

# 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

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 (boulangier, pâtissier ou cuisinier) les postes visés sont de type, responsable d'entreprise, assistant R&D, responsable qualité, boulangier 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 VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam.

## Compétences

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

- Maîtriser la classification des aliments

Mis à jour le 29-03-2023



Arrêté du 08 juillet 2021.  
Accréditation jusque fin 2024-2025. le 28-01-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2025

**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 08  
juillet 2021. Accréditation jusque  
fin 2024-2025.

**Mode d'accès à la certification**  
:

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

**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](mailto:hind.khazrane@lecnam.net)

- 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**

- Connaître 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
- Connaître les clés de la communication orale
- Comprendre la communication hiérarchique et la communication de clientèle
- Faire face au public et gérer son stress
- Faire connaître 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
Anglais approfondi	USAB2U
	3 ECTS
Sciences des aliments	USAB2V
	8 ECTS
Technologies des produits alimentaires	USAB2W
	8 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