

Management et innovation dans les métiers de bouche

(fiche nationale)

RNCP42013 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	DEUST — Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques
Code(s) NSF	200n, 221, 312
Formacode(s)	32024, 32062, 21539, 21508, 42742
Code(s) ROME	G1601, H2102, H1210, G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2031

Certificateur(s)

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

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

Partenaires habilités

17 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 17 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
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	34022316300023	Former et organiser l'évaluation
CNAM BRETAGNE - AGCNAM	43411361900119	Former et organiser l'évaluation
CNAM CENTRE-VAL DE LOIRE - AGCNAM	44911357000013	Former et organiser l'évaluation
CNAM GRAND EST	82304134800017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 17 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42013-management-et-innovation-dans-les-metiers-de-bouche-fiche-nationale/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques est un diplôme national de l'enseignement supérieur situé au niveau 5 de la grille française de qualifications. Il confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée. Son accès est sélectif. Sa finalité première est l'insertion professionnelle immédiate. De ce fait il atteste d'un ensemble de compétences correspondant à une cible professionnelle.

Les parcours de formation sont organisés pour favoriser la formation tout au long de la vie et comprennent un volume important de mise en situation professionnelle.

Dans le contexte d'une forte technicisation de la filière agro-alimentaire, des métiers de bouche d'une part, et de la transversalité des métiers boulangerie, pâtisserie et restauration traditionnelle d'autre part, l'acquisition et la mobilisation des compétences scientifiques et techniques devient incontournable.

Ces dernières années, le secteur de l'agro-alimentaire et des métiers de bouche connaît une forte concurrence de la restauration rapide et de la street food ; il doit se démarquer, se réinventer en innovant grâce à des compétences scientifiques spécifiques sur les aliments.

A l'issue du DEUST Management et innovation dans les métiers de bouche, les diplômés disposent des compétences dans trois principaux domaines :

- Le développement et la gestion d'entreprises innovantes dans un contexte de digitalisation, d'une volonté accrue de « fait maison », de la nécessité de repenser les circuits d'approvisionnement et de développer une démarche RSE.
- Le management opérationnel intermédiaire d'une entreprise de métiers de bouche dans ses aspects législatifs sociaux et avec la composante sécurité et qualité spécifique à l'alimentaire.
- L'usage de la science des aliments et de la nutrition pour la création et l'innovation dans la production culinaire afin de s'adapter à l'évolution des matières premières (conditions pédoclimatiques) et demandes des consommateurs plus sensibles aux contenus de leurs assiettes et des aspects nutritionnels.

ACTIVITÉS VISÉES

- Gestion d'une entreprise des métiers de bouche dans ses composantes financières et RH
- Pilotage d'une équipe et de ses activités
- Développement d'outils de marketing et de communication
- Pilotage de la réalisation de productions boulangères, culinaires et pâtisseries innovantes
- Mise en œuvre des circuits courts, de la saisonnalité en tenant compte des enjeux du développement durable
- Conception et réalisation de plats et spécialités innovants à partir des productions agricoles locales en prenant en compte l'héritage patrimonial français
- Adaptation de la formulation et des procédés de production en boulangerie, cuisine et pâtisserie en fonction des réactions de la science de l'aliment
- Conception de menus et plats équilibrés nutritionnellement, adaptés au type de consommateur et à sa santé
- Valorisation du patrimoine culinaire et de ses évolutions.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales :

- 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 :

- Construire un projet de création et de développement d'entreprise
- Établir un budget prévisionnel à l'aide de tableaux financiers afin de mesurer les ressources manquantes au financement du projet et d'anticiper les dépenses importantes
- Élaborer un plan d'action marketing et commercial afin d'effectuer une analyse argumentée des moyens à mettre en œuvre pour atteindre la cible, définir les produits proposés et respecter le budget
- Aménager et dimensionner les locaux, l'espace de vente et les espaces de fabrication en tenant compte de la

législation en vigueur (marche en avant) et en comparant les solutions techniques possibles

