



DE LA TERRE A LA TABLE

ARTISANAT D'EXCELLENCE ET FILIERES AGRICOLES

Parcours Tremplin D'Orientation (PAREO)

Un Parcours d'initiation aux enjeux de l'artisanat d'excellence, au design culinaire, aux arts de la table, aux modes de production agricoles, aux métiers de la gastronomie, de l'accueil et de l'alimentation.

Présentation de la formation :

Le DU « De la Terre à la Table » s'inscrit dans le cadre des dispositifs de réussite post-lycée et vise à permettre aux étudiants de préciser leur projet professionnel, d'identifier leur parcours de formation et de réussir leur intégration dans l'emploi, à travers une traversée des métiers de bouche et d'artisanat d'excellence.

Objectif de la formation :

Cette formation d'une année scolaire permettra de **développer la culture, les savoir-être et savoir-faire de ces métiers d'exception autour d'une approche innovante et multi-partenariale.**

Elle ouvre à la découverte des métiers de la production alimentaire, la gastronomie, les concepts de restauration, l'aménagement intérieur, le design, les arts culinaires, le développement de compétences transversales (expression, rédaction, esprit d'analyse et de synthèse), de savoir être (créativité, rigueur, esprit d'équipe, autonomie) et le travail collectif autour d'un projet entrepreneurial. La formation est proposée par le « Campus Versailles, Patrimoine et artisanat d'excellence », CMQ d'excellence mis en place par le Château de Versailles, le Rectorat de l'académie de Versailles et CY Cergy Paris Université, en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



Lieu de formation :

CAMPUS VERSAILLES, Grande Ecurie

Durée de la formation :

De octobre 2021 à août 2022.

Attention : Mobilité requise entre plusieurs sites de formation

Publics ciblés :

Recrutement prioritaire après un diplôme CAP ou Bac Professionnel, ouvert à toutes formations

Prérequis attendus :

Forte motivation, curiosité, appétence pour les arts, le patrimoine et la culture

Candidature à : -

- Via PARCOURSUP jusqu'au 14 septembre 2021
- Via dossier à contact@campusversailles.fr

Date limite de recrutement:

25 septembre 2021

Contenu de la formation :

- Productions agricole et alimentaire,
- Approvisionnement et traçabilité,
- Cuisine, boulangerie, pâtisserie, sommellerie
- Études consommation
- Patrimoines gastronomiques
- Restauration
- Aménagement, arts de la table et métiers d'art
- Design culinaire
- Accueil, hospitalité, service client.
- Marketing, vente

Le Label CAMPUS garantit :

- Un programme de mentorat exigeant
- L'intégration des besoins du monde professionnel
- L'innovation pédagogique
- L'immersion par les rencontres, les mises en situation
- Un accompagnement à l'orientation
- Une attention à la personne et la recherche de son épanouissement
- Une sensibilisation à l'entrepreneuriat et la conduite de projet.