

Diplôme en management international des arts culinaires

RNCP42267 · 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	M1707, G1402, M1302, G1404, G1601
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

INSTITUT LYFE · SIRET : 41813774100017

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.

- Conception et élaboration de menus équilibrés et innovants répondant aux tendances du marché
- Valorisation des mets par une présentation esthétique et innovante au service de l'expérience client
- Application des normes d'hygiène et de sécurité pour garantir un environnement de travail sain et conforme
- Réalisation d'une veille et analyse stratégique des innovations culinaires et technologiques
- Conception et prototypage culinaire innovant
- Déploiement et expérimentation collaborative
- Organisation de la production culinaire visant l'excellence, par l'optimisation des ressources, la coordination d'équipe et la qualité des mets
- Mise en œuvre des audits, procédures et démarches qualité, hygiène et sécurité pour améliorer la prévention des risques
- Analyse du marché de la restauration et définition du positionnement

- Etude du comportement des consommateurs et ajustement de l'offre culinaire
- Création d'une stratégie marketing et communication de marque
- Conception et pilotage d'une expérience client mémorable
- Valorisation de l'offre culinaire et du restaurant/point de vente
- Management d'une équipe multiculturelle pour atteindre la performance
- Pilotage des ressources humaines de son activité et élaboration de la politique sociale
- Management administratif des RH en conformité avec le contexte local et les évolutions des métiers en s'appuyant sur les outils digitaux
- Pilotage de la gestion financière et des coûts en cuisine
- Optimisation de la production et de la rentabilité
- Pilotage de la performance globale et de la qualité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Produire des plats équilibrés en maîtrisant les techniques culinaires pour garantir une harmonie nutritionnelle et gustative tout en appliquant des pratiques responsables telles que la réduction du gaspillage, l'approvisionnement durable, la gestion efficace des ressources et le respect des conditions de travail

Élaborer des menus variés et équilibrés, adaptés à une clientèle mondiale en tenant compte des contraintes alimentaires spécifiques de chacun, tout en appliquant des pratiques responsables visant à réduire le gaspillage, privilégier des produits durables et locaux, et garantir des conditions de travail éthiques.

Concevoir, tester et évaluer des recettes innovantes en mobilisant des techniques avancées et principes de diététique, afin de proposer des créations différenciantes.

Concevoir, adapter et déployer des présentations esthétiques et narratives des mets, en intégrant tendances contemporaines et identité culinaire afin de valoriser la créativité culinaire et renforcer l'attractivité de l'établissement.

Adapter la présentation des mets en s'inspirant des styles contemporains et des tendances culinaires actuelles, tout en développant la capacité à expliquer le lien entre la présentation, les ingrédients et les inspirations créatives afin de relier visuellement et symboliquement le plat à ses ingrédients et à son histoire pour enrichir l'expérience du client.

Imaginer des concepts de présentation uniques et impactants qui valorisent l'identité visuelle de l'établissement, raconter l'histoire du mets pour renforcer l'expérience client et la notoriété de l'établissement

Identifier les risques de contamination et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de nettoyage et de désinfection pour garantir un environnement de travail sûr et conforme aux règles professionnelles et réglementaires en restauration

Mettre en œuvre les normes d'hygiène alimentaire (Paquet Hygiène, HACCP, GBPH) et organiser la traçabilité et le suivi des denrées afin d'assurer la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire en restauration

Conduire une veille stratégique et technique sur les tendances culinaires, procédés innovants et technologies émergentes, en utilisant des sources spécialisées, outils numériques et échanges professionnels pour détecter des opportunités d'innovation.

Analyser et synthétiser les informations collectées afin de les valoriser pour orienter la conception des prototypes, les expérimentations sensorielles et le développement de nouveaux concepts culinaires.

Concevoir et développer des prototypes culinaires innovants intégrant des techniques et procédés modernes, durables et sécurisés, adaptés aux besoins identifiés et apportant une valeur ajoutée mesurable.

Mener des expérimentations sensorielles et technologiques pour tester, ajuster et optimiser les recettes, textures, arômes et procédés, en recueillant et analysant les retours qualitatifs.

Piloter l'innovation culinaire et sensorielle de manière structurée et collaborative, en coordonnant les ressources humaines et matérielles pour réaliser des expérimentations fiables et reproductibles.

Suivre, analyser et valoriser les résultats des expérimentations pour améliorer les prototypes et procédés, et documenter les enseignements pour les itérations futures.

Structurer les étapes de production en respectant les délais en maîtrisant la fiche technique

Optimiser l'utilisation des ingrédients en intégrant des principes de gestion des stocks, en limitant le gaspillage alimentaire et en collaborant avec les membres de l'équipe pour garantir l'efficacité

Superviser une équipe en planifiant et coordonnant les tâches, en ajustant les processus et en maintenant la qualité des plats, tout en adaptant l'organisation et les postes pour favoriser l'inclusion des collaborateurs en situation de handicap

Utiliser les outils nécessaires au pilotage de l'organisation de la production (logiciel Economat / Suivi inventaire / créations de fiches techniques...)

Elaborer et mettre en œuvre des protocoles avancés de nettoyage, de conservation et de traçabilité incluant le choix

des produits appropriés afin d'assurer la conformité et la sécurité alimentaire dans un cadre professionnel.

Superviser les pratiques d'hygiène en élaborant des procédures adaptées et en formant les équipes pour garantir une application rigoureuse des normes.

