

# Domaine : DROIT, ÉCONOMIE ET GESTION Mention : MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE

RNCP22299 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 6                                          |
| Sigle                   | Licence Professionnelle — Licence professionnelle |
| Code(s) NSF             | 334                                               |
| Code(s) ROME            | G1402, G1404, E1107                               |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit                           |

## Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université de la Réunion

<http://www.univ-reunion.fr>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Parcours type : MANAGEMENT DES TABLES DE L'Océan Indien

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

- management de restaurants exploités dans la région Océan Indien et plus particulièrement à La Réunion, autour des cultures africaine, chinoise, indienne et européenne dont sont issues leurs populations.
- Compétences pour répondre aux opportunités de création, de reprise ou de développement de restaurants consacrés à ces arts culinaires.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

- Maîtriser les outils de gestion et de management spécifiques à la restauration
- Acquérir une connaissance approfondie des produits et des pratiques culinaires des différents pays de la zone Océan Indien
- mettre en œuvre une véritable expérience de terrain par l'organisation de manifestations indian-océaniques originales
- Concevoir traditionnellement en recourant à des technologies modernes
- gérer des ressources financières, matérielles et humaines
- commercialiser une prestation de restauration exotique

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités

La L PRO MACAT vise à former des restaurant managers qui aient intégré les indispensables fondamentaux des cultures culinaires (tant en salle qu'en cuisine) de la zone Océan indien.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES  
Type emplois accessibles  
Food & beverage manager  
Assistant directeur d'hôtel

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ  
A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tension de recrutement (DARES 2024) | Faible (2/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Facteurs principaux                 | Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Salaire médian (mensuel)            | 2 307 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Familles professionnelles (FAP)     | S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)<br>U0X80 — Assistants de la communication · tension 1/5 (Très faible)<br>U0X90 — Cadres de la communication · tension 1/5 (Très faible) |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 17 534                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jugés difficiles à recruter         | 36 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Emplois saisonniers                 | 32 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Familles professionnelles (FAP)     | S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration<br>U0X80 — Assistants de la communication<br>U0X90 — Cadres de la communication                                                                                                                                    |

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS  
Formation initiale, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION  
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION  
La répartition est de 2/3 enseignants et 1/3 de professionnels.

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE  
Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP  
Directeur IAE - Responsable pédagogique - 1 universitaire - 1 professionnel

COMPOSITION DU JURY — VAE  
Directeur IAE - Responsable pédagogique - 1 universitaire - 1 professionnel

## Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-reunion.fr>,  
<http://www.univ-reunion.fr/>

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22299/>