

Métiers des arts culinaires et des arts de la table (fiche nationale)

RNCP40185 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221, 334t
Formacode(s)	42746, 42766, 42729, 21528
Code(s) ROME	G1601, G1404, G1802, G1402, G1401
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

Certificateur(s)

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

CY CERGY PARIS UNIVERSITE · SIRET : 13002597600015

UNIVERSITE DE LA REUNION · SIRET : 19974478000016

UNIVERSITE D'ANGERS · SIRET : 19490970100303

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

UNIVERSITE PARIS XIII PARIS NORD VILLETANEUSE · SIRET : 19931238000017

Partenaires habilités

23 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 23 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ADESA	39333773800065	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CFA DON BOSCO DE NORMANDIE	89258407900016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM DE MARTINIQUE	39064039900015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM EN REGION OCCITANIE	49189213900016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE DES ARTS ET METIERS	34896746400028	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS DE LA REUNION	44338132200025	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS EN GUADELOUPE	39174243400015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATION DES ARTS ET METIERS AUVERGNE-RHONE-ALPES	44320628900045	Former et organiser l'évaluation

CNAM BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	3402231630 0023	Former et organiser l'évaluation
CNAM BRETAGNE - AGCNAM	4341136190 0119	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 23 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp40185-metiers-des-arts-culinaires-et-des-arts-de-la-table-fiche-nationale/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La licence professionnelle est un diplôme national de l'enseignement supérieur qui confère à son titulaire le grade de licence. Elle confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée.

La licence professionnelle poursuit un objectif d'insertion professionnelle et elle est organisée pour favoriser la formation tout au long de la vie.

La licence professionnelle favorise la personnalisation des parcours de formation et offre des dispositifs d'accompagnement pédagogique, en tenant compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

La licence professionnelle vise à certifier des cadres opérationnels pour tous types d'établissements de restauration, de traiteur-événementiel et de certains métiers de bouches en mettant l'accent sur l'innovation, les veilles technologiques, l'utilisation des réseaux sociaux et le e-marketing, le design produit et d'espace.

ACTIVITÉS VISÉES

- Sélection et gestion des approvisionnements
- Innovation culinaire et conception de produits et mets gastronomiques
- Commercialisation / conseil au client dans le cadre d'une prestation de restauration
- Évaluation de la qualité des prestations fournies
- Management d'une équipe interprofessionnelle et interculturelle
- Pilotage d'un établissement ou point de vente de restauration

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

Compétences spécifiques de la mention

- Concevoir et organiser des prestations restaurants, de traiteur événementiel en lien avec la production
- Sourcer et écrire une offre de boissons, fromage en accord avec la carte
- Commercialiser à travers les réseaux sociaux en utilisant les outils du e-marketing
- Gérer une cave de restaurant
- Piloter et coordonner l'offre de service
- Proposer une offre de design d'espace de commercialisation

- Contrôler la qualité de service et de satisfaction client
- Former des collaborateurs à l'exploitation des espaces ventes de restauration dans une démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprise)
- Rédiger des devis de prestations commerciales de gestion d'espaces et d'activités traiteurs-événementiel
- Sourcer et écrire une offre de restauration
- Créer des mets en soignant leur présentation
- Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire
- Élaborer des méthodes de créations de plats et de cartes
- Gérer les approvisionnements et les achats
- Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises)
- Piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés
- Contrôler la qualité des produits entrants et sortants
- Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérents ainsi que les techniques pour les fabriquer
- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs
- Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation
- Mettre en place des process de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers
- Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires
- Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration
- Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux
- Mettre en place une politique de maintenance des matériels de restauration, de sécurité incendie, de production d'énergie en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
- Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP
- Élaborer une politique responsabilité sociale des entreprise (RSE) en favorisant la diversité, inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés
- Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.

Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Blocs de compétences

RNCP40185BC01 — Utiliser les outils numériques de référence

LISTE DE COMPÉTENCES

Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC02 — Exploiter des données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC03 — S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC04 — Se positionner vis à vis d'un champ professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC05 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC06 — Commercialiser des produits et animer une prestation de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Concevoir et organiser des prestations restaurants, de traiteur événementiel en lien avec la production
- Sourcer et écrire une offre de boissons, fromage en accord avec la carte
- Commercialiser à travers les réseaux sociaux en utilisant les outils du e-marketing
- Gérer une cave de restaurant
- Piloter et coordonner l'offre de service
- Proposer une offre de design d'espace de commercialisation
- Contrôler la qualité de service et de satisfaction client
- Former des collaborateurs à l'exploitation des espaces ventes de restauration dans une démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises)
- Rédiger des devis de prestations commerciales de gestion d'espaces et d'activités traiteurs-événementiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC07 — Mettre en place des processus de production alimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- Sourcer et écrire une offre de restauration
- Créer des mets en soignant leur présentation

- Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire
- Élaborer des méthodes de créations de plats et de cartes
- Gérer les approvisionnements et les achats
- Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises)
- Piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés
- Contrôler la qualité des produits entrants et sortants
- Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérentes ainsi que les techniques pour les fabriquer

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC08 — Gérer et piloter l'activité restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs
- Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation
- Mettre en place des process de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers
- Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires
- Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration
- Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux
- Mettre en place une politique de maintenance des matériels de restauration, de sécurité incendie, de production d'énergie en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
- Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP
- Élaborer une politique responsabilité sociale des entreprise (RSE) en favorisant la diversité, inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés
- Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Section I Hébergement et restauration

Division 56 Restauration

- 56.1 Restaurants et services de restauration mobile
- 56.2 Services de traiteurs et autres services de restauration
- 56.3 Services de restauration et de débits de boissons

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Manager de la restauration
- Chef de partie, Second de cuisine, Sous-chef, Chef de cuisine
- Maître d'hôtel, Directeur de la restauration
- Assistant responsable d'unité de restauration
- Responsable stewarding
- Assistant traiteur événementiel manager
- Concepteur designer, Styliste culinaire
- Conseiller culinaire

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Chef de cuisine restaurant gastronomique

- Maître d'hôtel de restaurant gastronomique
- Directeur de la restauration
- Assistant directeur régional
- Directeur F&B manager

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)	Élevée (4/5) 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-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 750 €
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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	164 792
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	57 %
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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

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

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

COMPOSITION DU JURY — VAE

Articles L6411-1 à L6423-3 du Code du travail

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 200 €
Selon la branche	6 300 € – 9 805 €
Prise en charge	Branches concernées
9 200 €	Valeur par défaut · 207 branches
9 805 €	CPNE Casinos, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
9 250 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
9 150 €	CPNE de l'industrie hôtelière
8 700 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande
6 300 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/12/2029
Date de dernière délivrance possible	31/12/2033

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP29978

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.cnam.fr/>
<https://www.cyu.fr/>
<https://www.univ-angers.fr/>
<https://www.univ-reunion.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40185/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	9
Organismes gestionnaires (CFA)	5
Organismes formateurs	5
Régions couvertes	2
Départements couverts	5
Organismes certifiés Qualiopi	5
Sessions	de 09/2024 à 09/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).