Identifier et collecter les données clés du marché de la restauration (concurrence, tendances, évolution des pratiques alimentaires) en utilisant des outils de veille marketing, afin d'anticiper les opportunités et menaces

Analyser la zone de chalandise et segmenter la clientèle cible (critères socio-démographiques, culturels, comportementaux), pour adapter l'offre culinaire et les services proposés

Définir un positionnement différenciant (concept culinaire, gamme de prix, ambiance, valeurs) en cohérence avec la stratégie de développement de l'entreprise et les attentes du marché

Élaborer et formaliser une proposition de valeur innovante et durable, alignée sur les attentes clients et la stratégie économique de l'établissement, permettant d'attirer et fidéliser une clientèle spécifique.??

Réaliser et utiliser des enquêtes terrain et digitales (questionnaires, focus groups, réseaux sociaux, avis clients) pour comprendre les besoins explicites et implicites des consommateurs

Étudier et interpréter les comportements d'achat (fréquence, panier moyen, choix alimentaires, habitudes culturelles) en utilisant les outils de l'analyse marketing afin d'identifier les leviers d'influence

Ajuster l'offre culinaire (menus, plats signatures, options végétariennes ou sans allergènes) en fonction des résultats de l'analyse pour maximiser la satisfaction et la fidélisation

Concevoir et proposer des ventes additionnelles (accords mets-vins, menus thématiques, offres spéciales) afin d'augmenter la valeur moyenne par client et la rentabilité de l'activité

Elaborer un business plan marketing et commercial intégrant stratégie de communication et de distribution afin d'assurer la viabilité économique et commerciale du restaurant.

Concevoir et déployer l'identité de marque et le storytelling du restaurant afin de renforcer la différenciation, la visibilité et l'expérience client.

Exploiter les canaux numériques et physiques, en intégrant les principes d'accessibilité et d'inclusivité, afin de promouvoir la marque, mesurer l'efficacité des actions et ajuster la stratégie commerciale.

Créer une expérience culinaire combinant dimension gustative, sensorielle, esthétique et narrative afin de renforcer l'attachement à la marque.

Mettre en place des outils de collecte de feedback (questionnaires, QR codes, plateformes digitales) pour mesurer la satisfaction client.

Analyser les retours clients pour identifier les points d'amélioration et mettre en œuvre des actions correctives concrètes.

Développer des dispositifs de fidélisation (programmes de récompense, événements exclusifs, clubs clients) afin de renforcer l'attachement des clients à l'établissement et rendre chaque visite personnalisée et inoubliable.

Mettre en valeur un plat ou un menu via une présentation culinaire soignée et un design attractif afin d'augmenter son impact commercial.

Concevoir des packagings pratiques, esthétiques et respectueux de l'environnement, adaptés aux nouvelles formes de consommation (livraison, click & collect) et prenant en compte l'accessibilité pour les clients et collaborateurs en situation de handicap.

Aménager l'espace de restauration (décor, vitrine, mise en lumière des plats) pour renforcer l'expérience client et la cohérence de la marque et assurer l'accessibilité à tous, y compris aux personnes en situation de handicap.

Intégrer les enjeux de la RSE (réduction du gaspillage, sourcing durable, accessibilité) dans la valorisation de l'offre culinaire et du restaurant/point de vente.

Analyser les besoins en compétences et organiser une équipe en tenant compte des profils individuels et collectifs en utilisant des outils digitaux de RH afin d'optimiser les ressources humaines et la performance opérationnelle.

Encadrer et impulser la dynamique d'une équipe multiculturelle en adaptant ses pratiques managériales pour garantir la motivation des collaborateurs et la réalisation des objectifs collectifs.

Piloter le processus de recrutement et d'intégration d'un collaborateur ou d'une équipe multiculturelle, en utilisant les outils digitaux pour formaliser les profils, planifier les étapes et suivre le développement de leurs compétences.

Identifier, prévenir et gérer les conflits au sein d'une équipe afin de maintenir un climat de travail favorable à la performance collective.

Définir les besoins en effectifs de son activité en tenant compte de la saisonnalité, de la stratégie de développement de l'entreprise et des contraintes de l'environnement en intégrant l'accessibilité, l'inclusivité et la diversité des profils (handicap, multilinguisme...).

Concevoir et mettre en œuvre une politique de rémunération, d'évaluation et d'avantages sociaux équitables, motivante et inclusive, afin de fidéliser et de mobiliser l'ensemble des équipes, y compris les collaborateurs en

situation de handicap.

Élaborer et déployer une stratégie de fidélisation intégrant développement des compétences, perspectives de carrière et qualité de vie au travail, en veillant à l'accessibilité et à l'inclusion de tous les collaborateurs, y compris ceux en situation de handicap.

Intégrer et appliquer le droit du travail du lieu d'activité pour manager son équipe dans le respect de la réglementation applicable, en utilisant les outils digitaux pour centraliser et organiser les dossiers légaux et contractuels.

Gérer les relations sociales et assurer un dialogue social constructif en s'appuyant sur les outils digitaux pour planifier les réunions, suivre les accords et formaliser les décisions et partager l'information avec l'équipe.

Effectuer une veille professionnelle active afin d'anticiper les évolutions du métier et partager les connaissances avec son équipe, en utilisant les outils digitaux pour collecter, synthétiser et diffuser les informations sélectionnées.

Exploiter les documents comptables et suivre les coûts de production afin de garantir un contrôle budgétaire efficace et la rentabilité des activités culinaires

Structurer le flux de travail et la mise en place en cuisine pour maîtriser le temps, contrôler les coûts et réduire les impacts environnementaux liés à la production.

Garantir la sécurité alimentaire et adopter des pratiques responsables pour prévenir les coûts liés aux non-conformités, limiter le gaspillage et optimiser l'efficacité économique et durable de la cuisine.

