

Hôtellerie et tourisme spécialité Arts culinaires des tables de l'Océan Indien

RNCP5283 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334
Code(s) ROME	G1601, G1404, G1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/10/2019

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Université de la Réunion

<http://www.univ-reunion.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel supervise l'ensemble des activités de la cuisine et de la salle. Il élabore les menus, la carte, les menus des banquets et les autres menus spéciaux.

Il assure les approvisionnements en nourriture, équipement, matériels et produits divers.

Il est apte à gérer les ressources humaines de son service (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.).

Il est apte à gérer les ressources financières (préparation des budgets, contrôle des coûts de fonctionnement, etc.) et matérielles (gestion des inventaires, approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, etc.) de son service.

Il identifie les besoins de la clientèle et assure leur satisfaction pendant et après la prestation du service.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel exerce son activité dans : - les établissements (hôtels et restaurants) de taille importante, bien souvent affiliés à un groupe, où la tendance récente en matière d'organisation consiste à élargir les responsabilités du chef de cuisine qui, si il inspire et supervise la production culinaire en y participant de moins en moins, se voit confier également la supervision du restaurant devenant ainsi le collaborateur direct du Directeur de l'établissement.

- les établissements indépendants de taille plus modeste, dans lesquels le créateur cuisinier n'a pas forcément les compétences nécessaires en matière de gestion humaines, commerciales et financières lui permettant d'obtenir les performances indispensables à la pérennité de son établissement.

- les établissements dans lesquels se pose un problème de relève, dans le but d'éviter la disparition de l'établissement.

Il peut prétendre aux emplois suivants :

- Chef exécutif
- Responsable de la restauration
- Food and beverage manager
- Responsable d'unité de restauration collective
- Responsable d'établissement de restauration rapide

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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)	1 856 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) 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)	71 023
Jugés difficiles à recruter	56 %
Emplois saisonniers	44 %
Familles professionnelles (FAP)	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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

idem

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/10/2019

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-reunion.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5283/>