

Année universitaire 2020-2021

LICENCE PROFESSIONNELLE
METIERS DES ARTS CULINAIRES ET
DES ARTS DE LA TABLE

Parcours 1 : Management opérationnel de la
restauration gastronomique à vocation interna-
tionale

CANDIDAT

NOM :

PRÉNOM :

TÉLÉPHONE 1 :

TÉLÉPHONE 2 :

E-MAIL :

DATE DE NAISSANCE :

LIEU DE NAISSANCE :

DÉPARTEMENT OU PAYS :

NATIONALITÉ :

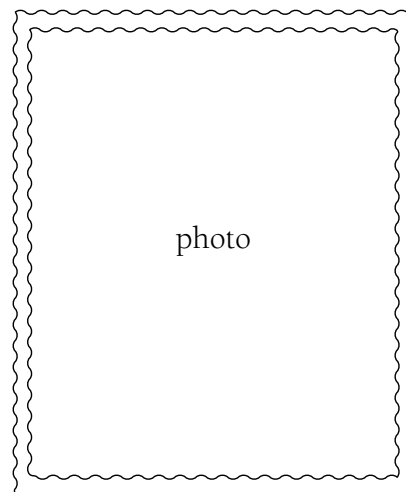
SI AUTRE QUE FRANÇAISE,
AUTORISATION DE TRAVAIL EN FRANCE :

oui non

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :



DOSSIER REÇU LE :

Secrétariat de la licence professionnelle MACAT
licencepromacat@gmail.com
Responsable du parcours 1 : Vincent MARCILHAC
vincent.marcilhac@u-cergy.fr

COMMENT AVEZ-VOUS CONNU CETTE FORMATION ?

- Internet : quel moteur de recherche ?
- Site internet de l'Université
- Salon Site internet www.pole-gastronomie.fr
- Par une entreprise Plaquette
- Forum dans votre lycée hôtelier Autre, préciser :
- Étudiant actuel ou d'une ancienne promotion de la licence. Nom :

INFORMATIONS RELATIVES AU CURSUS DU CANDIDAT

Année scolaire	Classe suivie	Situation *	Établissement	Adresse de l'établissement
2018 - 2019				
2017 - 2018				
2016 - 2017				

*Précisez : élève, étudiant, apprenti(e), contrat de qualification, salarié(e), autre

DIPLÔMES OBTENUS

Intitulé des diplômes	Année d'obtention	Remarques, mention

QUELLES LANGUES PRATIQUEZ-VOUS ?

Langue	Notions	Moyen	Bon Niveau	Très Bon	Maternelle	Certification (DELTA, TOEIC, ...)
LV1						
LV2						
LV3						

QUELQUES ÉLÉMENTS DESCRIPTIFS DU PROJET PROFESSIONNEL D'APPRENTISSAGE

— *Caractéristiques des entreprises que vous allez rechercher (secteur d'activité, taille, lieu géographique, etc.)*

QUELS SONT LES RÉSULTATS OBTENUS DANS VOS EXPÉRIENCES PASSÉES DONT VOUS ÊTES FIER ET QUI PEUVENT CONSTITUER DES ATOUTS POUR VOTRE FUTUR EMPLOYEUR ?


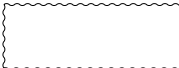

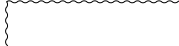
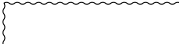
— *Expériences de stages, associatives, scolaires, sociales*

QUELS SONT VOS SOUHAITS À L'ÉGARD DE VOTRE FUTUR EMPLOYEUR ?

QUELLES SONT VOS ATTENTES À L'ÉGARD DE CETTE FORMATION ?

LICENCES DEMANDÉES PAR VŒUX PRÉFÉRENTIELS (1^{ER} CHOIX JUSQU'AU 4^E CHOIX)

1
2
3
4

- | | | |
|--------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> | Une lettre de motivation sur le métier et la formation |  |
| <input type="checkbox"/> | Un CV présentant les expériences professionnelles acquises, les activités exercées, les résultats obtenus |  |
| <input type="checkbox"/> | Une photocopie de la carte d'identité (recto-verso) ou une photocopie du titre de séjour, mentionnant l'autorisation de travailler en France |  |
| <input type="checkbox"/> | Les bulletins trimestriels de l'année précédente et de l'année en cours |  |
| <input type="checkbox"/> | 1 photo d'identité |  |

• Pour être admis définitivement en licence, le futur étudiant devra avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise du secteur. •

— Je soussigné (e) souhaite intégrer la formation de Licence Professionnelle Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table pour l'année 2020/2021

Fait à le

Signature

DOSSIER DE CANDIDATURE À RETOURNER :
(PDF avec toutes les documents demandés)

À notre secrétaire pédagogique, Mme. Marion Thiebault
par e-mail : marion.thiebault@u-cergy.fr