Elaborer un budget prévisionnel en intégrant les charges de personnel et le coût des matières premières, tout en contrôlant les écarts entre prévisions et résultats pour assurer la rentabilité et limiter les gaspillages

Analyser la rentabilité des menus en mobilisant des indicateurs financiers et opérationnels pour ajuster les choix de production et optimiser l'efficacité économique et durable.

Mettre en place et exploiter des outils de suivi pour piloter efficacement l'activité de la brigade, contrôler les coûts, améliorer la performance et réduire l'impact environnemental de la production

Définir une stratégie marketing culinaire en analysant le marché, la concurrence et les attentes des clients, afin d'orienter le positionnement, l'offre et les choix financiers du projet.

Construire un business plan financier et recommander des stratégies financières adaptées aux exigences d'une cuisine haut de gamme afin de garantir la viabilité et la rentabilité du projet.

Optimiser la gestion des stocks et des approvisionnements et exploiter les technologies innovantes (automatisation, systèmes pilotés par l'IA) pour réduire les pertes, maîtriser les coûts et améliorer l'efficacité économique et durable de la cuisine.

Évaluer l'impact des choix fiscaux et juridiques sur la rentabilité et intégrer ces paramètres dans les décisions financières et opérationnelles pour sécuriser le projet et optimiser les résultats économiques.

Blocs de compétences

RNCP42267BC01 — Concevoir des préparations culinaires adaptées aux évolutions du secteur et aux attentes d'une clientèle mondiale.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Produire des plats équilibrés en maîtrisant les techniques culinaires pour garantir une harmonie nutritionnelle et gustative tout en appliquant des pratiques responsables telles que la réduction du gaspillage, l'approvisionnement durable, la gestion efficace des ressources et le respect des conditions de travail
- Élaborer des menus variés et équilibrés, adaptés à une clientèle mondiale en tenant compte des contraintes alimentaires spécifiques de chacun, tout en appliquant des pratiques responsables visant à réduire le gaspillage, privilégier des produits durables et locaux, et garantir des conditions de travail éthiques.
- Concevoir, tester et évaluer des recettes innovantes en mobilisant des techniques avancées et principes de diététique, afin de proposer des créations différenciantes.
- Concevoir, adapter et déployer des présentations esthétiques et narratives des mets, en intégrant tendances contemporaines et identité culinaire afin de valoriser la créativité culinaire et renforcer l'attractivité de l'établissement.
- Adapter la présentation des mets en s'inspirant des styles contemporains et des tendances culinaires actuelles, tout en développant la capacité à expliquer le lien entre la présentation, les ingrédients et les inspirations créatives afin de relier visuellement et symboliquement le plat à ses ingrédients et à son histoire pour enrichir l'expérience du client.
- Imaginer des concepts de présentation uniques et impactants qui valorisent l'identité visuelle de l'établissement, et raconter l'histoire du mets pour renforcer l'expérience client et la notoriété de l'établissement.
- Identifier les risques de contamination et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de nettoyage et de désinfection pour garantir un environnement de travail sûr et conforme aux règles professionnelles et réglementaires en

restauration

- Mettre en œuvre les normes d'hygiène alimentaire (Paquet Hygiène, HACCP, GBPH) et organiser la traçabilité et le suivi des denrées afin d'assurer la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire en restauration

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE INDIVIDUELLE PRATIQUE de PRODUCTION DE PLATS

L'étudiant réalise et présente devant un jury une production culinaire.

En un temps déterminé, sous l'observation permanente d'un Chef, l'étudiant produit une entrée et un plat en utilisant des techniques et des produits à la fois imposés, et libres et en respectant le cahier des charges et la fiche technique. Durant toute la phase de production, l'étudiant applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une fois réalisées, l'étudiant présente ses productions devant un jury de dégustation. L'étudiant doit ainsi? :

- Se présenter et présenter ses plats
- Décrire les produits et les techniques utilisés
- Justifier ses choix de produits et de techniques
- Analyser ses difficultés et proposer des axes d'amélioration
- Valoriser ses atouts.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE EN GROUPE de CREATION D'UN MENU

Conception et réalisation d'un menu équilibré, à partir d'un cahier des charges précis, mobilisant des techniques culinaires avancées et intégrant les contraintes liées à la diététique, aux allergies, aux régimes spécifiques ou aux cultures alimentaires.

Un dossier écrit et une présentation orale devant jury accompagnent la production.

Les choix techniques et nutritionnels sont argumentés, et les propositions sont ajustées en fonction des retours reçus.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE INDIVIDUELLE PRATIQUE de PRODUCTION DE PLATS

L'étudiant réalise et présente devant un jury une production culinaire.

En un temps déterminé, sous l'observation permanente d'un Chef, l'étudiant produit une entrée et un plat en utilisant des techniques et des produits à la fois imposés, et libres et en respectant le cahier des charges et la fiche technique. Durant toute la phase de production, l'étudiant applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une fois réalisées, l'étudiant présente ses productions devant un jury de dégustation. L'étudiant doit ainsi? :

- Se présenter et présenter ses plats
- Décrire les produits et les techniques utilisés
- Justifier ses choix de produits et de techniques
- Analyser ses difficultés et proposer des axes d'amélioration
- Valoriser ses atouts.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE EN GROUPE de CREATION D'UN MENU

Conception et réalisation d'un menu équilibré, à partir d'un cahier des charges précis, mobilisant des techniques culinaires avancées et intégrant les contraintes liées à la diététique, aux allergies, aux régimes spécifiques ou aux cultures alimentaires.

Un dossier écrit et une présentation orale devant jury accompagnent la production.