- Négocier les prix auprès des fournisseurs afin de réduire les coûts de production
- Négocier l'offre énergétique en fonction des besoins des appareils dans un objectif de démarche RSE
- Digitaliser l'entreprise afin d'améliorer son efficacité opérationnelle, sa productivité, sa compétitivité, sa réputation et l'expérience clients
- Gérer l'offre produit pour répondre à la demande des consommateurs
- Promouvoir son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Assurer le service à la clientèle pour répondre à ses attentes et ses besoins en tenant compte de ses questionnements et de ses remarques en instaurant une relation de confiance
- Rédiger des contrats annualisés afin de sécuriser la relation client
- Communiquer avec les parties prenantes en adaptant son discours et en respectant les règles de la communication orale en français et en anglais
- Établir et éditer un bilan comptable faisant apparaître l'actif et le passif de l'entreprise
- Identifier les besoins en compétences d'un service ou d'une entreprise et recruter ses collaborateurs
- Encadrer une équipe pluridisciplinaire dans les secteurs de la production, des services afin qu'elle soit opérationnelle dans les postes respectifs
- Établir les plannings en répartissant les tâches pour répondre aux besoins de production
- Sensibiliser et former les collaborateurs notamment aux bonnes pratiques en matière de sécurité informatique (détection du phishing, protection des données personnelles, risques liés aux appareils personnels...)
- Coordonner le travail de l'équipe afin d'assurer la qualité et la fluidité du service
- Conduire périodiquement et rédiger des rapports d'entretiens professionnels en respectant les règles de l'expression écrite
- Rédiger/respecter le cahier des charges en précisant les caractéristiques techniques (qualité, certification, procédé particulier, etc.) les performances attendues et les critères de qualité pour un produit culinaire/alimentaire donné.
- Calculer les coûts de production afin de garantir l'équilibre entre la rentabilité et un prix attractif pour les clients
- Réaliser des choix d'aliments et d'ingrédients en tenant compte des recommandations nutritionnelles et des règles diététiques selon le type de client (enfants, adultes, seniors, client pathologique) et le type d'établissement
- Choisir les matières premières pour les productions boulangères, culinaires et pâtisseries afin de répondre aux demandes spécifiques des clients (sans gluten, sans lactose, sans sucre, local, de saison, faible impact CO2...)
- Organiser l'approvisionnement et le stockage des produits alimentaires et non alimentaires afin d'assurer la disponibilité des ingrédients nécessaires, tout en minimisant le gaspillage
- Concevoir des recettes, des menus innovants et adaptés aux différents types de consommateurs, à leurs besoins nutritionnels, à leurs régimes alimentaires particuliers en respectant les équivalences entre les groupes d'aliments et la législation des allergènes
- Mettre en œuvre des recettes en privilégiant l'utilisation de produits locaux, de produits labellisés et de produits de saison afin de répondre aux nouvelles tendances et aux préférences des consommateurs
- Prendre en compte la réactivité des constituants biochimiques et leurs modifications au cours des différentes étapes de transformation et de conservation afin de maîtriser la texture, la couleur et le goût et prévenir la détérioration des aliments
- Proposer de nouvelles saveurs en analysant les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire à l'aide des outils de l'analyse sensorielle.
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire en R&D
- Définir la date limite de consommation et la date de durabilité minimale des produits et respecter les règles d'étiquetage alimentaire
- Effectuer la traçabilité des produits alimentaires en suivant les étapes de production, de transformation, de distribution et d'acheminement de denrées alimentaires
- Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments en réduisant les quantités de sel, de sucres afin de répondre aux recommandations du PNNS (Plan national nutrition santé):
- Améliorer un produit au moyen de corrections gustatives
- Utiliser de nouvelles techniques de préparation, de cuissons en relation avec de nouvelles saveurs (cuisson sous vide, cuisson à basse température...) en tenant compte des réactions physico-chimiques des aliments.

Blocs de compétences

RNCP42013BC01 — 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.

