

# Hôtellerie et tourisme option restauration

RNCP3183 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

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

## Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université d'Angers

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Ces professionnels savent préparer tous les plats de la cuisine française. Ils conseillent les clients dans le choix des vins. Ils mettent en place les tables, choisissent les nappes, la vaisselle, les bouquets. Ils dressent les tables de buffet ou de cocktail. Ils accueillent les clients en soulignant l'art de recevoir à la française. Ils conçoivent le concept de restauration, en fonction de la localisation, de l'amplitude horaire, du type de clientèle visé et de son budget. Ils définissent la politique d'approvisionnement et contrôlent les flux de marchandises. Ils assurent le marketing et la gestion en vue d'optimiser la rentabilité de l'unité. Ils gèrent le personnel.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

.

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants : - Directeur de restaurant

- Directeur de banquet
- Directeur de boutique franchisée
- Chef de cuisine
- Chef gérant
- Maître d'hôtel
- Conseiller culinaire

### 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).

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Élevée (4/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-durabilité de l'emploi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Salaires médians (mensuels)</b>         | 1 750 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S2X61 — Serveurs de cafés restaurants · tension 4/5 (Élevée)<br>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) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 164 792                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 48 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 57 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S1X40 — Cuisiniers<br>S1X80 — Chefs cuisiniers<br>S2X61 — Serveurs de cafés restaurants<br>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                                                                                                                                                           |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

idem

### COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

## Liens avec d'autres certifications

### NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP6512

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/3183/>