

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification

Code RNCP : 29978

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Angers, Université de Bretagne Occidentale - Brest, Université de Cergy-Pontoise, Conservatoire national des arts et métiers, Université de la Réunion, Conservatoire national des arts et métiers (CNAM)	Administrateur général du Cnam, Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme.

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Sélection et gestion des approvisionnements
 - Innovation culinaire et conception de produits et mets gastronomiques
 - Commercialisation / conseil au client dans le cadre d'une prestation de restauration
 - Coordination de l'ensemble des services d'un complexe de restauration
 - Evaluation de la qualité des prestations fournies
 - Management d'une équipe interprofessionnelle et interculturelle
 - Elaboration des dispositifs d'accueil des clients
- Gérer l'approvisionnement et les achats : prospecter, négocier, acheter
 - Elaborer et piloter une stratégie d'évaluation et de satisfaction client
 - Gérer un lieu de restauration
 - Maintenir une expertise culinaire française et internationale afin de transmettre et valoriser une culture alimentaire
- Maîtriser l'ensemble des techniques professionnelles en production alimentaire et commercialisation
 - Maîtriser les méthodologies d'élaboration de création d'un met et sa présentation (arts de la table)
- Contrôler la qualité des produits/services fournis
 - Former un collaborateur et/ou une équipe

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- C10 : Industries alimentaires

- Manager de la restauration
- Cuisinier, Chef de cuisine
- Maître d'hôtel, directeur de la restauration
- Responsable d'unité de restauration
- Responsable Stewarding
- Assistant event manager
- Concepteur Designer, styliste culinaire
- Conseiller culinaire

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1802 : Management du service en restauration

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1601 : Management du personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 29978 - Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"> · Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 29978 - Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> · Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. · Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. · Développer une argumentation avec esprit critique.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 29978 - Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> · Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. · Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 29978 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> · Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. • Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 29978 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. • Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. • Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. • Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 29978 - Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer l'approvisionnement et les achats : prospector, négocier, acheter • Elaborer et piloter une stratégie d'évaluation et de satisfaction client • Gérer un lieu de restauration • Maintenir une expertise culinaire française et internationale afin de transmettre et valoriser une culture alimentaire
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 29978 - Gestion et adaptation des processus de production	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'ensemble des techniques professionnelles en production alimentaire et commercialisation • Maîtriser les méthodologies d'élaboration de création d'un met et sa présentation (arts de la table)
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 29978 - Coordination et mise en œuvre de contrôles qualité et conformité	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la qualité des produits/services fournis
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 29978 - Management et animation d'équipe	<ul style="list-style-type: none"> • Former un collaborateur et/ou une équipe

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants

			<p>ou de chercheurs participant à la formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X		<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		<p>Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78</p>

	Oui	Non
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle-
- Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Cnam Paris, arrêté du : 24/08/2016

Université d'Angers, arrêté du : 28/09/2017

Université de Bretagne Occidentale - Brest, arrêté du : 25/07/2017

Université de Cergy-Pontoise, arrêté du : 03/07/2015

Université de la Réunion, arrêté du : 24/07/2015

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

- Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015
- Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

[Université d'Angers](#)

[Université de Bretagne Occidentale - Brest](#)

Université de Cergy-Pontoise

Conservatoire national des arts et métiers

Université de La Réunion

Lieu(x) de certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Historique de la certification :