



DIPLOÔME
Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Métiers de bouche

Code : DUS1001A



→ Niveau d'entrée : Bac
→ Niveau de sortie : Bac + 2
ECTS : 120

Déployabilité
Apprentissage : Formation pouvant se suivre en apprentissage
Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

Objectifs pédagogiques

1. - Gestion d'une entreprise des métiers de bouche dans ses composantes financières et RH.
2. - Mise en œuvre des circuits courts, de la saisonnalité en tenant compte des enjeux du développement durable
3. - Adaptation des procédés de production en boulangerie, cuisine et pâtisserie en fonction des réactions de la science de l'aliment
4. - Conception de menus et plats équilibrés nutritionnellement, adaptés au type de consommateur et à sa santé
5. - Réalisation de productions boulangères, culinaires et pâtissières dans le respect des règles d'hygiène
6. - Valorisation du patrimoine culinaire et de ses évolutions
7. - Pilotage d'une équipe
8. - Développement d'outils de marketing et de communication

Compétences et débouchés

Développer et gérer une entreprise des métiers de bouche

- Construire un projet de création et de développement d'entreprise
- Etablir 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
- Elaborer 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
- Promouvoir son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Gérer l'offre produit pour répondre à la demande des consommateurs
- 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
- Rédiger des contrats afin de sécuriser la relation avec le client
- Digitaliser l'entreprise afin d'améliorer son efficacité opérationnelle, sa productivité, sa compétitivité, sa réputation et l'expérience clients
- 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
- 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
- Communiquer avec une clientèle étrangère notamment en anglais
- Communiquer avec les parties prenantes en adaptant son discours et en respectant les règles de la communication orale
- Etablir et éditer un bilan comptable faisant apparaître l'actif et le passif de l'entreprise
- Développer son site internet et utiliser les réseaux sociaux classiquement dédiés à la restauration

Organiser et réaliser des productions culinaires

- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 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 garantir l'équilibre entre la rentabilité et un prix attractif pour les clients
- 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
- Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments en réduisant les quantités de sel, de sucre dans les aliments afin de répondre aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé)
- Effectuer la traçabilité des produits alimentaires en suivant les étapes de production, de transformation, de distribution et d'acheminement de denrées alimentaires
- Identifier les différents types de consommateurs afin de proposer de nouvelles recettes
- 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
- 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.
- 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 pâtissières afin de répondre aux demandes spécifiques des clients (sans gluten, sans lactose, sans sucre...)
 - 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
- Analyser les propriétés organoleptiques d'un produit alimentaire à l'aide des outils de l'analyse sensorielle afin de proposer de nouvelles saveurs
- Améliorer un produit au moyen de corrections gustatives

- Concevoir des menus et des plats innovants et saisonniers respectant les besoins nutritionnels et les équivalences entre groupes d'aliments
- Proposer des recettes adaptées aux régimes alimentaires particuliers en respectant la législation des allergènes
- Concevoir une prestation de cuisine adaptée au besoin du client
- Coordonner le travail de l'équipe afin d'assurer la qualité et la fluidité du service
- Définir la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) des produits et respecter les règles d'étiquetage alimentaire

Manager le personnel d'une entreprise des métiers de bouche (boulangerie, cuisine et pâtisserie)

- Identifier les besoins en compétences afin de recruter et de former les collaborateurs
- Conduire des entretiens professionnels périodiques
- Rédiger des rapports d'entretiens professionnels en respectant les règles de l'expression écrite
- Dynamiser le fonctionnement de l'équipe afin de favoriser sa motivation
- Encadrer une équipe pluridisciplinaire dans les secteurs de la production, des services afin qu'elle soit opérationnelle dans les postes respectifs
- Etablir les plannings en répartissant les tâches pour répondre aux besoins de production
- Former et sensibiliser les collaborateurs aux bonnes pratiques en matière de sécurité informatique (**détection du phishing, protection des données personnelles, risques liés aux appareils personnels...**)

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Prérequis et conditions d'accès

Cette formation s'adresse à des boulanger, pâtissier, cuisinier titulaires d'un brevet de maîtrise ou à des cuisiniers titulaires d'un baccalauréat. Elle est ouverte aussi à des néo-bacheliers à dominante scientifique désirant s'orienter vers un métier technique ou à des bacheliers en réorientation après une année universitaire. Une mise à niveau spécifique aux techniques des métiers concernés est alors effectuée en début de formation pour ces personnes en réorientation. Elle rentre dans un parcours allant jusqu'au bac +3 grâce à la LP Métiers des arts culinaires et la table parcours arts et métiers de bouche qui suit.

MENTIONS OFFICIELLES

Mots-clés

[Agroalimentaire - Biologie](#)

Informations complémentaires

Type de diplôme

[Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques](#)

Code NSF

221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

221t - Cuisine

221w - Commercialisation de produits alimentaires

Codes ROME

Restaurateur / Restauratrice[G1402]

Boulanger-pâtissier-traiteur / Boulangère-pâtissière-traiteuse[D1102]

Chef boulanger / boulangère[D1102]

Chef de partie[G1602]

Responsable de restaurant[G1402]

Chef pâtissier / pâtissière[D1104]

Chef cuisinier / cuisinière[G1601]

Formacode

Hôtellerie restauration [42754]

Boulangerie [21538]

Agroalimentaire [21554]

Code du parcours

DUS1001A

Modules d'enseignement

- [Activité en entreprise](#)
- [Analyse sensorielle](#)
- [Anglais professionnel](#)
- [Approche pratique et scientifique de la transformation des aliments](#)
- [Biochimie des aliments](#)
- [Conception de nouveaux produits et conduite d'essais](#)
- [Diététique et nutrition](#)
- [Economie et gestion de l'entreprise](#)

- [Harmonisation et mise à niveau professionnelle et scientifique](#)
- [Hygiène, sécurité et gestion de la production](#)
- [Management de projets](#)
- [Patrimoine culinaire et évolutions techniques](#)
- [Pratique écrite et orale de la communication professionnelle](#)
- [Produits, filières et terroirs](#)
- [Projet de création et pilotage de production en entreprise](#)
- [RSE dans les métiers de bouche](#)

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.

Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

Information non disponible, pour plus d'information veuillez [contacter le Cnam](#)