

Parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens

Présentation

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.

Programme

Conditions d'accès

- > 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.

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

Contact(s)

Responsable(s)

Responsable pédagogique

Contact(s) administratif(s)

Autres contacts

ÉCOLE HÔTELIÈRE D'AVIGNON

Campus de la CCI de Vaucluse

Allée des Fenaisons

BP 20660 84032 Avignon Cedex 3

[site web](#)

Infos pratiques

- > **Composante** : UFR ESTHUA, Tourisme et culture
- > **Ouvert en alternance** : Non

Etablissement(s) partenaire(s)

[ cole Hôtelière d'Avignon](#)

