

Ouverture
 septembre 2025

Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table

Parcours « Développement Durable »

PRÉSENTATION DE LA LICENCE

La licence professionnelle **MACAT, Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table** « *Parcours Développement Durable* »

vis à appréhender la place devenue omniprésente des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme dans la société. Elle tend à responsabiliser les acteurs de la filière dans le but d'optimiser les facteurs environnementaux induits.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Agir pour la transformation du secteur de l'hôtellerie restauration afin de se développer durablement. Transmettre les connaissances et les actions à mettre en œuvre pour contribuer à la transition alimentaire et écologique

ATOUTS DE LA FORMATION

La licence est portée par le CNAM (Conservatoire National des Arts et Métiers) et développée par le Lycée Hôtelier Sainte Thérèse de La Guerche de Bretagne. Les 34 années d'expériences du lycée nous permettent de mettre à disposition des étudiants un carnet d'adresses alliant compétences et relations de confiance entre le monde professionnel et le centre de formation. Les enseignants, en étroite collaboration avec des professionnels renommés, ont pensé une formation engagée et responsable pour faire face aux enjeux et aux attentes du monde professionnel.

COMPÉTENCES VISÉES

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

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Responsable d'une unité de restauration ou d'hébergement durable
- Référent développement durable
- Chargé de relation client
- Responsable de formation RSE
- Expert-conseil auprès d'entreprises d'hôtellerie restauration / Auditeur
- Enseignant / formateur en arts culinaires, et arts de la table et du service
- Épicier fin / Sommelier / Caviste
- Technico-commercial chez un traiteur et organisateur de réception ou distributeur produits alimentaires
- Sourceur en produits alimentaires

CONTACT



Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse
 1 rue du 8 Mai / BP 73028
 35130 La Guerche-de-Bretagne
 Tél : 02 99 96 39 39
accueil@lyceehotelier.com



Accessibilité

Pour l'accès à la formation, une rencontre avec le référent handicap permettra d'évaluer les possibilités d'adaptation
alternance@groupe-saintjean.fr

PREREQUIS

Formation BTS : Hôtellerie-restauration, Sciences et Technologie des aliments, Diététique

DEUST productions et transformations, arts et métiers de bouche développé par le Cnam

DUT génie biologique / DUT génie chimique

Titres RNCP niveau 5 dans le secteur d'activité

L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie) ou VAP / VE

RYTHME, DUREE ET EVALUATION

Durée : 1 année

Formation en Alternance

17 semaines de cours en centre : 595 heures

Rythme de formation

- 2 semaines au centre de formation
- 4 semaines en entreprise

Modalité de validation

Contrôles continus et soutenance selon les unités

Diplôme délivré par le Cnam Bretagne

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenant.

Les frais pédagogiques sont pris en charge par l'OPCO.