

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

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :

DUT, DEUST, BTS, ou niveau équivalent

Recrutement sur dossier et entretien

Objectifs

Former des cadres techniques intermédiaires (experts techniques)

capables d'être directement opérationnels dans les postes d'adjoint au dirigeant

d'entreprise,

Compétences

Fonction innovation et création

- Assurer la veille technologique, le suivi de l'évolution du marché et des réglementations, les attentes des consommateurs ;
- Appliquer et optimiser avec discernement les recherches et développements dans le cadre de son activité ;
- Proposer des approches et des méthodes de résolutions techniques et organisationnelles nouvelles.

Fonction étude technique

- Concevoir des réalisations culinaires ;
- Réaliser l'étude et le comparatif de solutions culinaires ;
- Réaliser les calculs nécessaires aux réalisations ;
- Développer des solutions techniques en prenant en compte leur histoire et les contraintes économiques et environnementales.

Fonction réalisation et suivi des activités

- Réaliser, si nécessaire, les réalisations complexes demandées ;
- Proposer des solutions de remplacement ;
- Assumer la responsabilité de la réalisation ;
- Suivre l'application des plans qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement ;
- Suivre les travaux des métiers connexes.

Fonction étude budgétaire

- Apprécier les coûts ;
- Finaliser de l'étude budgétaire et présentation de l'offre ;
- Gérer le planning prévisionnel des dépenses et des approvisionnements ;
- Gérer le budget.

🌟 Valide le 25-04-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2024

Code : LP13202A

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 28 janvier 2019.

Accréditation jusque fin 2023-2024.

Mode d'accès à la certification :

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

NSF :

Métiers (ROME) :

Code CNCP : 29978

Code CertifInfo : 91561

Contact national :

CFA du Cnam - Service recrutement

61 rue du Landy

93210 La Plaine Saint-Denis

01 58 80 83 61

cfa.recrutement@cnam.fr

Fonction organisation des activités

- Réaliser la planification générale ;
- Organiser les activités de(s) équipe(s) en fonction de la solution retenue ;
- Organiser les essais et les contrôles ;
- Ajuster le programme des activités en fonction des aléas.

Fonction contrôle des activités

- Contrôler l'avancement et les conditions de réalisation des activités ;
- Contrôler la gestion des coûts ;
- Vérifier les activités par rapport au cahier des charges ou aux prévisions ;
- Assurer la gestion et le contrôle des temps d'exécution ;
- Définir les compétences et les habilitations nécessaires.

Fonction communication

- Rendre compte au chef d'entreprise, sous forme de synthèse, les résultats de l'activité engagée ;
- Réaliser des rapports périodiques ;
- Rédiger des bilans intermédiaires et finaux ;
- Présenter en anglais les travaux réalisés ;
- Contribuer au développement de l'image de l'entreprise

Enseignements

60 ECTS

Harmonisation des connaissances	USCM08 0 ECTS
Histoire et philosophie des sciences et des métiers	USCM02 4 ECTS
Méthodes et outils de la communication écrite et orale	USCM09 4 ECTS
Anglais professionnel	USCM0A 2 ECTS
Réseaux : recherche-entreprises et propriété industrielle	USCM07 2 ECTS
Transmission de savoir et de savoir-faire	USCM05 4 ECTS
Sciences des aliments	USAB0U 6 ECTS
Sciences des procédés	USAB0X 6 ECTS
Création et dimensionnement technique et économique des solutions	USAB1Q 8 ECTS
Technologies des métiers	USAB0Z 4 ECTS
Activité professionnelle	UAAB0J 20 ECTS