

Mention : Métiers des arts culinaires et des arts de la table

RNCP23836 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1802, E1107, G1402, G1404, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université de Cergy-Pontoise

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel de la restauration supervise l'ensemble des activités de son secteur et doit s'adapter à son environnement et comprendre les exigences du métier.

En fonction des différents métiers visés, cette certification se divise en 4 parcours :

Parcours 1 : management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale

Parcours 2 : culture gastronomique française et européenne

Parcours 3 : traiteur événementiel et banqueting

Parcours 4 : recherche et développement en design et art culinaire

La certification permet à ces professionnels, selon le parcours choisi de :

- innover et concevoir des produits et des mets gastronomiques
- produire des prestations de restauration de qualité
- commercialiser et servir une prestation de restauration en fonction du marché.
- coordonner l'ensemble des services d'un complexe de restauration
- évaluer la qualité des prestations fournies
- manager une équipe
- être expert sur les produits alimentaires et boissons

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Eléments de compétences :

- connaître le domaine des achats : prospecter des fournisseurs, négocier les tarifs, acheter des matières premières
- maîtriser les différents contrôles qualités : (qualités organoleptiques des matières premières, qualités sanitaires)
- connaître les différentes méthodologies de création d'un met, d'un contenant
- maîtriser l'ensemble des techniques professionnelles en production culinaire, pâtisserie, chocolaterie
- maîtriser l'ensemble des techniques professionnelles de service de commercialisation et les accords mets et vins
- maîtriser les outils de management d'un complexe de restauration
- maîtriser les outils d'évaluation et les enquêtes de satisfaction
- maîtriser les techniques de planification d'une organisation de production

- maîtriser les outils de management pour encadrer une équipe
- connaître, avoir une expertise sur les produits alimentaires français et internationaux pour transmettre, valoriser et exporter une culture alimentaire
- être pédagogue pour former un collaborateur ou une équipe
- Communiquer en français et en anglais à travers les nouvelles technologies
- Porter et développer des projets collectifs

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

ce professionnel est un collaborateur de

- Restauration gastronomique, traditionnelle, bistronomique, à thème, collective, rapide, hôtelière, croisière et de transport
- Métiers de bouche (charcuterie, pâtisserie, chocolaterie)
- Banqueting, secteur traiteur et organisation de réception
- Epicerie fine et distribution alimentaire
- Industrie agro-agroalimentaire
- Toutes entreprises du secteur de la gastronomie et de l'alimentation

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Manager de la restauration
- Cuisinier, Chef de cuisine
- Maître d'hôtel, directeur de la restauration
- Responsable d'unité de restauration
- Responsable Stewarding
- Assistant commercial ou attaché commercial
- Technico-commercial
- Organisateur de réception
- Designer, styliste culinaire
- Concepteur culinaire
- Conseiller culinaire
- Directeur artistique
- Assistant responsable en création, recherche et développement
- Formateur

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 925 €

Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (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) U0X80 — Assistants de la communication · tension 1/5 (Très faible) U0X90 — Cadres de la communication · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	170 138
Jugés difficiles à recruter	47 %
Emplois saisonniers	56 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S2X61 — Serveurs de cafés restaurants 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 U0X80 — Assistants de la communication U0X90 — Cadres de la communication

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, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Personnes ayant contribué aux enseignements

article 17 de la loi 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'Enseignement Supérieur

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

site web : pole-gastronomie.fr

site internet de l'université de Cergy-Pontoise

site internet du pôle de gastronomie

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/23836/>