Les choix techniques et nutritionnels sont argumentés, et les propositions sont ajustées en fonction des retours reçus.

PROJET CREATIF «?CAPSTONE?» d'un CONCEPT DE RESTAURANT EPHEMERE

En projet de fin d'études, en groupe, les étudiants conçoivent et exploitent un concept de restaurant éphémère, en situation réelle de clientèle. Ils réalisent un dossier bilan intégrant une analyse financière et le soutiennent devant un jury en justifiant les résultats.

Ce projet mobilise l'ensemble des connaissances acquises durant le bachelor.

Ainsi, les étudiants :

- Elaborent collectivement un concept original avec une identité de marque forte, incluant la création d'un plat ou menu innovant
- Evaluent la faisabilité du concept sur le marché?cible
- Planifient et organisent les étapes du projet
- Définissent et mettent en œuvre une stratégie de promotion
- Préparent et budgétisent la production et le service?

- Pilotent l'équipe?projet et répartissent les missions
- Mettent en place une démarche d'amélioration continue??
- Réalisent un dossier complet incluant un bilan du projet?et de son exploitation

RNCP42267BC02 — Créer de la valeur par l'innovation dans une démarche entrepreneuriale?.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire une veille stratégique et technique sur les tendances culinaires, procédés innovants et technologies émergentes, en utilisant des sources spécialisées, outils numériques et échanges professionnels pour détecter des opportunités d'innovation.
- Analyser et synthétiser les informations collectées afin de les valoriser pour orienter la conception des prototypes, les expérimentations sensorielles et le développement de nouveaux concepts culinaires.
- Concevoir et développer des prototypes culinaires innovants intégrant des techniques et procédés modernes, durables et sécurisés, adaptés aux besoins identifiés et apportant une valeur ajoutée mesurable.
- Mener des expérimentations sensorielles et technologiques pour tester, ajuster et optimiser les recettes, textures, arômes et procédés, en recueillant et analysant les retours qualitatifs.
- Piloter l'innovation culinaire et sensorielle de manière structurée et collaborative, en coordonnant les ressources humaines et matérielles pour réaliser des expérimentations fiables et reproductibles.
- Suivre, analyser et valoriser les résultats des expérimentations pour améliorer les prototypes et procédés, et documenter les enseignements pour les itérations futures.
- Structurer les étapes de production en respectant les délais en maîtrisant la fiche technique.
- Optimiser l'utilisation des ingrédients en intégrant des principes de gestion des stocks, en limitant le gaspillage alimentaire et en collaborant avec les membres de l'équipe pour garantir l'efficacité.
- Superviser une équipe en planifiant et coordonnant les tâches, en ajustant les processus et en maintenant la qualité des plats, tout en adaptant l'organisation et les postes pour favoriser l'inclusion des collaborateurs en situation de handicap.
- Utiliser les outils nécessaires au pilotage de l'organisation de la production (logiciel Economat / Suivi inventaire / créations de fiches techniques...)
- Elaborer et mettre en œuvre des protocoles avancés de nettoyage, de conservation et de traçabilité incluant le choix des produits appropriés afin d'assurer la conformité et la sécurité alimentaire dans un cadre professionnel.
- Superviser les pratiques d'hygiène en élaborant des procédures adaptées et en formant les équipes pour garantir une application rigoureuse des normes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE INDIVIDUELLE de PRODUCTION DE PLATS

L'étudiant réalise et présente devant un jury une production culinaire.

En un temps déterminé, sous l'observation permanente d'un Chef, l'étudiant produit une entrée et un plat en utilisant des techniques et des produits à la fois imposés, et libres et en respectant le cahier des charges et la fiche technique.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE INDIVIDUELLE

d'ORGANISATION, DE SUIVI ET DE SUPERVISION DES DENREES

L'étudiant est mis en situation réelle permettant de tester la planification, les commandes et la gestion des stocks.

L'étudiant alterne des missions :

- au poste de réception et contrôle de la quantité et la qualité des marchandises?
- au poste de préparation des chariots en vue d'une production en laboratoire.

Il produit un rapport qualitatif et quantitatif sur les denrées réceptionnées et dresse un inventaire.

Lors de la phase de supervision, l'étudiant contrôle le travail effectué par d'autres étudiants dans la préparation des matières premières et justifie de la conformité des protocoles.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE (EN GROUPE)

D'ORGANISATION COLLABORATIVE DE L'HYGIENE ET DE LA TRACABILITE DES DENREES

- Les étudiants organisent une zone de stockage ou un espace de production en prenant en charge :
- le choix, la préparation et l'utilisation appropriée des produits de nettoyage et de désinfection,
- la mise en œuvre des techniques de conservation adaptées aux denrées alimentaires,
- la tenue rigoureuse des documents de traçabilité, tels que fiches, étiquettes et registres,
- le respect strict des normes HACCP tout au long de la procédure.
- Ils produisent une trace écrite sous forme de fiche de traçabilité, relevés de températures, fiche de poste nettoyée ou tableau de rotation des produits

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE INDIVIDUELLE

d'ORGANISATION, DE SUIVI ET DE SUPERVISION DES DENREES

Tout au long de cette mise en situation, les étudiants mettent en œuvre les protocoles de traçabilité en conformité avec la réglementation en vigueur.

