

Licence professionnelle - Hôtellerie Restauration - Santé bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

RNCP22975 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334m
Code(s) ROME	G1601, J1502, G1402, G1404, H1210
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Bordeaux

<http://www.u-bordeaux.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Directeur de la restauration, le responsable assurance qualité (R.A.Q.), le technicien recherche, le concepteur-développeur, selon la structure dans laquelle il évolue, réalise et :

- Appréhende les comportements alimentaires en vue de proposer une alimentation correspondant aux habitudes alimentaires
- Intègre les politiques de santé publique (PNNS, PNA, plan obésité, livre blanc du thermalisme...) dans son activité quotidienne
- Planifie une organisation alimentaire (plan alimentaire) d'un point de vue nutritionnel, technique, organisationnel et économique
- Maîtrise les outils d'assurance qualité adaptés à une production alimentaire en accord avec la réglementation européenne
- Impulse l'innovation et la valorisation de produits nouveaux, recettes ou repas dans un objectif plaisir et santé
- Gère/ Manage un projet, voire la création /reprise d'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conformément aux métiers et aux objectifs de la formation, les compétences générales sont :

- la capacité à communiquer (en français et en anglais mais aussi en espagnol),
- la dimension managériale et la maîtrise des techniques correspondantes (ressources humaines, gestion financière, marketing, droit)
- la connaissance, dans ses aspects nutritionnel, technique, organisationnel et économique d'une organisation alimentaire
- la capacité d'innovation sur les produits, les projets, les création ou reprise d'entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Centre avec unité d'hébergement, unité de restauration, et unité de bien-être lié à l'eau (thermalisme, thalassothérapie, spas avec hôtels, ...)
- Unité de restauration (distribution de repas en milieu scolaire, milieu hospitalier, et autres collectivités)
- Agro-alimentaire - production, recherche-développement
- Etablissement de santé (hôpitaux, cliniques, EHPAD, ...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Directeur de la restauration
- Responsable assurance qualité (RAQ), technicien qualité
- Technicien recherche
- Concepteur développeur
- Coordonateur/ animateur d'actions éducation thérapeutique du patient

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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	2 018 €
Diplôme le plus fréquent	Diplôme de niveau bac+3/4 (licence, maîtrise ou équivalent) en services aux personnes (54 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) V1X80 — Infirmiers et sages-femmes · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	111 863
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	31 %

Familles professionnelles (FAP)

N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement
S1X40 — Cuisiniers
S1X80 — Chefs cuisiniers
S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration
S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs
S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration
V1X80 — Infirmiers et sages-femmes

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Institut du Thermalisme

Directrice et/ou Responsable Pédagogie

Un enseignant

Etablissements partenaires : Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Biarritz Atlantique

Un professionnel : Cluster agroalimentaire Uztartu, Mutuelle MGEN

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Institut du Thermalisme

Directrice et/ou Responsable Pédagogie

Un enseignant

Etablissements partenaires : Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Biarritz Atlantique

Un professionnel : Cluster agroalimentaire Uztartu, Mutuelle MGEN

Le tuteur de l'entreprise d'accueil

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Institut du Thermalisme

Directrice et/ou Responsable Pédagogie

Un enseignant

Etablissements partenaires : Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Biarritz Atlantique

Un professionnel : Cluster agroalimentaire Uztartu, Mutuelle MGEN

Le tuteur de l'entreprise signataire du contrat d'apprentissage

COMPOSITION DU JURY — VAE

Institut du Thermalisme

Directrice et/ou Responsable Pédagogie

Un enseignant

Etablissements partenaires : Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Biarritz Atlantique

Un professionnel : Cluster agroalimentaire Uztartu, Mutuelle MGEN

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22975/>