

Diplôme en Management International des Arts Culinaires

RNCP37932 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	DIPLOVIS — Diplôme visé
Code(s) NSF	221, 312, 334
Formacode(s)	42782, 42760, 42766, 32054
Code(s) ROME	G1601, M1707, G1402, M1302, G1404
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

INSTITUT LYFE · SIRET : 41813774100017

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT LYFE I.D. - INNOVATION ET DEVELOPPEMENT	52898304200011	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Chef manager 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.

Il est 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 manager : dimension internationale. Aisance naturelle avec l'environnement digital Sens aigu de sa responsabilité sociétale, environnementale et économique.

Activités

:

Maîtrise des Arts culinaires :

- Conception des plats et maîtrise de l'ensemble des techniques professionnelles culinaires et pâtisseries
- Proposition d'une offre de restauration avec des plats et desserts, s'inscrivant dans des cartes et menus équilibrés, et maîtrise de la composition nutritionnelle des aliments
- Mise en valeur des plats et maîtrise des bases du dressage et des techniques de présentation
- Conception des plats innovants et des nouvelles méthodes de travail des produits ; maîtrise d'une culture scientifique et expérimentation
- Réponse aux exigences des consommateurs en appréhendant les tendances culinaires actuelles
- Description des caractéristiques organoleptiques d'un plat et conduite d'un testing produit

Maîtrise de la relation clients :

- Analyse des marchés et des modes de consommation
- Utilisation maîtrisée des canaux digitaux pour créer efficacement du lien avec le client
- Compréhension des mécanismes de la marque personnelle, et gestion sur les réseaux sociaux
- Création de concepts riches en expériences émotionnelles, cognitives et mémorables avec les outils marketing expérientiel
- Elaboration et pilotage d'une stratégie d'évaluation et de satisfaction client et proposition des ajustements nécessaires

Management d'équipe :

- Compréhension de l'environnement métier et des interactions entre les services (arts de la table...)
- Recrutement, formation, accompagnement d'un collaborateur et/ou une équipe dans le développement de ses compétences
- Organisation de l'équipe selon les compétences individuelles et collectives
- Fédération, animation, motivation de son équipe dans un objectif de performance
- Planification, budgétisation des besoins en effectif dans un objectif d'amélioration de la productivité
- Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits et des émotions

Gestion de business unit :

- Gestion des approvisionnements (achats, conditionnement, stockage des marchandises)
- Production et utilisation des documents de production (fiches techniques...)
- Organisation de la production culinaire dans l'espace, dans le temps et selon la méthode

HACCP

- Contrôle et supervision du bon respect des règles de nettoyage et d'hygiène et de sécurité et environnement
- Application des réglementations en vigueur pour les ERP
- Calcul et analyse des coûts et ratios spécifiques à l'activité de restauration
- Elaboration et suivi des prévisions budgétaires et d'exploitation
- Analyse et interprétation des états comptables et financiers
- Elaboration d'un plan de financement de projet

Management responsable au sein d'une organisation

- Utilisation des outils informatiques en lien avec la profession
- Communication par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë en anglais
- Maîtrise de son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Respect des principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travail en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Produire des créations culinaires en maîtrisant les techniques essentielles

- Identifier l'évolution des pratiques culinaires et des systèmes alimentaires pour développer sa créativité
- Prendre en compte les caractéristiques et les effets nutritionnels des aliments pour créer des menus équilibrés
- Maîtriser les techniques de base de la cuisine
- Représenter graphiquement ses plats et recettes en utilisant la technique des croquis
- Développer des techniques culinaires créatives en utilisant les tendances culinaires et en expérimentant la chimie des aliments

Définir un positionnement, une segmentation et mettre en place une stratégie marketing pour optimiser la relation client

- Mettre en place une stratégie de marché dans le respect des concepts fondamentaux du marketing
- Définir un positionnement marketing en tant que Chef ou pour un établissement lié à la restauration

- Analyser l'expérience client pour établir un plan d'actions correctives
 - Prendre en compte les enjeux de la RSE pour élaborer une stratégie d'organisation
- Accompagner et animer avec bienveillance une équipe en intégrant les dimensions stratégiques, interculturelles et éthiques
- Gérer les RH dans le respect du droit du travail
 - Manager son équipe et proposer une stratégie RH en intégrant le management de la diversité et en communiquant dans un contexte international
- Organiser, gérer et optimiser la production culinaire et gérer une business-unit en mesurant la performance qualitative et économique
- Elaborer et utiliser les fiches techniques
 - Organiser la production culinaire dans le respect des règles et procédures QHSE
 - Gérer les approvisionnements, les achats et la supply chain
 - Comprendre et analyser les coûts en restauration
 - Connaître et appliquer la réglementation des ERP
 - Piloter la performance dans une démarche RSE et en proposant une stratégie de développement
- Piloter son projet professionnel et mobiliser l'ensemble des compétences indispensables à sa réalisation
- Effectuer une veille professionnelle active pour prendre en compte les évolutions du métier
 - Piloter son parcours professionnel en vue de développer sa carrière professionnelle
 - Piloter des équipes multiculturelles dans une langue étrangère