ETUDE DE CAS INDIVIDUELLE et MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE OU REELLE de SUPERVISION ET MANAGEMENT D'UN PROTOCOLE D'HYGIENE

L'étudiant se place en position de superviseur (posture managériale)

et assure ainsi plusieurs tâches professionnelles complémentaires? :

- Il conçoit un protocole d'hygiène clair conforme et adapté à un contexte professionnel donné
- Il réalise un support pédagogique et communique ces consignes à un groupe (équipe simulée)
- Il observe leur mise en pratique simulée par les pairs et répond à leurs questions et relève les écarts
- Il rédige un bilan avec analyse des écarts et des propositions d'amélioration

RNCP42267BC03 — Piloter l'excellence opérationnelle pour garantir la qualité des prestations?.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Structurer les étapes de production en respectant les délais en maîtrisant la fiche technique
- Optimiser l'utilisation des ingrédients en intégrant des principes de gestion des stocks, en limitant le gaspillage alimentaire et en collaborant avec les membres de l'équipe pour garantir l'efficacité
- Superviser une équipe en planifiant et coordonnant les tâches, en ajustant les processus et en maintenant la qualité des plats, tout en adaptant l'organisation et les postes pour favoriser l'inclusion des collaborateurs en situation de handicap
- Utiliser les outils nécessaires au pilotage de l'organisation de la production (logiciel Economat / Suivi inventaire / créations de fiches techniques...)
- Elaborer et mettre en œuvre des protocoles avancés de nettoyage, de conservation et de traçabilité incluant le choix des produits appropriés afin d'assurer la conformité et la sécurité alimentaire dans un cadre professionnel.
- Superviser les pratiques d'hygiène en élaborant des procédures adaptées et en formant les équipes pour garantir une application rigoureuse des normes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE INDIVIDUELLE de PRODUCTION DE PLATS

L'étudiant réalise et présente devant un jury une production culinaire.

En un temps déterminé, sous l'observation permanente d'un Chef, l'étudiant produit une entrée et un plat en utilisant des techniques et des produits à la fois imposés, et libres et en respectant le cahier des charges et la fiche technique.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE INDIVIDUELLE

d'ORGANISATION, DE SUIVI ET DE SUPERVISION DES DENREES

L'étudiant est mis en situation réelle permettant de tester la planification, les commandes et la gestion des stocks.

L'étudiant alterne des missions :

- au poste de réception et contrôle de la quantité et la qualité des marchandises?
- au poste de préparation des chariots en vue d'une production en laboratoire.

Il produit un rapport qualitatif et quantitatif sur les denrées réceptionnées et dresse un inventaire.

Lors de la phase de supervision, l'étudiant contrôle le travail effectué par d'autres étudiants dans la préparation des matières premières et justifie de la conformité des protocoles.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE (EN GROUPE) D'ORGANISATION COLLABORATIVE DE L'HYGIENE ET DE LA TRACABILITE DES DENREES

- Les étudiants organisent une zone de stockage ou un espace de production en prenant en charge :
- le choix, la préparation et l'utilisation appropriée des produits de nettoyage et de désinfection,
- la mise en œuvre des techniques de conservation adaptées aux denrées alimentaires,
- la tenue rigoureuse des documents de traçabilité, tels que fiches, étiquettes et registres,
- le respect strict des normes HACCP tout au long de la procédure.
- Ils produisent une trace écrite sous forme de fiche de traçabilité, relevés de températures, fiche de poste nettoyée ou tableau de rotation des produits

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE INDIVIDUELLE

d'ORGANISATION, DE SUIVI ET DE SUPERVISION DES DENREES

Tout au long de cette mise en situation, les étudiants mettent en œuvre les protocoles de traçabilité en conformité avec la réglementation en vigueur.

ETUDE DE CAS INDIVIDUELLE et MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE OU REELLE de SUPERVISION ET MANAGEMENT D'UN PROTOCOLE D'HYGIENE

L'étudiant se place en position de superviseur (posture managériale)

et assure ainsi plusieurs tâches professionnelles complémentaires? :

- Il conçoit un protocole d'hygiène clair conforme et adapté à un contexte professionnel donné
- Il réalise un support pédagogique et communique ces consignes à un groupe (équipe simulée)
- Il observe leur mise en pratique simulée par les pairs et répond à leurs questions et relève les écarts
- Il rédige un bilan avec analyse des écarts et des propositions d'amélioration

