

Hôtellerie-Tourisme spécialité « Métiers des arts culinaires et des arts de la table »

RNCP6512 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	334t
Code(s) ROME	G1601, D1407, G1802
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère chargé de l'enseignement supérieur

Université d'Angers

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Cette certification se divise en 3 parcours:

- Option A: Création, reprise et développement d'un restaurant
- Option B: Métiers de la gastronomie
 - o gastronomie française
 - o gastronomie chinoise
 - o gastronomie luso-brésilienne
- Option C: Métiers des Traiteur, des Banquets et des Organisateurs de réception.

La certification permet à ces professionnel, selon le parcours choisis, de:

- Maîtriser les arts culinaires et les arts de la table français
- Mener une politique de management de la restauration en France
- Manager une équipe et accueillir les clients en faisant ressortir l'art de recevoir et de déguster à la française dans les grands restaurants urbains comme dans les restaurants familiaux en milieu rural.
- Conseiller et auditer en cuisine et restauration
- Conseiller en oenologie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la certification:

- Connait et maîtrise les cultures culinaires
- Connait et maîtrise des savoirs et discours gastronomiques
- Peut créer un restaurant
- est doté d'une analyse sensorielle certaine ainsi que de créativité dans les arts de la table
- utilise et maîtrise les techniques commerciales des TOR

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration
- Arts de la table
- Design
- Hôtellerie
- Tourisme

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- directeur de restaurants gastronomiques- directeur de banquets-
- directeur de service traiteur-
- conseiller culinaire
- wine designer-
- critique gastronomique-manager de boutiques franchisées-
- chef de cuisine-
- directeur de salles de restaurant-
- chef gérant-
- maître d'hôtel-
- organisateur de réception-
- formateur en restauration-
- conseiller technique pour la création ou la reprise de restaurant
- designer de vaisselle, verrerie

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)	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, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 039 €
Familles professionnelles (FAP)	R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée) 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) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	191 531
Jugés difficiles à recruter	47 %
Emplois saisonniers	49 %

Familles professionnelles (FAP)

R2X80 — Attachés commerciaux
R4X91 — Technico-commerciaux
S1X40 — Cuisiniers
S1X80 — Chefs cuisiniers
S2X61 — Serveurs de cafés restaurants
S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration
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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

oui

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

non

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP3183

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6512/>