacune des 4 options.

Objectifs

À Angers, en relation avec l'inscription du Repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, la licence professionnelle prépare à tous les métiers existants ou

en émergence liés aux pratiques, aux savoirs, aux savoir-faire, aux discours et aux imaginaires gastronomiques.

À Avignon, en relation avec l'inscription de la Diète Méditerranéenne sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO, la licence professionnelle prépare aux métiers de la valorisation économique, touristique, artistique et patrimoniale des cultures culinaires et des savoirs gastronomiques méditerranéens.

Organisation

Admission

Conditions d'accès

Aucun pré-requis en production culinaire.

- * BTS hôtellerie-restauration (options A et B), BTS tourisme, Autres BTS.
- * DUT tech de co et autres DUT.
- * Licences 2 de géographie, d'histoire, d'histoire de l'art, de LEA et autres.

* Formations en diététique, nutrition et santé, en communication et design.

Modalités d'inscription

[DOSSIER + ENTRETIEN](#)

Droits de scolarité

[TARIFS](#)

Et après

Poursuite d'études

À l'issue de la Licence Professionnelle mention Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table (MACAT), vous pourrez éventuellement poursuivre en Master, notamment dans la mention [Direction de Projets ou Établissements Culturels \(spécialisation Gastronomie et vin\)](#).

Insertion professionnelle

De très nombreux métiers sont accessibles dans le champ particulièrement dynamique de la gastronomie :

- Directeur de restaurant/de la restauration
- Maître d'hôtel/de maison
- Technico-commercial/ Chargé de planification, de logistique chez un traiteur et organisateur de réceptions
- Auditeur/Consultant/Conseiller
- Formateur/Enseignant
- Journaliste/communicant gourmand

- Designer culinaire
- Photographe gourmand
- Stylisme culinaire
- Métiers des arts de la table
- Épicier fin/Chasseur de produits de qualité
- Animateur de réseaux sociaux spécialisés, de blogs spécialisés
- Experts de la patrimonialisation gourmande

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

✉ olivier.etccheverria@univ-angers.fr

UFR ESTHUA - Campus ANGERS

📍 02 44 68 81 00 - 7 allée F. Mitterrand - BP 40455 - 49004 Angers Cedex 01

✉ scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

Etablissement(s) partenaire(s)

CCI Angers

<http://www.ccifformation49.fr>

École Hôtelière d'Avignon

<http://www.ecolehotelieraeavignon.fr>

Lieu(x)

📍 Angers

Programme

Organisation

UE1 Compétences transversales

Anglais de la restauration - Communication et savoir être

UE2 Compétences en sciences de gestion

Aspects financiers de la création d'entreprise - Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits - Management des ressources humaines - Normes comptables internationales - Marketing de la restauration - Nouvelles tendances marketing en restauration - Gestion financière du restaurant - Développement durable de la restauration

UE3 Compétences en sciences et/ou en SHS

Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises - Géographie des restaurants - Connaissance de la vaisselle, de la verrerie... - Usages et manières de table - Socio-économie de la restauration - Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement

UE4 Compétences professionnelles ou préprofessionnelles - Méthodologie du projet professionnel

Parcours Création et Reprise d'un Restaurant (Angers) : Concepts de l'accueil - Gérer une cave - Créer et reprendre un restaurant - De la structure interne au classement d'un hôtel - Responsabilités juridiques et sociales hôtels/restaurants - Management des services des étages - Management des services externalisés de l'hôtel

Parcours Métiers de la Gastronomie (Angers) : Concepts culinaires - Accords mets et vins - Design culinaire - Le sucré : aspects théoriques - Le sucré : aspects pratiques - Cuisine : le geste et le feu - Usages des épices

Parcours Métiers de l'Événementiel en Restauration (Angers) : Produire et distribuer en événementiel - Gérer un événement - Innover en événementiel : aspects théoriques -

Innover en événementiel : aspects pratiques - Maîtriser droit du travail et droit de l'alimentation - Manager une équipe - Intégrer les nouvelles tendances sociétales

Parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens (Avignon) : Histoires des cultures culinaires méditerranéennes - Grandes figures et savoirs gastronomie en Méditerranée - Techniques culinaires, savoir-faire et recettes typiques méditerranéennes - Vins et alcools méditerranéens et arts des tables méditerranéennes - Goût sucré et art des pâtisseries en Méditerranée - Méthodes de conservation traditionnelle des aliments en Méditerranée - Produits et habitudes alimentaires en Méditerranée

UE5 Projet tuteuré

UE6 Stage et formation accompagnée

Parcours Création et Reprise d'un Restaurant

Parcours Métiers de la Gastronomie

Parcours Métiers de l'Événementiel en Restauration

Parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens