NOS TÉMOIGNAGES

ILS ONT CHOISI
NOS FORMATIONS

SARAH BIGOT

Je suis étudiante en **licence professionnelle Vital (Valorisation Innovation Transformation des produits Alimentaires Locaux) à l'ESA** après un **DUT Génie biologique option agronomie à l'IUT de l'Université d'Angers**. Le développement des circuits courts est porteur d'avenir, ils feront partie de l'économie de demain dans le monde agricole.

PASCALINE LEPELTIER

Ma formation à l'**Esthua** m'a permis d'acquérir les bases culturelles, managériales et l'esprit critique nécessaires à des postes à responsabilité dans la restauration internationale. Le choix de poursuivre par une **Mention Complémentaire à la CCI de Maine-et-Loire** se fondait sur une nécessité évidente de maîtriser les bases techniques et manuelles du corps de métier que j'avais choisi, la sommellerie. La complémentarité entre ces deux formations m'a ouvert des portes professionnelles uniques qui m'ont conduites où je suis aujourd'hui, **Master Sommelier et Managing Partner** d'un restaurant à New York en moins de 10 ans. Et en 2018, je suis devenue la première femme à obtenir le titre « Un des Meilleurs ouvriers de France » sommelier.

AXEL FAUCHILLE

La formation à l'**Esthua en Licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table** m'a permis une immersion totale dans l'univers de la gastronomie, et plus spécifiquement, dans le domaine vitivinicole.

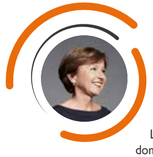
Après six mois de stage à l'Interprofession des Vins de la Vallée du Rhône, j'ai souhaité intégrer, en octobre 2017, l'**ESA et le Master International Vintage**. À terme, ces deux formations m'apporteront une double expertise dans le milieu de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie du vin.

ELLES SOUTIENNENT
LE **CAMPUS DE LA GASTRONOMIE**

ANNE EVEILLARD

Journaliste à l'Hôtellerie Restauration et intervenante à l'Université d'Angers

Je vois dans le Campus de la Gastronomie une réelle pertinence à proposer une approche transversale des métiers « gourmands », en partant du produit cultivé pour aller jusqu'à l'assiette (assiette en tant que contenu et contenant). Par ailleurs, je trouve cohérent qu'un territoire comme Angers accueille un tel campus, au regard de ses richesses locales, tant dans ce qui se mange et se boit que dans son attractivité vis-à-vis des étudiants. Enfin, que l'on soit en formation initiale ou continue, ce campus va être une opportunité sans équivalent de rencontrer universitaires, experts et professionnels de tout ce qui a un lien avec la nourriture, le goût, la gastronomie.



FRANÇOISE FLAO

Dirigeante des caves Louis de Grenelle et présidente de l'Union des Maisons de Fines Bulles de Loire

L'alliance de 3 partenaires dans les domaines de la gastronomie, **CCI, Esthua et l'ESA** traduit un beau projet pour le territoire angevin. Proposer une offre de **formation mutualisée**, pour former des jeunes du **CAP au doctorat,** c'est apporter à la fois une réponse à l'attente de ce marché qui évolue sans cesse et donner une image dynamique et innovante du territoire angevin. C'est également pour nous, les vins et les Fines Bulles de Loire un soutien important dans l'accompagnement de nos futurs collaborateurs et une reconnaissance de la filière vins et spiritueux en Anjou.

1ère GRANDE VILLE OÙ IL FAIT BON ÉTUDIER*

40 000 ÉTUDIANTS
300 000 HABITANTS

Inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010, le Repas gastronomique des Français est l'expression d'une culture de la nourriture et de la table. L'harmonie, le goût, le plaisir, le partage et la convivialité, la recherche des accords mets et vins, la créativité sont autant de qualités pour enrichir une gastronomie simple, saine, savoureuse, sensorielle et porteuse de sens. Le Campus de la Gastronomie défend ces valeurs dans un contexte d'émergence de nouveaux modes de production et d'approvisionnement et de nouveaux rapports au manger et au boire.

ANGERS

Agglomération de 300 000 habitants située au cœur du Val de Loire, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, capitale du Végétal, labellisée French Tech, classée en 2018 1ère ville de France où il fait bon vivre par L'Express, 1ère région Œnotouristique de France.

Angers, avec ses 40 000 étudiants, a été classée 1ère Grande Ville où il fait bon étudier par L'Étudiant. Pack d'accueil, prêt de vélos, diversité des activités culturelles et sportives... Il fait bon être étudiant à Angers.

Création : www.wellcis.fr - ©Photo Jean Bernard - ©Photo Angers Loire Tourisme / JS Evrard

CAMPUS DE LA GASTRONOMIE
L'EXPÉRIENCE DU GOÛT

www.campusdelagastronomie.com

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
CENTRE PIERRE COINTREAU
132 AVENUE DE LATTRE DE TASSIGNY
49015 ANGERS
02 41 20 53 60
formation@maineetloire.cci.fr

esa
55 RUE RABELAIS - BP 30748
49007 ANGERS CEDEX 01
02 41 23 55 55
info-orientation@groupe-esa.com

université angers
40 RUE DE RENNES
49000 ANGERS
02 44 68 80 00
esthua@contact.univ-angers.fr

Coordination par : Angers TouristLab
Avec le soutien de : angers loire métropole - Union Européenne - Pays de la Loire
CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LA RÉGION ET LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL

* Classement : L'ÉTUDIANT 2018

CAMPUS DE LA GASTRONOMIE
L'EXPÉRIENCE DU GOÛT

Toutes les **formations** de la **gastronomie** du CAP au Doctorat

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE · esa · université angers

www.campusdelagastronomie.com

DE LA PARCELLE À LA PAPILLE

Le Campus de la Gastronomie répond aux besoins en compétences de l'ensemble de la chaîne de valeur, de la parcelle à la papille. Il propose, grâce à l'alliance des trois structures de formation partenaires, une offre de service en **formation initiale** (du CAP au doctorat) et **formation continue**, en **recherche scientifique**, en **conseil et accompagnement**, et **innovation**.

POUR QUI ?

- Bacheliers et étudiants français/internationaux
- Professionnels (producteurs agricoles, artisans de bouche, cuisiniers, œnologues, designers culinaires, journalistes spécialisés...)
- Demandeurs d'emploi
- Créateurs/repreneurs d'entreprises
- Formateurs/enseignants/chercheurs
- Acteurs du développement local
- Acteurs du tourisme
- Acteurs de l'événementiel

L'ALLIANCE DE 3 STRUCTURES DE FORMATION RECONNUES

Le Campus de la Gastronomie réunit les savoir-faire de trois établissements de formation d'excellence en Anjou. Une alliance stratégique qui offre des parcours sur-mesure de compétences complémentaires sur l'ensemble des domaines de la gastronomie. Tous les ingrédients sont réunis pour proposer des modules de formation adaptés.

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES

- Nourrir le monde d'intelligences, vaste ambition que l'ESA s'est donnée pour principe de formation et d'engagement auprès des filières du vivant et du monde rural.
- 2 800 étudiants, apprentis et stagiaires.
- + de 50 formations du bac au doctorat.
- 5 unités de recherche.
- 150 partenaires universitaires internationaux.

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE MAINE-ET-LOIRE

- La CCI de Maine-et-Loire est un intervenant majeur dans le domaine de la formation continue, initiale et qualifiante. Ses formations sont en adéquation avec les attentes des entreprises.
- 2 700 apprentis formés chaque année, dont plus de 450 en hôtellerie restauration, du CAP à la licence avec des plateaux techniques performants à Angers et Saumur.

UNIVERSITÉ D'ANGERS

- L'Université d'Angers compte 24 000 étudiants. Elle propose 420 diplômes de la licence au doctorat.
- Avec son UFR Esthua, elle propose depuis 30 ans des formations novatrices et professionnelles dans le domaine du tourisme et de la gastronomie.
- Son IUT et sa Faculté des lettres, langues et sciences humaines offrent des passerelles vers d'autres formations dans les secteurs du vin et de l'agriculture biologique.
- La dimension internationale est très importante. Avec 445 partenaires à travers le monde, les étudiants peuvent effectuer une partie de leur cursus à l'étranger.

NOS FORMATIONS

CAMPUS DE LA GASTRONOMIE D'ANGERS DES FORMATIONS DIPLÔMANTES DU CAP AU DOCTORAT

PRODUIRE & METTRE EN MARCHÉ - Productions agricoles et viticoles

VALORISER - Cuisine, restauration et arts de la table

MANAGER & DÉVELOPPER - Diversification touristique, gestion d'entreprise, projet de création/reprise entreprise

BAC +8 DOCTORAT

3 Écoles Doctorales interrégionales
Université Bretagne-Loire
SST : Sociétés, Temps, Territoires
EDGE : Sciences Économiques et De Gestion
EGAAL : Écologie Géosciences Agronomie et Alimentation

BAC +5 NIV. I

Diplôme Ingénieur ESA - *Option Viticulture et Œnologie*
Formation en 5 ans - ESA

Master International Food Identity
Formation en 2 ans – ESA / Université d'Angers

Master International Vintage (en anglais)
Formation en 2 ans – ESA / Université d'Angers

Master Langues Etrangères Appliquées - Parcours Négociateur Trilingue en Commerce International appliqué au domaine du Vin
Formation en 2 ans – Université d'Angers

Master Tourisme - Parcours Hôtellerie, Restauration, Evènement Option Organisation de la Restauration
Formation en 2 ans – Université d'Angers

Master in Tourism – English-taught programme - International Hospitality Management
Formation en 2 ans – Université d'Angers

Master Direction de projets ou Ets culturels - Spécialisation Gastronomie et Vin
Formation en 2 ans – Université d'Angers

DES PARCOURS À LA CARTE

BAC +3 NIV. II

Licence Pro VITAL Valorisation Innovation Transformation des produits Alimentaires Locaux
Formation en 1 an – ESA / Université d'Angers

Licence Pro Productions Animales
Formation en 1 an – ESA / Université d'Angers

Licence Pro Agronomie - Productions végétales
Formation en 1 an – ESA / Université d'Angers

Licence Pro Agriculture Biologique
Formation en 1 an – Université d'Angers

Licence Cuisine et Gastronomie
Formation en 3 ans - CCI / Université d'Angers

Licence Pro Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table
Formation en 1 an - Université d'Angers

Licence Pro Communication et Valorisation des territoires Concepteur de prestations en œnotourisme et gastronomie
Formation en 1 an - Université d'Angers

Licence Pro Marketing et Commerce International des Vins de terroir
Formation en 1 an – ESA / Université d'Angers

Licence 3 Tourisme, Hôtellerie, Restauration, Evènementiel Option Restauration
Formation en 1 an - Université d'Angers

BAC +2 NIV. III

BTS Viticulture - Œnologie
Formation à distance en 2 ans – ESA

BTS Productions Animales
Formation en 1 ou 2 an(s) – ESA

BTS Agronomie et productions végétales - Formation en alternance 1 ou 2 an(s) – ESA

BTS Production Horticole
Formation en alternance en 1 ou 2 an(s) – ESA

Négoventis Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration
Formation en 1 an - CCI

BTS Analyse, conduite et management de l'entreprise agricole (ACSE)
Formation en 1 ou 2 ans(s) – ESA

BAC NIV. IV

Bac Pro Cuisine
Formation en 3 ans - CCI

BP Arts de la Cuisine
Formation en 2 ans - CCI

Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration
Formation en 3 ans - CCI

MC Accueil Réception
Formation en 1 an - CCI

BP Arts du service et commercialisation en restauration
Formation en 2 ans - CCI

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole
Formation à distance en 1 ou 2 ans(s) – ESA

BP Responsable d'Exploitation Agricole (REA)
Formation à distance de 18 mois – ESA

CAP & MC NIV. V

CAP Cuisine
Formation en 2 ans - CCI

MC Cuisinier en dessert de restaurant
Formation en 1 an - CCI

MC Traiteur
Formation en 1 an - CCI

CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant
Formation en 2 ans - CCI

MC Sommellerie
Formation en 1 an - CCI

MC Barman
Formation en 1 an - CCI

Formations dispensées par l'ESA
Formations dispensées par l'Université d'Angers
Formations dispensées par la CCI

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
esa
université angers