



DIPLÔME

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Cuisine événementielle et Traiteur haut de gamme

Code : LP15203A



Niveau d'entrée : Bac + 2

Niveau de sortie : Bac + 3, Bac + 4

ECTS : 60

Déployabilité

Apprentissage : Formation pouvant se suivre en apprentissage

Package : Formation pouvant se suivre en s'inscrivant à un "package" (groupe d'enseignements indissociables)

Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

Objectifs pédagogiques

La licence professionnelle vise à certifier des cadres opérationnels pour tous types d'établissements de restauration, de traiteur événementiel et de certains métiers de bouches en mettant l'accent sur l'innovation, les veilles technologiques, l'utilisation des réseaux sociaux et le e-marketing, le design produit et d'espace.

Compétences et débouchés

A l'issue de la formation les candidats seront capables de :

- Sélectionner et gérer des approvisionnements de façon écoresponsable
- De concevoir des prestations culinaires innovantes et éco-responsable
- D'organiser des prestations culinaires dans le secteur de l'événementiel et du catering haut de gamme.

- De manager une équipe interprofessionnelle et interculturelle
- De piloter un établissement ou point de vente dans le secteur de l'événementiel et du catering haut de gamme.
- De commercialiser et conseiller le client dans le cadre d'une prestation événementielle, traiteur ou de catering haut de gamme.

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.

Modalités de validation

Evaluations en cours de formation : évaluations réalisées tout au long de la formation par le formateur afin de vérifier l'acquisition des compétences et des connaissances et prévoir une remédiation le cas échéant.

Evaluation finale : Contrôle continu + 2 partiels semestriels étendus sur 4 semaines. Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Prérequis et conditions d'accès

- Cuisiniers et jeunes diplômés souhaitant se spécialiser dans le secteur traiteur et événementiel
- Entrepreneurs ou porteurs de projets en restauration nomade, catering ou événementielle
- Cuisiniers expérimentés en restauration collective ou haut de gamme.
- Responsables de cuisine centrale ou de structures de restauration à grande échelle

La Licence professionnelle est accessible aux titulaires de niveau 5 issus de formations :

BTS : hôtellerie-restauration, sciences et technologie des aliments, diététique

DEUST: productions et transformations, arts et métiers de bouche développé par le Cnam

DUT en génie biologique ou en génie chimique.

Titres RNCP de niveau 5 dans le secteur d'activité

MENTIONS OFFICIELLES

Code RNCP

40185

Date d'enregistrement au RNCP

30/05/2025

Date de l'échéance de l'enregistrement au RNCP

31/08/2030

Informations complémentaires

Type de diplôme

[Licence professionnelle](#)

Code NSF

221t - Cuisine

Codes ROME

Chef de cuisine traiteur / traiteuse[G1601]
Directeur / Directrice de cuisine centrale[G1404]
Responsable des banquets[G1802]
Directeur / Directrice de la restauration[G1402]
Adjoint / Adjointe du directeur en hôtellerie-restauration[G1401]

Formacode

Gestion restauration collective [42729]
Spécialisation cuisine [42742]
Buffet [42749]
Gastronomie [42760]

Code du parcours

LP15203

Modules d'enseignement

- | | |
|---|---|
| → Anglais approfondi | → Harmonisation des connaissances |
| → Anglais de spécialité | → Ingénierie culinaire et conception traiteur |
| → Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management | → Management de la qualité et de la sécurité alimentaire |
| → Conception et dimensionnement technique et économique des solutions | → Période en entreprise |
| → Création et innovation dans les métiers de bouche | → Projet tuteuré |
| → Gestion et logistique événementielle | → Technologies des produits alimentaires |
| | → Valorisation non alimentaire des déchets - Développement durable et RSE |

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](#)