Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques Management et innovation dans les métiers de bouche

Présentation

Publics / conditions d'accès

Cette formation s'adresse à des boulangers, pâtissiers, cuisiniers titulaires d'un brevet de maitrise 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.

Objectifs

A l'issue du DEUST Management et innovation dans les métiers de bouche, les diplômés disposent des compétences dans trois principaux domaines :

1. Le développement et la gestion d'entreprises innovantes dans un contexte de digitalisation, d'une volonté accrue de « fait maison », de la nécessite de repenser les circuits d'approvisionnement et de développer une démarche RSE.
2. Le management opérationnel intermédiaire d'une entreprise de métiers de bouche dans ses aspects législatifs sociaux et avec la composante sécurité et qualité spécifique à l'alimentaire.
3. L'usage de la science des aliments et de la nutrition pour la création et l'innovation dans la production culinaire afin de s'adapter à l'évolution des matières premières (conditions pédoclimatiques) et demandes des consommateurs plus sensibles aux contenus de leurs assiettes et des aspects nutritionnels.

Compétences

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 client**s**

Mis à jour le 12-06-2026

Arrêté du 26 avril 2026. Accréditation jusque fin 2029-2030. le 17-04-2026

Code : DUS1001A

120 crédits

Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Stéphane NERON

Niveau CEC d'entrée requis : Niveau 4 (ex Niveau IV)

Niveau CEC de sortie : Niveau 5 (ex Niveau III)

Mention officielle : Arrêté du 26 avril 2026. Accréditation jusque fin 2029-2030.

Mode d'accès à la certification :

- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation

NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221) , Cuisine (221t) , Commercialisation de produits alimentaires (221w)

Métiers (ROME) : Chef cuisinier / cuisinière (G1601) , Chef pâtissier / pâtissière (D1104) , Responsable de restaurant (G1402) , Chef de partie (G1602) , Chef boulanger / boulangère (D1102) , Boulanger-pâtissier-traiteur / Boulangère-pâtissière-traiteuse (D1102) , Restaurateur / Restauratrice (G1402)

Contact national :

Equipe pédagogique IAA
292 Rue Saint Martin
75003 Paris
01 40 27 24 95
Stéphane Néron
stephane.neron@cnam.fr

- 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 apparaitre 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 aliment en réduisant les quantités de sel, de sucres 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 labélisés 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, séniors, 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 maitriser 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 Date Limite de Consommation et la Date de Durabilité Minimale 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…)**

Enseignements

120 ECTS

Harmonisation et mise à niveau professionnelle et scientifique	USAB47 — 0 ECTS
Pratique écrite et orale de la communication professionnelle	USAB48 — 4 ECTS
Anglais professionnel	USAB49 — 6 ECTS
Produits, filières et terroirs	USAB4A — 5 ECTS
Management de projets	USAB4B — 4 ECTS
Economie et gestion de l'entreprise	USAB4C — 6 ECTS
Analyse sensorielle	USAB4D — 4 ECTS
Diététique et nutrition	USAB4E — 6 ECTS
Biochimie des aliments	USAB4F — 6 ECTS
Approche pratique et scientifique de la transformation des aliments	USAB4G — 10 ECTS
Patrimoine culinaire et évolutions techniques	USAB4H — 8 ECTS
Conception de nouveaux produits et conduite d'essais	USAB4J — 8 ECTS
Projet de création et pilotage de production en entreprise	USAB4K — 10 ECTS
Hygiène, sécurité et gestion de la production	USAB4L — 4 ECTS
RSE dans les métiers de bouche	USAB4M — 3 ECTS
Activité en entreprise	UAAB20 — 36 ECTS