RNCP42267BC04 — Concevoir et déployer une expérience client durable et responsable?.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et collecter les données clés du marché de la restauration (concurrence, tendances, évolution des pratiques alimentaires) en utilisant des outils de veille marketing, afin d'anticiper les opportunités et menaces.
- Analyser la zone de chalandise et segmenter la clientèle cible (critères socio-démographiques, culturels, comportementaux), pour adapter l'offre culinaire et les services proposés.
- Définir un positionnement différenciant (concept culinaire, gamme de prix, ambiance, valeurs) en cohérence avec la stratégie de développement de l'entreprise et les attentes du marché.
- Élaborer et formaliser une proposition de valeur innovante et durable, alignée sur les attentes clients et la stratégie économique de l'établissement, permettant d'attirer et fidéliser une clientèle spécifique?..??
- Réaliser et utiliser des enquêtes terrain et digitales (questionnaires, focus groups, réseaux sociaux, avis clients) pour comprendre les besoins explicites et implicites des consommateurs.
- Étudier et interpréter les comportements d'achat (fréquence, panier moyen, choix alimentaires, habitudes culturelles) en utilisant les outils de l'analyse marketing afin d'identifier les leviers d'influence.
- Ajuster l'offre culinaire (menus, plats signatures, options végétariennes ou sans allergènes) en fonction des résultats de l'analyse pour maximiser la satisfaction et la fidélisation.
- Concevoir et proposer des ventes additionnelles (accords mets-vins, menus thématiques, offres spéciales) afin d'augmenter la valeur moyenne par client et la rentabilité de l'activité.
- Élaborer un business plan marketing et commercial intégrant stratégie de communication et de distribution afin d'assurer la viabilité économique et commerciale du restaurant.
- Concevoir et déployer l'identité de marque et le storytelling du restaurant afin de renforcer la différenciation, la visibilité et l'expérience client.
- Exploiter les canaux numériques et physiques, en intégrant les principes d'accessibilité et d'inclusivité, afin de promouvoir la marque, mesurer l'efficacité des actions et ajuster la stratégie commerciale.
- Créer une expérience culinaire combinant dimension gustative, sensorielle, esthétique et narrative afin de renforcer l'attachement à la marque.
- Mettre en place des outils de collecte de feedback (questionnaires, QR codes, plateformes digitales) pour mesurer la satisfaction client.
- Analyser les retours clients pour identifier les points d'amélioration et mettre en œuvre des actions correctives concrètes.
- Développer des dispositifs de fidélisation (programmes de récompense, événements exclusifs, clubs clients) afin de renforcer l'attachement des clients à l'établissement et rendre chaque visite personnalisée et inoubliable.
- Mettre en valeur un plat ou un menu via une présentation culinaire soignée et un design attractif afin d'augmenter son impact commercial.
- Concevoir des packagings pratiques, esthétiques et respectueux de l'environnement, adaptés aux nouvelles formes de consommation (livraison, click & collect) et prenant en compte l'accessibilité pour les clients et collaborateurs en situation de handicap.
- Aménager l'espace de restauration (décor, vitrine, mise en lumière des plats) pour renforcer l'expérience client et la cohérence de la marque et assurer l'accessibilité à tous, y compris aux personnes en situation de handicap.
- Intégrer les enjeux de la RSE (réduction du gaspillage, sourcing durable, accessibilité) dans la valorisation de l'offre culinaire et du restaurant/point de vente.
- Intégrer et appliquer le droit du travail du lieu d'activité pour manager son équipe dans le respect de la réglementation applicable, en utilisant les outils digitaux pour centraliser et organiser les dossiers légaux et contractuels?.
- Gérer les relations sociales et assurer un dialogue social constructif?en s'appuyant sur les outils digitaux pour planifier les réunions, suivre les accords et formaliser les décisions et partager l'information avec l'équipe.
- Effectuer une veille professionnelle active afin d'anticiper les évolutions du métier et partager les connaissances avec son équipe, en utilisant les outils digitaux pour collecter, synthétiser et diffuser les informations sélectionnées.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ETUDE DE CAS ECRITE INDIVIDUELLE de RECRUTEMENT et d'ORGANISATION d'EQUIPE

L'étudiant analyse une situation donnée de management RH (réelle ou fictive) en identifiant les besoins en compétences, en évaluant les profils existants, puis propose une organisation d'équipe optimisée visant à améliorer la performance opérationnelle.

L'étudiant produit un rapport d'analyse détaillant :

- Les besoins en compétences spécifiques au contexte
- Une cartographie des profils actuels avec leurs compétences et leurs limites.
- Une proposition d'organisation d'équipe claire et justifiée, incluant la répartition des rôles et responsabilités.
- Une définition de processus de recrutement et d'intégration adapté (profil de poste, plan d'intégration et d'accompagnement)
- Une analyse critique avec pistes d'amélioration

MISE EN SITUATION INDIVIDUELLE de MANAGEMENT d'EQUIPE MULTICULTURELLE

En situation réelle ou simulée, l'étudiant ? :

- Prépare et anime une réunion d'organisation d'équipe multiculturelle.
- Définit les objectifs collectifs et répartit les rôles et précise les objectifs individuels. Il crée un cadre respectueux.
- Communique, anime et motive son équipe en adaptant son management aux divers profils culturels
- Anticipe les tensions et gère un conflit éventuel en s'appuyant sur des techniques de dialogue, médiation, négociation, gestion des émotions.

L'étudiant consigne son expérience dans son portfolio ? : il établit un bilan réflexif sur son management, les résultats produits et les actions correctives à mener.

ETUDE DE CAS ECRITE INDIVIDUELLE de DEFINITION DE STRATEGIE RH

L'étudiant travaille sur un cas global réel ou fictif de gestion des RH soit :

- Analyse les besoins en effectifs selon la saisonnalité et les contraintes environnementales (accessibilité, inclusion...)
- Elabore un plan des effectifs aligné avec la stratégie de développement de l'entreprise
- Budgete les besoins en personnel avec projection des impacts sur la productivité
- Etablit un rapport structuré avec des recommandations stratégiques.

MISE EN SITUATION INDIVIDUELLE de CONCEPTION DE POLITIQUE SOCIALE

L'étudiant, dans un contexte réel ou simulé :

- Déploie un système d'évaluation des collaborateurs.
- Définit et communique une politique de rémunération et d'avantages sociaux motivante et équitable.
- Élabore et applique des actions de fidélisation et de développement des compétences (formation, plan de carrière, QVT).
- Rédige un bilan réflexif sur l'impact des mesures et leur adaptation
- Déploie un système d'évaluation des collaborateurs.
- Définit et communique une politique de rémunération et d'avantages sociaux motivante et équitable.
- Élabore et applique des actions de fidélisation et de développement des compétences (formation, plan de carrière, QVT).
- Rédige un bilan réflexif sur l'impact des mesures et leur adaptation

ETUDE DE CAS INDIVIDUELLE ECRITE sur L'ANALYSE ET LA FORMALISATION DES PROCEDURES RH

L'étudiant travaille sur un cas simulé ou réel portant sur la gestion administrative d'une équipe (contrats, conformité légale, relations sociales). Il doit :

