

Diplôme en Management International des Arts culinaires

RNCP35647 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	DIPLOVIS — Diplôme visé
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42782, 42766
Code(s) ROME	G1601, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

INSTITUT LYFE · SIRET : 41813774100017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le responsable en cuisine et restauration gastronomique gère l'ensemble des processus de production en intégrant les objectifs de l'entreprise et les évolutions du marché de la restauration. Son sens de l'entrepreneuriat et de l'innovation associé à sa maîtrise des techniques culinaires et de l'organisation de la production dans son ensemble lui permet d'anticiper et de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques au niveau de son service et/ou de l'entreprise tout en veillant à la satisfaction de ses clients et de ses équipes.

Doté d'une curiosité aigüe et son ouverture d'esprit sur un monde moderne et avant-gardiste, riche de sa diversité culturelle et sociétale. Manager responsable il veille au respect et à la valorisation de ses équipes, met en œuvre les bonnes pratiques du développement durable en restauration, utilise avec aisance les nouvelles technologies numériques, digitales et robotiques. Il cultive l'esprit de service pour répondre en permanence aux attentes de plaisir et santé de ses clients dans un objectif qualitatif et économique pérenne.

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme gère l'ensemble des processus de production en intégrant les objectifs de l'entreprise et les évolutions du marché de la restauration. Son sens de l'entrepreneuriat et de l'innovation associé à sa maîtrise des techniques culinaires, à sa maîtrise du management des opérations culinaires lui permettant d'anticiper et de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques au niveau de son service et/ou de l'entreprise tout en veillant à la satisfaction de ses clients et de ses équipes.

Définition du chef : dimension internationale. Aisance naturelle avec l'environnement digital... Sens aigüe de sa responsabilité sociétale, environnementale et économique.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

ACTIVITE 1 : Gestion de la production culinaire

- gérer la chaîne des approvisionnements (achats, conditionnement, stockage des marchandises)
- concevoir l'offre de restauration (cartes et menus) en intégrant les comportements alimentaires du client et démontrant sa créativité
- décider des moyens et ressources nécessaires à la production culinaire
- contrôler et mesurer la performance qualitative et économique de son activité

ACTIVITE 2 : Environnement du client Marketing des services

- analyser le marché et ses composantes afin de proposer une offre pertinente

- utiliser les outils du marketing MIX et la communication digitale pour promouvoir son offre
- optimiser la relation client par l'utilisation des outils de CRM et de la e-distribution

ACTIVITE 3 : Gestion et Management des équipes

- gérer administrativement son équipe et sa brigade : recrutement, formation, rémunération
- animer, motiver ses équipes et les accompagner dans le changement
- planifier et budgéter les besoins en personnel en fonction de l'activité et de ses fluctuations dans une perspective de productivité

ACTIVITE 4 : Comptabilité de gestion et finance

- calculer et analyser les coûts et ratios spécifiques à l'activité de restauration
- élaborer et contrôler les budgets et les prévisions d'exploitation
- interpréter et analyser les états comptables et financiers
- élaborer le plan de financement et d'affaire d'un projet de création de restaurant

Blocs de compétences

RNCP35647BC01 — Gérer et contrôler la production culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- gérer la chaîne des approvisionnements (achats, conditionnement, stockage des marchandises)
- concevoir l'offre de restauration (cartes et menus) en intégrant les comportements alimentaires du client et démontrant sa créativité
- décider des moyens et ressources nécessaires à la production culinaire
- contrôler et mesurer la performance qualitative et économique de son activité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Mise en situation professionnelle dans le cadre des restaurants d'application et au sein du service achat de l'Institut
- Examens pratiques
- Projets individuels et de groupe
- Mise en application pratique des menus
- Exercices d'application pratique intégré au dossier de fin d'études 'création d'entreprise'
- Études de cas
- Selon les cas, mission de stage en entreprise

RNCP35647BC02 — Définir et mettre en œuvre l'offre de restauration et l'expérience client

LISTE DE COMPÉTENCES

- analyser le marché et ses composantes afin de proposer une offre pertinente
- utiliser les outils du marketing MIX et la communication digitale pour promouvoir son offre
- optimiser la relation client par l'utilisation des outils de CRM et de la e-distribution

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Application pratique des acquis théoriques
- Études de cas sur le terrain
- Tests écrits et mise en application pratique des acquis théoriques
- Études de cas
- Mise en application pratique dans le cadre d'événements internes
- Dossier de fin d'études 'création d'entreprise'
- Selon les cas, mission de stage en entreprise

RNCP35647BC03 — Manager ses équipes

LISTE DE COMPÉTENCES

- gérer administrativement son équipe et sa brigade : recrutement, formation, rémunération
- animer, motiver ses équipes et les accompagner dans le changement
- planifier et budgéter les besoins en personnel en fonction de l'activité et de ses fluctuations dans une perspective de productivité

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Tests écrits et mise en application des acquis théoriques
- Études de cas

- Ludo pédagogie avec jeux de rôle, mises en situations
- Exposés d'après enquête et interview de professionnels
- Dossier de fin d'études 'création d'entreprise'

RNCP35647BC04 — Analyser et piloter la performance économique

LISTE DE COMPÉTENCES

- calculer et analyser les coûts et ratios spécifiques à l'activité de restauration
- élaborer et contrôler les budgets et les prévisions d'exploitation
- interpréter et analyser les états comptables et financiers
- élaborer le plan de financement et d'affaire d'un projet de création de restaurant

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- tests écrits et mise en application des acquis théoriques
- Études de cas
- Dossier de fin d'études 'création d'entreprise'
- Selon les cas, mission de stage en entreprise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Restauration gastronomique

Restauration traditionnelle

Traiteur, événementiel

Restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Executive Chef

Chef de cuisine

Chef gérant, propriétaire

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Néant

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	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 855 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	67 757
Jugés difficiles à recruter	56 %

Emplois saisonniers 44 %

Familles professionnelles (FAP)

- S1X40 — Cuisiniers
- S1X80 — Chefs cuisiniers
- 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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Conformément à l'art. 5 de l'arrêté ministériel du 8 mars 2001 paru au Journal Officiel du 16 mars 2001, le jury est nommé par le Recteur d'Académie qui désigne le président du jury appartenant à un corps enseignant-chercheur ainsi que le vice-président, qui le supplée en cas d'empêchement. Le Recteur ou son représentant participe au jury avec voix consultative lors des délibérations.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Directeur académique

Responsable des Etudes

Deux représentants de la profession dont un titulaire du titre

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP27814

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37932

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.institutpaulbocuse.com

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35647/>