RNCP42013BC02 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation 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.

RNCP42013BC03 — Développer et gérer une entreprise innovante et éco-responsable dans les métiers de bouche ou un service agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Construire un projet de création et de développement d'entreprise
- Établir un budget prévisionnel à l'aide de tableaux financiers afin de mesurer les ressources manquantes au financement du projet et d'anticiper les dépenses importantes
- Élaborer un plan d'action marketing et commercial afin d'effectuer une analyse argumentée des moyens à mettre en œuvre pour atteindre la cible, définir les produits proposés et respecter le budget
- Aménager et dimensionner l'espace de vente et les espaces de fabrication en tenant compte de la législation en vigueur (marché en avant) et en comparant les solutions techniques possibles
- Négocier les prix auprès des fournisseurs afin de réduire les coûts de production
- Négocier l'offre énergétique en fonction des besoins des appareils dans un objectif de démarche RSE
- Digitaliser l'entreprise en s'appuyant sur les nouvelles technologies dont l'IA, afin d'améliorer son efficacité opérationnelle, sa productivité, sa compétitivité, sa réputation et l'expérience clients
- Gérer l'offre produit pour répondre à la demande des consommateurs
- Promouvoir son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Assurer le service à la clientèle pour répondre à ses attentes et ses besoins en tenant compte de ses questionnements et de ses remarques en instaurant une relation de confiance
- Rédiger des contrats annualisés afin de sécuriser la relation client
- Communiquer avec les parties prenantes en adaptant son discours et en respectant les règles de la communication orale en français et en anglais
- Établir et éditer un bilan comptable faisant apparaître l'actif et le passif de l'entreprise

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

RNCP42013BC04 — Manager le personnel d'une entreprise des métiers de bouche ou agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier les besoins en compétences d'un service ou d'une entreprise et recruter ses collaborateurs
- Encadrer une équipe pluridisciplinaire dans les secteurs de la production, des services afin qu'elle soit opérationnelle dans les postes respectifs
- Établir les plannings en répartissant les tâches pour répondre aux besoins de production
- Sensibiliser et former les collaborateurs notamment aux bonnes pratiques en matière de sécurité informatique (détection du phishing, protection des données personnelles, risques liés aux appareils personnels...)
- Coordonner le travail de l'équipe afin d'assurer la qualité et la fluidité du service
- Conduire périodiquement et rédiger des rapports d'entretiens professionnels en respectant les règles de l'expression écrite

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.

RNCP42013BC05 — Créer et optimiser la production culinaire et innover (R&D) en appliquant la science des aliments dans les métiers de bouche ou en agro-alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rédiger/respecter le cahier des charges en précisant les caractéristiques techniques (qualité, certification, procédé particulier, etc.) les performances attendues et les critères de qualité pour un produit culinaire/alimentaire donné.
- Calculer les coûts de production afin de garantir l'équilibre entre la rentabilité et un prix attractif pour les clients
- Réaliser des choix d'aliments et d'ingrédients en tenant compte des recommandations nutritionnelles et des règles diététiques selon le type de client (enfants, adultes, seniors, client pathologique) et le type d'établissement
- Choisir les matières premières pour les productions boulangères, culinaires et pâtisseries afin de répondre aux demandes spécifiques des clients (sans gluten, sans lactose, sans sucre, local, de saison, faible impact CO2...)
- Organiser l'approvisionnement et le stockage des produits alimentaires et non alimentaires afin d'assurer la disponibilité des ingrédients nécessaires, tout en minimisant le gaspillage
- Concevoir des recettes, des menus innovants et adaptés aux différents types de consommateurs, à leurs besoins nutritionnels, à leurs régimes alimentaires particuliers en respectant les équivalences entre les groupes d'aliments et la législation des allergènes
- Mettre en œuvre des recettes en privilégiant l'utilisation de produits locaux, de produits labellisés et de produits de saison afin de répondre aux nouvelles tendances et aux préférences des consommateurs
- Prendre en compte la réactivité des constituants biochimiques et leurs modifications au cours des différentes étapes de transformation et de conservation afin de maîtriser la texture, la couleur et le goût et prévenir la détérioration des aliments
- Proposer de nouvelles saveurs en analysant les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire à l'aide des outils de l'analyse sensorielle.
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire en R&D
- Définir la Date Limite de Consommation et la Date de Durabilité Minimale des produits et respecter les règles d'étiquetage alimentaire
- Effectuer la traçabilité des produits alimentaires en suivant les étapes de production, de transformation, de distribution et d'acheminement de denrées alimentaires
- Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments en réduisant les quantités de sel, de sucres afin de répondre aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé):
- Améliorer un produit au moyen de corrections gustatives
- Utiliser de nouvelles techniques de préparation, de cuissons en relation avec de nouvelles saveurs (cuisson sous vide, cuisson à basse température...) en tenant compte des réactions physico-chimiques des aliments.