- Identifier les obligations légales et les appliquer correctement
- Décrire comment il gérerait les relations sociales et le dialogue constructif
- Proposer un plan de veille pour anticiper les évolutions du métier et adapter les pratiques RH

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE ou REELLE INDIVIDUELLE sur LA GESTION DE LA REGLEMENTATION ET DU RELATIONNEL

- L'étudiant est placé en situation simulée ou réelle afin de démontrer ses capacités à ? :
- Gérer un dossier administratif ou contractuel (ex. intégration d'un salarié, suivi d'un dossier disciplinaire).
- Participer à une réunion ou négociation avec les représentants du personnel ou collaborateurs (dialogue social).
- Utiliser les outils digitaux pour documenter et suivre les décisions

TRAVAUX PRATIQUES INDIVIDUELS et EN GROUPE sur la MAITRISE des OUTILS DIGITAUX

- L'étudiant utilise des outils digitaux RH pour :
- Créer et suivre des contrats ou dossiers administratifs.

- Planifier et documenter les actions de dialogue social.
- Collecter, synthétiser et partager des informations de veille professionnelle.

RNCP42267BC05 — Manager de façon éthique et responsable dans un environnement international?.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser les besoins en compétences et organiser une équipe en tenant compte des profils individuels et collectifs en utilisant des outils digitaux de RH afin d'optimiser les ressources humaines et la performance opérationnelle.
- Encadrer et impulser la dynamique d'une équipe multiculturelle en adaptant ses pratiques managériales pour garantir la motivation des collaborateurs et la réalisation des objectifs collectifs.
- Piloter le processus de recrutement et d'intégration d'un collaborateur ou d'une équipe multiculturelle, en utilisant les outils digitaux pour formaliser les profils, planifier les étapes et suivre le développement de leurs compétences.
- Identifier, prévenir et gérer les conflits au sein d'une équipe afin de maintenir un climat de travail favorable à la performance collective.
- Définir les besoins en effectifs de son activité en tenant compte de la saisonnalité, de la stratégie de développement de l'entreprise et des contraintes de l'environnement en intégrant l'accessibilité, l'inclusivité et la diversité des profils (handicap, multilinguisme...).
- Concevoir et mettre en œuvre une politique de rémunération, d'évaluation et d'avantages sociaux équitables, motivante et inclusive, afin de fidéliser et de mobiliser l'ensemble des équipes, y compris les collaborateurs en situation de handicap.
- Élaborer et déployer une stratégie de fidélisation intégrant développement des compétences, perspectives de carrière et qualité de vie au travail, en veillant à l'accessibilité et à l'inclusion de tous les collaborateurs, y compris ceux en situation de handicap.
- Intégrer et appliquer le droit du travail du lieu d'activité pour manager son équipe dans le respect de la réglementation applicable, en utilisant les outils digitaux pour centraliser et organiser les dossiers légaux et contractuels.
- Gérer les relations sociales et assurer un dialogue social constructif en s'appuyant sur les outils digitaux pour planifier les réunions, suivre les accords et formaliser les décisions et partager l'information avec l'équipe.
- Effectuer une veille professionnelle active afin d'anticiper les évolutions du métier et partager les connaissances avec son équipe, en utilisant les outils digitaux pour collecter, synthétiser et diffuser les informations sélectionnées.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ETUDE DE CAS ECRITE INDIVIDUELLE de DEFINITION DE STRATEGIE RH

L'étudiant travaille sur un cas global réel ou fictif de gestion des RH soit :

- Analyse les besoins en effectifs selon la saisonnalité et les contraintes environnementales (accessibilité, inclusion...)
- Elabore un plan des effectifs aligné avec la stratégie de développement de l'entreprise
- Budgète les besoins en personnel avec projection des impacts sur la productivité
- Etablit un rapport structuré avec des recommandations stratégiques.

MISE EN SITUATION INDIVIDUELLE de CONCEPTION DE POLITIQUE SOCIALE

L'étudiant, dans un contexte réel ou simulé :

- Déploie un système d'évaluation des collaborateurs.
- Définit et communique une politique de rémunération et d'avantages sociaux motivante et équitable.
- Élabore et applique des actions de fidélisation et de développement des compétences (formation, plan de carrière, QVT).
- Rédige un bilan réflexif sur l'impact des mesures et leur adaptation
- Déploie un système d'évaluation des collaborateurs.
- Définit et communique une politique de rémunération et d'avantages sociaux motivante et équitable.
- Élabore et applique des actions de fidélisation et de développement des compétences (formation, plan de carrière, QVT).
- Rédige un bilan réflexif sur l'impact des mesures et leur adaptation

ETUDE DE CAS INDIVIDUELLE ECRITE sur L'ANALYSE ET LA FORMALISATION DES PROCEDURES RH

- L'étudiant travaille sur un cas simulé ou réel portant sur la gestion administrative d'une équipe (contrats, conformité légale, relations sociales). Il doit :
- Identifier les obligations légales et les appliquer correctement
- Décrire comment il gérerait les relations sociales et le dialogue constructif
- Proposer un plan de veille pour anticiper les évolutions du métier et adapter les pratiques RH

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE ou REELLE INDIVIDUELLE sur LA GESTION DE LA REGLEMENTATION ET DU RELATIONNEL

- L'étudiant est placé en situation simulée ou réelle afin de démontrer ses capacités à? :
- Gérer un dossier administratif ou contractuel (ex. intégration d'un salarié, suivi d'un dossier disciplinaire).
- Participer à une réunion ou négociation avec les représentants du personnel ou collaborateurs (dialogue social).
- Utiliser les outils digitaux pour documenter et suivre les décisions

TRAVAUX PRATIQUES INDIVIDUELS et EN GROUPE sur la MAITRISE des OUTILS DIGITAUX

- L'étudiant utilise des outils digitaux RH pour :
- Créer et suivre des contrats ou dossiers administratifs.
- Planifier et documenter les actions de dialogue social.
- Collecter, synthétiser et partager des informations de veille professionnelle.

