DIPLÔME

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Arts et métiers de bouche

Code : LP15202A



Niveau d'entrée : Bac + 2
Niveau de sortie : Bac + 3, Bac + 4
ECTS : 60
Diplôme national
Oui

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

Objectifs pédagogiques

La licence professionnelle a pour objectif de former des futurs responsables de centre de profits des métiers de bouche, curieux de comprendre et d'utiliser la science de l'aliment pour être aptes à innover et proposer de nouveaux produits alimentaires à travers des modifications de matière première ou des procédés de fabrication. Selon le métier concerné (boulanger, pâtissier ou cuisinier) les postes visés sont de type, responsable d'entreprise, assistant R&D, responsable qualité, boulanger d'essai/ démonstrateur, chef pâtissier dans des structures hôtelières ou traiteurs ou cuisiniers dans des structures de haut niveau, avec une connotation internationale apportée par l'anglais de spécialité.

Compétences et débouchés

Sciences de l'aliment, maitrise des procédés et évaluation des produits transformés
- Maîtriser la classification des aliments
- Maitriser les propriétés fonctionnelles des macroconstituants, additifs et auxiliaires technologiques
- Comprendre la réactivité des constituants biochimiques à travers l'utilisation de nouvelles sources de matières premières ou de procédés innovants

- Maitriser la réactivité lors des transformations des ingrédients et de la conservation des aliments
- Effectuer l'analyse sensorielle d'un produit alimentaire

Diététique et nutrition

- Connaitre les besoins nutritionnels et les équivalences entre groupes d'aliments
- Savoir appliquer les recommandations nutritionnelles
- Maitriser les règles d'étiquetage et savoir analyser une étiquette alimentaire
- Le PNNS et la législation des allergènes

Gestion d'une entreprise des métiers de bouche : les hommes, les outils et les lois

- les formes juridiques
- le rôle du manager et la gestion des ressources humaines
- le bilan comptable et le financement
- le local, l'espace de vente, les espaces de fabrication : dimensionnement et législation
- l'organisation, les approvisionnements alimentaires et non alimentaires, les concepts de production
- la sécurité alimentaire et le management de la qualité

Cette compétence est majoritairement menée à travers la création d"un projet d'entreprise conduit sous forme de projet tout au long de l'année

Communication interne et externe

- Maitriser les règles de l'expression écrite
- Connaitre les clés de la communication orale
- Comprendre la communication hiérarchique et la communication de clientèle
- Faire face au public et gérer son stress
- Faire connaitre son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Communiquer avec une clientèle étrangère : l'anglais pour les métiers de bouche

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

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).
Cette formation est accessible par la VAE et VAPP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam.

Prérequis et conditions d'accès

La Licence professionnelle est accessible aux titulaires de niveau 5 issus de formations :
L'accès peut également être étudié dans le cadre d'une VAP (Validation des Acquis Professionnels) ou d'une VES (Validation d'Etudes Supérieures) si le candidat n'est pas titulaire d'un niveau 5.

- Formation 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
- DUT en génie chimique
- Titres RNCP de niveau 5 dans le secteur d'activité
- L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie

Une mise à niveau en techniques culinaires pourra être mise en place selon la formation d'origine du candidat.

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

Mots-clés

Innovation - Recherche et développement

Informations complémentaires

Type de diplôme
Licence professionnelle

Codes ROME
Chef des cuisines[G1601]

Formacode
Restauration [42746]

Code du parcours
LP15202

Modules d'enseignement

- Anglais approfondi
- Anglais de spécialité
- Classes d'aliments, nutrition et équilibre alimentaire
- Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management
- Conception et dimensionnement technique et économique des solutions
- Création et innovation dans les métiers de bouche
- Harmonisation des connaissances
- Management de la qualité et de la sécurité alimentaire
- Période en entreprise
- Projet tuteuré
- Sciences des aliments
- 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