

Arts Culinaires et Entrepreneuriat

RNCP36266 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	DIPLOVIS — Diplôme visé
Code(s) NSF	334t, 334p, 334m
Formacode(s)	42760, 42782, 42766
Code(s) ROME	G1601, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

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

FERRANDI-CCI PARIS ILE DE FRANCE · SIRET : 88936649800034

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMPUS DU LAC	41058110200010	Former
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE TERRITORIALE ILLE-ET-VILAINE	13002280900011	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification a été créée en 2002 pour répondre au besoin de recrutement des entreprises qui étaient en attente de collaborateurs mieux formés à la gestion et à la commercialisation.

En réponse aux évolutions constantes des attentes du marché, et accompagnée par des entreprises du secteur, Ferrandi Paris a adapté sa certification.

Son objectif est de certifier des cadres qui maîtrisent les techniques culinaires « haut de gamme » et possèdent de solides compétences en management, en gestion et en commercial, leur permettant d'accéder rapidement à des fonctions de direction ou de créer leur propre entreprise.

ACTIVITÉS VISÉES

Véritable chef d'entreprise, l'entrepreneur ou le manager – homme ou femme – gère son établissement sur les plans technique, humain, administratif et financier. Les managers certifiés sont exigeants et engagés, maîtrisant aussi bien les aspects techniques que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatifs et développeurs d'affaires.

A ce titre, ses activités principales s'articulent autour de deux domaines d'activité :

1. Organiser et mettre en œuvre la production dans un restaurant : La maîtrise des exigences techniques et professionnelles nécessaires pour évoluer dans des métiers opérationnels de la restauration, que ce soit la production en cuisine ou le service en salle. Cette expertise est nécessaire, tant pour pouvoir agir soi-même (chef cuisinier créateur d'entreprise par exemple) que pour pouvoir manager des équipes (Responsable de salle par exemple).
2. Gérer un centre de profit en restauration : Capable d'accompagner, concevoir, piloter, optimiser le service et

l'entreprise, les apprenants sont formés aux grandes fonctions de gestion appliquées au champ professionnel de la restauration, et plus particulièrement aux compétences attendues en matière de comptabilité/finance et de marketing. La certification est particulièrement orientée vers l'entrepreneuriat et permet de mettre en application un projet d'entreprise dans les restaurants de l'école.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Organiser et mettre en œuvre la production dans un restaurant

Gérer un centre de profit de restauration

Etre en mesure de mobiliser l'ensemble des compétences nécessaires pour créer et gérer une entreprise dans le secteur de la restauration, par :

- La définition et compréhension des concepts de base et des outils fondamentaux de la gestion d'entreprise ;
- L'utilisation de ces concepts et outils pour monter un business plan cohérent et socialement responsable.

Avoir une maîtrise technique et opérationnelle de la cuisine française permettant ensuite d'exprimer librement sa créativité artisanale, par :

- La maîtrise des fondamentaux et techniques culinaires ;
- La mobilisation de l'ensemble des techniques pour proposer de nouvelles réalisations culinaires.

Avoir des compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel de la restauration, en :

- Travaillant en équipe de façon respectueuse et efficace, quel que soit son rôle ;
- S'adaptant, analysant et corrigeant ses comportements opérationnel et relationnel en fonction de la situation.

Etre engagé avec un management personnel et professionnel humble et respectueux de ses pairs et de l'environnement, par

- La maîtrise des codes de la profession pour pouvoir s'en affranchir.
- La compréhension de sa place et de sa responsabilité en tant que professionnel de la restauration, notamment du point de vue du développement durable des entreprises.

Blocs de compétences

RNCP36266BC01 — Organiser, gérer et contrôler la production

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer les menus, les fiches techniques et la carte des vins
- Planifier les fabrications et répartir les tâches
- Superviser ou réaliser les fabrications froides et chaudes et solutionner les dysfonctionnements
- Superviser la bonne réception des commandes clients et leur répartition sur les différents postes de travail
- Contrôler la qualité de la production
- Mettre en valeur la production
- Mettre en place/Appliquer les procédures d'hygiène propres à l'établissement.
- Proposer, le cas échéant, les mesures correctives appropriées.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle au restaurant d'application

Élaboration du business plan

Etude de cas

Mise en situation professionnelle en entreprise

RNCP36266BC02 — Manager son équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

- Recruter les collaborateurs, animer et motiver les équipes
- Mettre en place une politique de rémunération
- Evaluer et former les collaborateurs
- Appliquer le droit du travail: appliquer les règles de législation du travail

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Jeux de rôles

Etude de cas QCM

Mise en situation professionnelle au restaurant d'application

Élaboration du business plan

Mise en situation professionnelle en entreprise

RNCP36266BC03 — Gérer un centre de profit en restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Assurer la gestion de l'activité au quotidien : analyser les ventes, gérer les approvisionnements et les stocks, assurer le suivi des consommations de matières premières, gérer les dysfonctionnements
- Assurer la gestion prévisionnelle de l'activité : déterminer le CA, élaborer et valoriser la liste des investissements à prévoir, élaborer les comptes d'exploitation prévisionnels, élaborer et analyser les reporting

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas QCM

Élaboration du business plan

Mise en situation professionnelle en entreprise

Contrôle continu

RNCP36266BC04 — Définir et mettre en œuvre l'offre de restauration et développer l'expérience client

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer la stratégie marketing et commerciale (appréhender son marché en réalisant une étude rigoureuse, analyser les opportunités et menaces de l'entreprise, élaborer la stratégie marketing et positionner l'entreprise)
- Élaborer un plan de communication
- Développer l'expérience client (déterminer une politique de fidélisation, concevoir un parcours client)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas

Elaboration du business plan

Mise en situation professionnelle en entreprise

RNCP36266BC05 — Concevoir et/ou Mettre en œuvre une démarche RSE

LISTE DE COMPÉTENCES

- Réaliser un état des lieux et définir ou appréhender les enjeux stratégiques de la démarche (repérer et prioriser les actions RSE existantes)
- Réaliser ou mettre en œuvre un plan d'actions RSE (réduire le gaspillage alimentaire, égalité des chances et de la diversité)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Business plan

Business game

Etude de cas

Exposé

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur de tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration (THR).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Directeur de la restauration
- Chef de cuisine
- Créateur de restaurant
- Gérant de restaurant
- Responsable marketing et développement de restaurant
- Responsable financier de restaurant

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, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, VAE
Président de jury nommé par le MESRI Représentant du rectorat Représentant de FERRANDI Paris

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2026

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	95	0	65 %	—
2019	87	0	95 %	—
2018	89	0	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP12838

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP41943

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat | FERRANDI Paris (ferrandi-paris.fr)

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36266/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	20
Parcours menés à terme	17
Taux d'achèvement	85 %
Période	10/2025 – 05/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	30
Montant total engagé	128 960 €
Coût moyen par dossier	4 299 €
Durée moyenne	95 h
Période	09/2025 – 07/2026
France compétences	87 %
Reste à charge titulaire	12 %
OPCO	2 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.