RNCP42267BC06 — Piloter une business-unit et optimiser sa performance financière?pour assurer son développement et sa pérennité.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Exploiter les documents comptables et suivre les coûts de production afin de garantir un contrôle budgétaire efficace et la rentabilité des activités culinaires
- Structurer le flux de travail et la mise en place en cuisine pour maîtriser le temps, contrôler les coûts et réduire les impacts environnementaux liés à la production.
- Garantir la sécurité alimentaire et adopter des pratiques responsables pour prévenir les coûts liés aux non-conformités, limiter le gaspillage et optimiser l'efficacité économique et durable de la cuisine.
- Élaborer un budget prévisionnel en intégrant les charges de personnel et le coût des matières premières, tout en contrôlant les écarts entre prévisions et résultats pour assurer la rentabilité et limiter les gaspillages.
- Analyser la rentabilité des menus en mobilisant des indicateurs financiers et opérationnels pour ajuster les choix de production et optimiser l'efficacité économique et durable.?
- Mettre en place et exploiter des outils de suivi pour piloter efficacement l'activité de la brigade, contrôler les coûts, améliorer la performance et réduire l'impact environnemental de la production.
- Définir une stratégie marketing culinaire en analysant le marché, la concurrence et les attentes des clients, afin d'orienter le positionnement, l'offre et les choix financiers du projet.
- Construire un business plan financier et recommander des stratégies financières adaptées aux exigences d'une cuisine haut de gamme afin de garantir la viabilité et la rentabilité du projet.
- Optimiser la gestion des stocks et des approvisionnements et exploiter les technologies innovantes (automatisation, systèmes pilotés par l'IA) pour réduire les pertes, maîtriser les coûts et améliorer l'efficacité économique et durable de la cuisine.
- Évaluer l'impact des choix fiscaux et juridiques sur la rentabilité et intégrer ces paramètres dans les décisions financières et opérationnelles pour sécuriser le projet et optimiser les résultats économiques.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉTUDE DE CAS INDIVIDUELLE sur L'ANALYSE FINANCIÈRE ET LA RENTABILITÉ EN CUISINE

L'étudiant travaille sur un cas simulé ou réel portant sur les documents comptables et la rentabilité d'une cuisine ou d'un projet gastronomique. Il doit :

- Identifier et enregistrer les opérations courantes (achats, coûts de main-d'œuvre, pertes).
- Calculer les coûts de revient, marges et établir les prix de vente.
- Comparer les prévisions et les résultats réels, analyser les écarts et proposer des recommandations pour optimiser la rentabilité.
- Construire un business plan ou une synthèse financière intégrée avec recommandations adaptées à une cuisine haut de gamme.

DOSSIER PRATIQUE INDIVIDUEL sur L'OPTIMISATION OPÉRATIONNELLE ET LE PILOTAGE

L'étudiant élabore un plan de mise en place et d'organisation de la production à partir d'un scénario réel ou simulé. Il doit :

- Structurer le flux de travail pour maîtriser le temps et les coûts.
- Mettre en place et exploiter des outils de suivi (tableaux de bord, logiciels) pour piloter la brigade.
- Optimiser la gestion des stocks et intégrer des technologies innovantes pour réduire les pertes et améliorer l'efficacité opérationnelle et durable.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULÉE OU RÉELLE sur LA SÉCURITÉ, LA CONFORMITÉ ET LA DURABILITÉ

L'étudiant est placé en situation simulée ou réelle afin de démontrer ses capacités à :

- Identifier et corriger les risques de non-conformité en matière d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Mettre en œuvre des pratiques visant à limiter le gaspillage et optimiser l'efficacité économique et durable.
- Intégrer les contraintes fiscales et juridiques dans les décisions financières et opérationnelles.
- Réagir de manière appropriée à un incident ou une situation critique en cuisine.

PROJET EN GROUPE de GESTION DE CONCEPT DE RESTAURATION

Ce projet fait partie intégrante du

PROJET CREATIF EN GROUPE «?CAPSTONE?» d'un CONCEPT DE RESTAURANT EPHEMERE

En projet de fin d'études, en groupe, les étudiants conçoivent et exploitent un concept de restaurant éphémère, en situation réelle de clientèle. Ils réalisent un dossier bilan intégrant une analyse financière et le soutiennent devant un jury en justifiant les résultats

Ce projet mobilise l'ensemble des connaissances acquises durant le bachelor.

L'étudiant réalise un projet complet intégrant toutes les dimensions d'analyse de rentabilité. Il doit :

- Élaborer un business plan et un budget prévisionnel intégrant toutes les charges et prévisions de recettes.
- Organiser la production et le flux de travail pour maîtriser coûts, temps et performance de la brigade.
- Optimiser les stocks, utiliser des technologies innovantes et intégrer les pratiques responsables.
- Identifier et intégrer les contraintes légales, fiscales et réglementaires.
- Proposer des ajustements stratégiques pour assurer la rentabilité, la durabilité et la conformité du projet.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration gastronomique et bistronomique
- 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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- Après un parcours de formation continue
- Par expérience (VAE)

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Validation de tous les blocs de compétences et validation des 180 ECTS.

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	31/08/2031
--	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	176	—	99 %	—
2023	186	—	98 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP37932

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42267/>