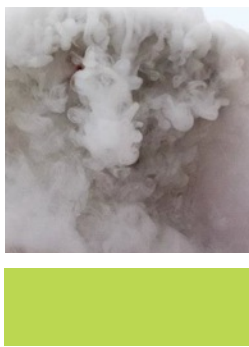




PARCOURS Creación & Desarrollo en Diseño & Arte Culinario



Conviértete en diseñador, estilista y escenógrafo culinario, diseñador de empaques, jefe de proyecto agro-alimentario.

650 horas de curso :

Conferencias y seminarios impartidos de manera didáctica por especialistas renombrados :

- productos de lujo
- nuevas tendencias
- bebidas del mundo
- trufa y caviar
- ...

Cursos y trabajos prácticos combinando el diseño y la cocina

Curso de lengua francesa

Viaje de estudio

Creación de un proyecto de diseño culinario dentro del proyecto tutorizado

Eres creativo, te apasiona el diseño, la industria alimenticia y la gastronomía. Tienes una licenciatura, te puedes postular para este curso.

VOS FUTURES MISSIONS

- Creación y comercialización de objetos alimentarios.
- Innovación en contenidos y contenedores de grado alimenticio.
- Creación de micro-escenografías para escaparates de tiendas gourmets, Fotografía y video relacionados con el diseño culinario.

LAS CLASES

- **UE1** : Conferencias de productos alimentarios.
- **UE2** : Técnicas de mercadotecnia y gestión aplicadas a la restauración.
- **UE3** : Comunicación.
- **UE4** : Proyecto tutorizado.
- **UE5** : Curso de lengua francesa.
- **UE6** : Prácticas profesionales.
- **UE7** : Maestros en estilismo y diseño culinario.
- **UE8** : Técnicas profesionales.

Los módulos UE1 al UE6 son en común con los 4 cursos. Los módulos UE7 y UE8 son exclusivos del Parcours 4.

LOS PROFESORES

- El 35% de los cursos son impartidos por profesionales, chefs, gerentes de restaurantes, gerentes de ventas, enólogos y proveedores...
- Grupo docente de la Universidad de Cergy-Pontoise y de la Escuela Duperré.

NUESTRA FORMACIÓN

- Formación de 12 meses.
- 650 horas de curso de septiembre a marzo.
- 5 meses de prácticas profesionales.

NUESTROS SOCIOS

- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel, Paris, www.guillaumetirel.com
- École Supérieure des Arts Appliqués Duperré, Paris, www.duperre.org

LAS EMPRESAS

Coup de Pates - Ladurée - Fauchon
Lenôtre - Chefs & Flo

Descargue nuestro folleto
en nuestro sitio web



FRANÇAIS

ENGLISH

BRASILEIRO

Diseño Gráfico por FLF Studio - www.facebook.com/FLFStudio



• école
supérieure
des arts
appliqués
DUPERRE •••

PÔLE UNIVERSITAIRE DE GASTRONOMIE
TÉL. 01 40 47 03 35
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel
237, bd Raspail - 75014 Paris
Métro Raspail ligne 4 & 6

Para más información contacta al responsable del P2 vía licenceprogastrointernational@yahoo.fr
Inscríbete antes de descargar el archivo en nuestro sitio web.



Búscanos
en Facebook & Youtube

www.guillaumetirel.fr
www.u-cergy.fr

www.facebook.com/poleuniversitaire.gastronomie
www.youtube.com/user/licenceprogvi