

# Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table

 Durée de formation : 1 an

 Niveau de sortie des études : Bac + 3

## CERTIFICATIONS ASSOCIÉES

### Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table

#### Descriptif

La licence professionnelle vise à former 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 despace.

#### Objectifs

- Concevoir et organiser des prestations restaurants, de traiteur événementiel en lien avec la production
- Sourcer et écrire une offre de boissons, fromage en accord avec la carte
- Commercialiser à travers les réseaux sociaux en utilisant les outils du e-marketing
- Gérer une cave de restaurant
- Proposer une offre de design despace de commercialisation
- Contrôler la qualité de service et de satisfaction client
- Former des collaborateurs à l'exploitation des espaces ventes de restauration dans une démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises)
- Rédiger des devis de prestations commerciales de gestion despaces et d'activités traiteurs-événementiel
- Sourcer et écrire une offre de restauration
- Créer des mets en soignant leur présentation
- Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire
- Elaborer des méthodes de créations de plats et de cartes
- Gérer les approvisionnements et les achats
- Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises)
- Piloter et coordonner la production de mets sales et sucrés
- Contrôler la qualité des produits entrants et sortants

- Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérents ainsi que les techniques pour les fabriquer
- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs
- Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation
- Mettre en place des processus de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers
- Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires
- Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation ou d'agrandissement d'un établissement de restauration
- Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux
- Mettre en place une politique de maintenance des matériels de restauration, de sécurité incendie, de production d'énergie en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
- - Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP
- Elaborer une politique de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE) en favorisant la diversité, l'inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés
- Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)

### **Débouchés**

#### **Secteurs d'activité :**

- Hébergement et restauration
- Restauration
- Restaurants et services de restauration mobile
- Services de traiteurs et autres services de restauration
- Services de restauration et de débits de boissons

#### **Métiers visés :**

- Manager de la restauration
- Cuisinier, Chef de cuisine
- Maître d'hôtel, directeur de la restauration
- Responsable d'unité de restauration
- Responsable Stewarding
- Assistant event manager
- Concepteur Designer, styliste culinaire
- Conseiller culinaire

## Licence pro mention métiers des arts culinaires et des arts de la table

### Descriptif

- Sélection et gestion des approvisionnements
- Innovation culinaire et conception de produits et mets gastronomiques
- Commercialisation / conseil au client dans le cadre d'une prestation de restauration
- Coordination de l'ensemble des services d'un complexe de restauration
- Evaluation de la qualité des prestations fournies
- Management d'une équipe interprofessionnelle et interculturelle
- Elaboration des dispositifs d'accueil des clients

### Objectifs

- Gérer l'approvisionnement et les achats : prospecter, négocier, acheter
- Maîtriser l'ensemble des techniques professionnelles en production alimentaire et commercialisation
- Maîtriser les méthodologies d'élaboration de création d'un met et sa présentation (arts de la table)
- Contrôler la qualité des produits/services fournis
- Elaborer et piloter une stratégie d'évaluation et de satisfaction client
- Former un collaborateur et/ou une équipe
- Gérer un lieu de restauration
- Maintenir une expertise culinaire française et internationale afin de transmettre et valoriser une culture alimentaire
- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'auto-évaluer pour améliorer sa pratique
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambigüe, en français et dans au moins une langue

etrangere

## Débouchés

### Secteurs d'activité :

- C10 : Industries alimentaires

### Metiers visés :

- Manager de la restauration
- Cuisinier, Chef de cuisine
- Maitre d'hotel, directeur de la restauration
- Responsable d'unité de restauration
- Responsable Stewarding
- Assistant event manager
- Concepteur Designer, styliste culinaire
- Conseiller culinaire

## MÉTIER PRÉPARÉ

---

### Maître/sse d'hôtel

Hôte attentionné et prévenant, le maître d'hôte est l'homme-orchestre de la salle de restaurant. À la tête des chefs de rang, il veille à la qualité du service et à la satisfaction des clients qu'il accueille et cherche à fidéliser.

---

### Directeur/rice de la restauration

De la gestion des stocks et des fournisseurs, en passant par la gestion du personnel et la gestion financière, le directeur ou la directrice de restaurant joue un rôle central pour faire de son établissement un lieu rentable et apprécié de la clientèle.

---

### Gérant/e en restauration collective

Le gérant de restauration collective veille sur la préparation de plusieurs centaines de repas quotidiens, que ce soit pour une école, un hôpital ou une entreprise. Chef d'équipe et gestionnaire, son travail varie selon la taille de son restaurant.

---

## OÙ SE FORMER ?

<b>Ardennes (08)</b>	Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent de Bazeilles	1 an	Bazeilles
<b>Val-d'Oise (95)</b>	Rythme & durée	Lieu
UFR Économie et Gestion	Temps plein ; 1 an	Cergy
CY CERGY PARIS UNIVERSITE	Apprentissage ; 1 an	Cergy
CY CERGY PARIS UNIVERSITE	Apprentissage ; 1 an	Cergy
<b>Paris (75)</b>	Rythme & durée	Lieu
École supérieure des arts appliqués Duperré (ESEAA)	Temps plein ; 1 an	Paris
ESG Luxe	Temps plein ; 1 an	Paris
Médéric- L'école hôtelière de Paris	Apprentissage ; 1 an	Paris
<b>Maine-et-Loire (49)</b>	Rythme & durée	Lieu
ESTHUA Institut national du tourisme - site d'Angers	Temps plein ; 1 an	Angers
UFR ESTHUA TOURISME ET CULTURE	Apprentissage ; 1 an	Angers
<b>Indre-et-Loire (37)</b>	Rythme & durée	Lieu
ISCB	Apprentissage ; 1 an	Tours
<b>Hauts-de-Seine (92)</b>	Rythme & durée	Lieu
CY CERGY PARIS UNIVERSITE	Apprentissage ; 1 an	Gennevilliers
<b>Seine-Maritime (76)</b>	Rythme & durée	Lieu
ARLP ST JOSEPH	Apprentissage ; 1 an	Mesnières-en-bray