

CATALOGUE FORMATION

Licence Professionnelle

Métiers des Arts culinaires et des Arts de la table

Parcours Développement et créativité en
restauration gastronomique

Sommaire

CONTACTS.....	3
Pédagogique.....	3
CFA.....	3
DATES ET INFO CLEFS	4
Prérequis/recrutement	4
Date de formation	4
Dates des réunions	4
Code RNCP et code diplôme	4
Tarif de la formation	4
PRESENTATION DIPLOME	5
Conditions d'admission.....	5
Objectifs de la formation	5
Les compétences acquises lors de la formation.....	5
Modalités d'organisation de la formation	6
Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme	7
Durée de la formation.....	7
Informations diverses :	7
PROGRAMME DE LA FORMATION	8
Simplifié.....	8
Blocs de compétences.....	9
CALENDRIER DE LA FORMATION.....	10
MOYENS HUMAINS ET MATERIEL.....	12
FICHE RNCP	12

CONTACTS

Pédagogique

- **Responsable pédagogique** M.LEROUX Erick : leroux_erick@hotmail.com
- **Responsable pédagogique** M.DORNIER Raphael: ddetc2.iutsd@univ-paris13.fr
- **Secrétariat pédagogique** : Mme MIMOUNE Sabrina :
fatma.mimoune@univparis13.fr Tél : 01 49 40 62 86

Adresse du site de formation :

Université Sorbonne Paris Nord

Campus de Saint Denis

Place du 08 Mai 1945

93210 SAINT DENIS

CFA

- **Conseiller formation** : Anne SILVESTRE anne.silvestre@cfa-union.org
- Tél : 07.88.02.63.35
- **Service financier** : Hanane AABOU : service-financier@cfa-union.org
- **Référent handicap** : Anna TOTH : anna.toth@cfa-union.org – Tél : 06.07.80.85.37
- **Référent mobilité** : Anna TOTH : anna.toth@cfa-union.org – Tél : 06.07.80.85.37

Adresse postale : CFA UNION 8 boulevard Dubreuil 91400 ORSAY

Informations complémentaires :

- SIRET : 411 973 431 000 33
- Code UAI : 091 20 21 C
- N° de déclaration d'activité : 11 91 07 881 91

DATES ET INFO CLEFS

Prérequis/recrutement

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur. La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment hôtellerie restauration), ainsi qu'aux titulaires d'un DEUG, DUT ou DEUST, à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration.

Modalité d'accueil pour le public en situation de handicap : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

Date de formation

Du 15/09/2025 au 01/10/2026

Dates des réunions

Date réunion des candidats admissibles : NC

Date de la rentrée universitaire : 15/09/2025

Code RNCP et code diplôme

Code RNCP : 40185

Code diplôme : 25033452

Tarif de la formation

Afin de connaître le coût de formation pour votre entreprise d'accueil, merci de consulter la page suivante : <https://site.cfa-union.org/pages/financement>

PRESENTATION DIPLOME

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur. La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment hôtellerie restauration), ainsi qu'aux titulaires d'un DEUG, DUT ou DEUST, à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration. Elle est également ouverte aux salariés dans le cadre de la validation des acquis et de la formation continue.

Une sélection est effectuée sur dossier. La sélection définitive est prononcée après que le candidat ou la candidate a été retenu(e) par une entreprise de son choix, spécialisée dans la restauration gastronomique ou le traiteur événementiel haut de gamme.

La formation se déroulera à l'Ecole Hôtelière de Paris -Lycée Jean Drouant 20 Rue Médéric 750017 PARIS

Modalité d'accueil pour le public en situation de handicap : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

Objectifs de la formation

La licence professionnelle vise à certifier des cadres opérationnels pour tous types d'établissements de restauration, de traiteur-événementiel et de certains métiers de bouches en mettant l'accent sur l'innovation, les veilles technologiques, l'utilisation des réseaux sociaux et le e-marketing, le design produit et d'espace.

Les compétences acquises lors de la formation

- Sourcer et écrire une offre de restauration
- Créer des mets en soignant leur présentation
- Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire
- Élaborer des méthodes de créations de plats et de cartes
- Gérer les approvisionnements et les achats
- Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises)
- Piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés
- Contrôler la qualité des produits entrants et sortants
- Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérentes ainsi que les techniques pour les fabriquer
- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des

concepts de restauration novateurs

- Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation
- Mettre en place des process de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers
- Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires
- Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration
- Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux
- Mettre en place une politique de maintenance des matériels de restauration, de sécurité incendie, de production d'énergie en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
- Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP
- Élaborer une politique responsabilité sociale des entreprise (RSE) en favorisant la diversité, inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés
- Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)

Modalités d'organisation de la formation

UE1	Intitulé de l'UE : Langages fondamentaux	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
1.1	Marketing en restauration gastronomique	3	1	30
1.2	Management du personnel et droit commercial	3	1	30
1.3	Design culinaire	3	1	30
1.4	Management des procédures	3	1	20
1.5	Gestion prévisionnelle	3	1	30
	Sout total	15	1	140
UE2	Intitulé de l'UE : Connaissance du secteur	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
2.1	Veille technique et technologique au service de la créativité	2	1	30
2.2	Management de l'expérience client	3	1	30
2.3	Sociologie des manières de table	3	1	25
2.4	Approvisionnements des restaurants gastronomiques	2	1	30
	Sous total	10	1	115
UE3	Intitulé de l'UE :	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD

