



**LICENCE PROFESSIONNELLE  
ARTS CULINAIRES  
ET GASTRONOMIE DE LUXE**

Licence professionnelle sciences, technologies, santé  
Mention : métiers des arts culinaires et des arts de la table,  
Parcours "arts et métiers de bouche"



Vous êtes passionné(e) par **la gastronomie** ?  
Vous voulez vous spécialiser  
dans **la restauration de luxe** ?  
Vous avez **la fibre managériale** ?

**Optez pour notre Licence Professionnelle !**

*La licence professionnelle  
arts culinaires et  
gastronomie de luxe prépare  
aux **métiers d'encadrement,  
de gestion et de direction** dans le  
cadre **national** et **international**.*

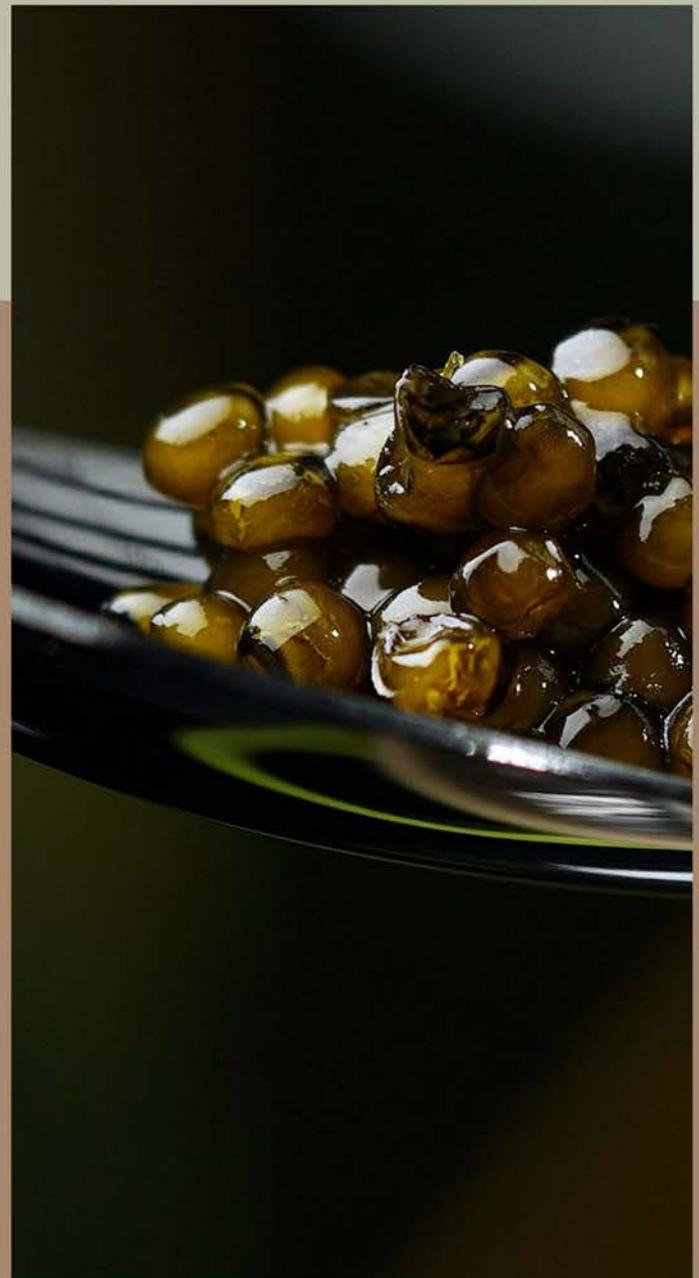
## *Compétences visées*

- Produire et commercialiser dans la restauration de luxe
- Manager une équipe
- Travailler à l'international
- Maîtriser l'aspect scientifique de la gastronomie

## *Organisation*

Formation en alternance :

- 17 semaines de cours : 595 heures
- 42 semaines en entreprise : 1470 heures
- Cours Magistraux et Travaux dirigés
- Travaux Pratiques
- Cours dispensés par des formateurs et des intervenants professionnels
- Logement sur site possible





## *Programme*

- Harmonisation des connaissances
- Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et du management
- Anglais de spécialité et anglais approfondi
- Management de la qualité et de la sécurité alimentaire
- Classe d'aliments, nutrition et équilibre alimentaire
- Sciences des aliments
- Technologies des produits alimentaires
- Création et innovation dans les métiers de bouche
- Projet tutoré
- Conception et dimensionnement technique et économique des solutions

## *Métiers visés*

- Manager dans les différents services de la restauration de luxe
- Responsable de Production en cuisine
- Responsable de chaînes hôtelières

## *Conditions d'accès*

Licence accessible aux formations des domaines suivants :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme
- BTS Diététique
- DUT Génie Biologique
- DUT Génie Chimique
- Autres formations (bac +2)





## *Parmi nos partenaires*

- Le groupe Barrière
- Le groupe Hilton
- Le groupe Partouche

## *Financement*

- Formation gratuite et rémunérée pour les apprentis, prise en charge par l'employeur

## *Contactez-nous*

Institut Mesnières  
Le château  
76270 MESNIERES EN BRAY  
02 35 93 10 04

mesnieres-en-bray@cneap.fr  
www.institut-mesnieres.fr

Coordinateur de la formation  
Thierry Lecroq  
thierry.lecroq@ac-normandie.fr



## *Inscrivez-vous*

www.institut-mesnieres.fr



**le cnam**  
Normandie

