

# Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Gestion de production en restauration collective

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

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

- Formation STS : hôtellerie-restauration, sciences et technologie des aliments, diététique
- DEUST productions et transformations, arts et métiers de la bouche développés par le Cnam et les compagnons
- DUT en génie biologique
- DUT en génie chimique
- Titres RNCP de niveau III dans le secteur d'activité
- L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie)

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 III.

### Objectifs

La licence professionnelle vise à former de futurs responsables de production de cuisine centrale, en gestion directe ou concédée, mais aussi ceux de la restauration commerciale.

Selon la structure, le poste occupé peut revêtir différentes dénominations : manager d'établissement de restauration collective - manager de personnel de cuisine - responsable de production.

## Compétences

Selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, les chartes qualité des établissements, les fonctions dévolues au responsable de production se partagent entre :

- La gestion d'une ou plusieurs unités de production de restauration collective,
- L'encadrement de la production,
- L'animation et l'encadrement une équipe,
- La distribution et la commercialisation.

Au regard de la structure (taille, type, nombre de repas, nombre de sites, menu unique ou multiple, complexité du menu, type de restauration, type de liaison ...), dans laquelle se trouve le responsable de production, les fonctions précitées sont mises en œuvre de façon différenciée. Elles constituent néanmoins le socle commun du métier.

🌟 Valide le 23-02-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2019

**Code : LP13201A**

60 crédits

Licence professionnelle

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Stéphane NERON

**Responsabilité opérationnelle :** Stephanie HOUDOUX

**Niveau d'entrée requis :**  
Niveau III

**Niveau de sortie :** Niveau II

**Mention officielle :** Arrêté du 24 août 2016.

Accréditation jusqu'à fin 2018-2019.

**Mode d'accès à la certification :**

- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue
- Validation des Acquis de l'Expérience

**NSF :** Cuisine (221t)

**Métiers (ROME) :**

**Code CNCP :** 29978

**Code CertifInfo :** 91561

**Contact national :**

Cnam Franche Comté

13 rue Thierry MIEG

90000 Belfort

03 84 58 33 10

Stéphanie HOUDOUX

[stephanie.houdoux@cnam.fr](mailto:stephanie.houdoux@cnam.fr)

# Enseignements

60 ECTS

Harmonisation des connaissances	USAB23
	0 ECTS
Animation et gestion de production	USAB24
	6 ECTS
Nutrition et équilibre alimentaire	USAB25
	4 ECTS
Connaissance des produits et matériels	USAB26
	4 ECTS
Production et distribution alimentaire	USAB27
	6 ECTS
Gestion de l'espace de distribution et management des équipes	USAB28
	6 ECTS
Management de la qualité et de la sécurité alimentaire	USAB29
	6 ECTS
Gestion de l'entreprise et des ressources humaines	USAB2B
	6 ECTS
Anglais	USAB2A
	2 ECTS
Projet	UAAB0Q
	8 ECTS
Activité professionnelle	UAAB0R
	12 ECTS