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

Mis à jour le 16-03-2026

Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030. le 30-05-2025

Fin d'accréditation au 31-08-2030

Code : LP15202A

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 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030.

Mode d'accès à la certification :

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

NSF :

Métiers (ROME) : Chef des cuisines (G1601)

Code répertoire : RNCP40185

Code CertifInfo : 103515

Contact national :

EPN07 - IAA

292 rue Saint Martin
75003 Paris
01 40 27 21 67
Hind KHAZRANE
hind.khazrane@lecnam.net

Présentation

Publics / conditions d'accès

La Licence professionnelle est accessible aux titulaires de niveau 5 issus de formations :

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 5.

- 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 5 dans le secteur d'activité
- L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie

Une mise à niveau en techniques culinaires pourra être mise en place selon la formation d'origine du candidat.

Objectifs

La licence professionnelle a pour objectif de former des futurs responsables de centre de profits des métiers de bouche, curieux de comprendre et d'utiliser la science de l'aliment pour être aptes à innover et proposer de nouveaux produits alimentaires à travers des modifications de matière première ou des procédés de fabrication. Selon le métier concerné (boulanger, pâtissier ou cuisinier) les postes visés sont de type, responsable d'entreprise, assistant R&D, responsable qualité, boulanger d'essai/démonstrateur, chef pâtissier dans des structures hôtelières ou traiteurs ou cuisiniers dans des structures de haut niveau, avec une connotation internationale apportée par l'anglais de spécialité.

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

Compétences

Sciences de l'aliment, maitrise des procédés et évaluation des produits transformés

- Maîtriser la classification des aliments

- Maitriser les propriétés fonctionnelles des macroconstituants, additifs et auxiliaires technologiques

- Comprendre la réactivité des constituants biochimiques à travers l'utilisation de

nouvelles sources de matières premières ou de procédés innovants
- Maitriser la réactivité lors des transformations des ingrédients et de la conservation des aliments
- Effectuer l'analyse sensorielle d'un produit alimentaire

Diététique et nutrition
- Connaitre les besoins nutritionnels et les équivalences entre groupes d'aliments
- Savoir appliquer les recommandations nutritionnelles
- Maitriser les règles d'étiquetage et savoir analyser une étiquette alimentaire
- Le PNNS et la législation des allergènes

Gestion d'une entreprise des métiers de bouche : les hommes, les outils et les lois
- les formes juridiques
- le rôle du manager et la gestion des ressources humaines
- le bilan comptable et le financement
- le local, l'espace de vente, les espaces de fabrication : dimensionnement et législation
- l'organisation, les approvisionnements alimentaires et non alimentaires, les concepts de production
- la sécurité alimentaire et le management de la qualité

Cette compétence est majoritairement menée à travers la création d''un projet d'entreprise conduit sous forme de projet tout au long de l'année

Communication interne et externe
- Maitriser les règles de l'expression écrite
- Connaitre les clés de la communication orale
- Comprendre la communication hiérarchique et la communication de clientèle
- Faire face au public et gérer son stress
- Faire connaitre son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Communiquer avec une clientèle étrangère : l'anglais pour les métiers de bouche

Enseignements

60 ECTS

Harmonisation des connaissances	USAB23 0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB2T 3 ECTS
Anglais de spécialité	USAB2A 3 ECTS
Management de la qualité et de la sécurité alimentaire	USAB29 3 ECTS
Classes d'aliments, nutrition et équilibre alimentaire	USAB25 6 ECTS
Valorisation non alimentaire des déchets - Développement durable et RSE	USAB53 3 ECTS
Anglais approfondi	USAB2U 3 ECTS
Sciences des aliments	USAB2V 8 ECTS
Technologies des produits alimentaires	USAB2W 5 ECTS
Création et innovation dans les métiers de bouche	USAB2X 3 ECTS
Conception et dimensionnement technique et économique des solutions	USAB2Y 8 ECTS
Projet tuteuré	UAAB10 8 ECTS
Période en entreprise	UAAB11 7 ECTS