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

- 10.71C Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
Production, qualité, recherche et développement en boulangerie et pâtisserie
- 10.885 Fabrication de plats préparés
Production, qualité, recherche et développement en cuisine
- 56.10A Restauration traditionnelle
Gestion et management d'un centre de profit

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- assistant manager en formulation en agro-alimentaire, dans les métiers de bouche
- assistant manager d'une PME en agro-alimentaire, dans les métiers de bouche
- assistant développement produit et ou procédés agro-alimentaires
- chef d'équipe R&D / innovation en agro-alimentaire, dans les métiers de bouche
- chef d'une ligne de production agro- alimentaire
- technico-commercial en agro-alimentaire, en métiers de bouche
- assistant - manager en cuisine et production alimentaire
- assistant - manager en cuisine non collective
- gérant /créateur d'entreprise en agro-alimentaire, en métiers et de bouche
- contrôleur qualité? en agro-alimentaire, dans les métiers de bouche
- gérant ou créateur d'une entreprise de restauration
- responsable de réalisation culinaire ou agro-alimentaire
- technicien supérieur en production culinaire
- assistant manager d'unité de production culinaire
- technicien qualité en agro-alimentaire, dans les métiers de bouche
- chef pâtissier en restauration (desserts à l'assiette)
- chef boulanger (essais, démonstration)

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pâtisserie, boulangerie :
Décret n° 98-246 du 2 avril 1998 relatif à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice des activités prévues à l'article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat

Cuisine :
Arrêté du 4 janvier 2024 relatif au titre professionnel de commis de cuisine
Il n'existe pas d'obligation réglementaire pour ouvrir son restaurant, le diplômé du DEUST n'a donc pas d'obligation réglementaire en la matière. Il pourra être emmené à recruter des professionnels possédant le titre de commis de cuisine ad hoc.
Par ailleurs, toute personne qui souhaite reprendre ou créer un restaurant doit détenir le permis d'exploitation afin de pouvoir servir des boissons à sa clientèle dans le cadre des repas (article 23 de la loi du 31 mars 2006)

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)	1 813 €

Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	207 051
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	40 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers 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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Titulaires d'un Baccalauréat d'un des 3 corps de métiers (boulangier, pâtissier, cuisinier)
- Professionnels en reconversion avec expérience initiale dans les métiers de bouche ou l'agroalimentaire
- Néo-bacheliers à dominante scientifique* ou en réorientation post bac+1 vers ces métiers techniques (mise à niveau technique : 100 heures en centre de formation selon profil, centrée sur les fondamentaux de la production boulangère, pâtisserie et culinaire) complétées par 2 ans d'expérience professionnelle en alternance entreprise
- Titulaires d'un Brevet de maîtrise d'un des 3 corps de métiers (boulangier, pâtissier, cuisinier) venant chercher une polyvalence technique et des compétences en gestion d'entreprise
- le profil néo-bachelier purement scientifique bénéficie d'une initiation pratique ciblée, sans prétendre à l'autonomie complète dès l'entrée en formation.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Néant

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

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2031
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2032
--------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42013/>