

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 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 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.

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 VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam.

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.

Mis à jour le 31-03-2022



Fin d'accréditation au 31-08-2024

Code : LP15201A

60 crédits

Licence professionnelle

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Stéphane NERON

Niveau CEC d'entrée requis :
Niveau 5 (ex Niveau III)

Niveau CEC de sortie : Niveau 6 (ex Niveau II)

Mention officielle : Arrêté du 28 janvier 2019. Accréditation jusque fin 2023-2024.

Mode d'accès à la certification :

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

NSF : Cuisine (221t) , Accueil, hôtellerie, tourisme (production) (334s)

Métiers (ROME) :

Code répertoire : RNCP29978

Code CertifInfo : 103515

Contact national :

Equipe pédagogique IAA

292 Rue Saint Martin

75003 Paris

01 40 27 24 95

Stéphane Néron

stephane.neron@cnam.fr

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.

Enseignements

60 ECTS

Harmonisation des connaissances	USAB23
	0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB2T
	3 ECTS
Management de la qualité et de la sécurité alimentaire	USAB29
	3 ECTS
Classes d'aliments, nutrition et équilibre alimentaire	USAB25
	6 ECTS
Connaissance des produits et matériels	USAB26
	4 ECTS
Production et distribution alimentaire	USAB27
	7 ECTS
Gestion de l'espace de distribution et management des équipes	USAB28
	6 ECTS
Gestion de l'entreprise et des ressources humaines	USAB2B
	7 ECTS
Animation et gestion de production	USAB24
	6 ECTS
Anglais de spécialité	USAB2A
	3 ECTS
Projet tuteuré	UAAB10
	8 ECTS
Période en entreprise	UAAB11
	7 ECTS