Parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens

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

- Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- Ouvert en alternance : Non

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

En 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'admission

* 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.

Aucun pré-requis en production culinaire.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 19 décembre 2019

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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 19 décembre 2019

Contacts

Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria
olivier.etcheverria@univ-angers.fr

Contact administratif

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

Établissement(s) partenaire(s)

École Hôtelière d'Avignon
http://www.ecolehoteliereavignon.fr/

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 19 décembre 2019