Blocs de compétences

RNCP37932BC01 — Produire des créations culinaires en maîtrisant les techniques essentielles

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier l'évolution des pratiques culinaires et des systèmes alimentaires pour développer sa créativité
- Prendre en compte les caractéristiques et les effets nutritionnels des aliments pour créer des menus équilibrés
- Maîtriser les techniques de base de la cuisine
- Représenter graphiquement ses plats et recettes en utilisant la technique des croquis
- Développer des techniques culinaires créatives en utilisant les tendances culinaires et en expérimentant la chimie des aliments

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examens théoriques et techniques en situation
- Mises en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut
- Mise en application pratique dans le cadre des événements de l'Institut
- Projet créatif et mise en application
- Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale)
- Mission de stage en entreprise

RNCP37932BC02 — Définir un positionnement, une segmentation et mettre en place une stratégie marketing pour optimiser la relation client

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en place une stratégie de marché dans le respect des concepts fondamentaux du marketing
- Définir un positionnement marketing en tant que Chef ou pour un établissement lié à la restauration
- Analyser l'expérience client pour établir un plan d'actions correctives
- Prendre en compte les enjeux de la RSE pour élaborer une stratégie d'organisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Etudes de cas
- Projet créatif et mise en application
- Projet de fin d'études Etudes de cas sur site (Institut) et sur le terrain individuelles et collectives
- Tests écrits
- Etudes de marché et audit terrain
- Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale)
- Mission de stage en entreprise (selon les cas)"Capstone"

RNCP37932BC03 — Accompagner et animer avec bienveillance une équipe en intégrant les dimensions stratégiques, interculturelles et éthiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Gérer les RH dans le respect du droit du travail
- Manager son équipe et proposer une stratégie RH en intégrant le management de la diversité et en communiquant dans un contexte international

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Tests écrits
- Exposés oraux en groupes
- Etudes de cas
- Mises en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut
- Jeux de rôle, simulations individuelles et en groupes
- Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale)
- Mission de stage en entreprise (selon les cas)

RNCP37932BC04 — Organiser, gérer et optimiser la production culinaire et gérer une business-unit en mesurant la performance qualitative et économique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Elaborer et utiliser les fiches techniques
- Organiser la production culinaire dans le respect des règles et procédures QHSE
- Gérer les approvisionnements, les achats et la supply chain
- Comprendre et analyser les coûts en restauration
- Connaître et appliquer la réglementation des ERP
- Piloter la performance dans une démarche RSE et en proposant une stratégie de développement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Tests écrits
- Etudes de cas
- Travail de recherche individuel
- Mises en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut
- Projet de fin d'études "CAPSTONE" (dossiers écrits, réalisations pratiques et soutenance orale)
- Mission de stage en entreprise (selon les cas)

RNCP37932BC05 — Piloter son projet professionnel et mobiliser l'ensemble des compétences indispensables à sa réalisation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Effectuer une veille professionnelle active pour prendre en compte les évolutions du métier
- Piloter son parcours professionnel en vue de développer sa carrière professionnelle
- Piloter des équipes multiculturelles dans une langue étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Jeux de rôle
- Mise en situation professionnelle dans les restaurants d'application de l'Institut
- Projet créatif et mise en application
- Mission de stage en entreprise
- Mémoire professionnel

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

- Chef de cuisine
- Chef exécutif
- Chef propriétaire
- Chef à domicile
- Responsable achats & approvisionnements
- Traiteur événementiel
- Entrepreneur
- Auditeur qualité
- Consultant culinaire
- Manager en catering aérien, ferroviaire et maritime
- Consultant en production culinaire
- Responsable commercial ou technico-commercial chez les équipementiers

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 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 681 €
Familles professionnelles (FAP)	R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	80 440
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	39 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique 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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, Formation continue, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

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

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.

Le jury comprend notamment deux représentants de la profession dont un titulaire du titre.

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35647

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42267

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35647

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.institutpaulbocuse.com/>

<https://www.institutpaulbocuse.com/niveau/bachelors/bachelor-management-international-des-arts-culinaires/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37932/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	4
Parcours menés à terme	4
Taux d'achèvement	100 %
Période	01/2024 – 03/2024

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	25 765 €
Coût moyen par dossier	6 441 €
Durée moyenne	192 h
Période	12/2023 – 02/2024

Reste à charge titulaire	50 %
France compétences	27 %
France Travail	17 %
OPCO	5 %

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