	Connaissance du Métier			
3.1	Maitrise des techniques culinaires	2	1	40
3.2	Standardisation des procédures	2	1	40
3.3	Anglais professionnel	3	1	30
3.4	Espagnol professionnel	3	1	30
	Sous total	10	1	140
UE4	Intitulé de l'UE : Projet professionnel (tutoré)	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
4.1	Conception et planification des prestations gastronomiques	2	1	20
4.2	Gestion du service en restauration gastronomique	2	1	20
4.3	Evaluation de la qualité	3	1	30
4.4	Communication médias	3	1	40
	Sous total	10	1	110
UE5	Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	Sous total	25	3	20
TOTAL		60		525

Modalité d'accueil pour le public en situation de handicap : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Durée de la formation

525 heures

Informations diverses :

Taux réussite N-1 NC ouverture en septembre 2025

Taux rupture N-1 NC ouverture en septembre 2025

PROGRAMME DE LA FORMATION

Simplifié

UE1	Intitulé de l'UE : Langages fondamentaux	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
1.1	Marketing en restauration gastronomique	3	1	30
1.2	Management du personnel et droit commercial	3	1	30
1.3	Design culinaire	3	1	30

1.4	Management des procédures	3	1	20
1.5	Gestion prévisionnelle	3	1	30
	Sout total	15	1	140

UE2	Intitulé de l'UE : Connaissance du secteur	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
2.1	Veille technique et technologique au service de la créativité	2	1	30
2.2	Management de l'expérience client	3	1	30
2.3	Sociologie des manières de table	3	1	25
2.4	Approvisionnements des restaurants gastronomiques	2	1	30
	Sous total	10	1	115

UE3	Intitulé de l'UE : Connaissance du Métier	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
3.1	Maitrise des techniques culinaires	2	1	40
3.2	Standardisation des procédures	2	1	40
3.3	Anglais professionnel	3	1	30
3.4	Espagnol professionnel	3	1	30
	Sous total	10	1	140

UE4	Intitulé de l'UE : Projet professionnel (tutoré)	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
-----	---	------	-------	--------------------------------

4.1	Conception et planification des prestations gastronomiques	2	1	20
4.2	Gestion du service en restauration gastronomique	2	1	20
4.3	Evaluation de la qualité	3	1	30
4.4	Communication médias	3	1	40
	Sous total	10	1	110
UE5	Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	Sous total	25	3	20
	TOTAL	60		525

Blocs de compétences

RNCP40185BC01 - Utiliser les outils numériques de référence

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC02 - Exploiter des données à des fins d'analyse

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation - Développer une argumentation avec esprit critique	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation activité professionnelle

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC07 - Mettre en place des processus de production alimentaires

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Sourcer et écrire une offre de restauration - Créer des mets en soignant leur présentation - Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire - Elaborer des méthodes de créations de plats et de cartes - Gérer les approvisionnements et les achats - Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises) - Piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés - Contrôler la qualité des produits entrants et sortants - Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérents ainsi que les techniques pour les fabriquer	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC08 - Gérer et piloter l'activité restauration

- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs
- Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation
- Mettre en place des process de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers
- Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires
- Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration
- Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux
- Mettre en place une politique de maintenance des matériels de restauration, de sécurité incendie, de production d'énergie en fonction de la législation, des besoins opérationnels et des budgets
- Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP
- Elaborer une politique responsabilité sociale des entreprise (RSE) en favorisant la diversité, inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés
- Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification

CALENDRIER DE LA FORMATION



Planning d'alternance 2025 - 2026 Licence Pro Métiers des Arts de la Table et des Arts Culinaires-LP MACAT

Cycle de Formation du 15/09/2025 au 01/10/2026

août	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre
ven 01	lun 01	mar 01	ven 01	lun 01	mar 01	ven 01	lun 01	mar 01	ven 01	lun 01	mar 01	ven 01	lun 01	mar 01
mar 02	ven 02	lun 02	mar 02	ven 02	lun 02	mar 02	ven 02	lun 02	mar 02	ven 02	lun 02	mar 02	ven 02	lun 02
ven 03	mar 03	ven 03	mar 03	ven 03	mar 03	ven 03	mar 03	ven 03	mar 03	ven 03	mar 03	ven 03	mar 03	ven 03
lun 04	mar 04	ven 04	mar 04	ven 04	mar 04	ven 04	mar 04	ven 04	mar 04	ven 04	mar 04	ven 04	mar 04	ven 04
mar 05	ven 05	lun 05	mar 05	ven 05	lun 05	mar 05	ven 05	lun 05	mar 05	ven 05	lun 05	mar 05	ven 05	lun 05
ven 06	mar 06	ven 06	mar 06	ven 06	mar 06	ven 06	mar 06	ven 06	mar 06	ven 06	mar 06	ven 06	mar 06	ven 06
lun 07	mar 07	ven 07	lun 07	mar 07	ven 07	lun 07	mar 07	ven 07	lun 07	mar 07	ven 07	lun 07	mar 07	ven 07
mar 08	ven 08	lun 08	mar 08	ven 08	lun 08	mar 08	ven 08	lun 08	mar 08	ven 08	lun 08	mar 08	ven 08	lun 08
ven 09	mar 09	ven 09	mar 09	ven 09	mar 09	ven 09	mar 09	ven 09	mar 09	ven 09	mar 09	ven 09	mar 09	ven 09
lun 10	mar 10	ven 10	lun 10	mar 10	ven 10	lun 10	mar 10	ven 10	lun 10	mar 10	ven 10	lun 10	mar 10	ven 10
mar 11	ven 11	lun 11	mar 11	ven 11	lun 11	mar 11	ven 11	lun 11	mar 11	ven 11	lun 11	mar 11	ven 11	lun 11
ven 12	mar 12	ven 12	mar 12	ven 12	mar 12	ven 12	mar 12	ven 12	mar 12	ven 12	mar 12	ven 12	mar 12	ven 12
lun 13	mar 13	ven 13	lun 13	mar 13	ven 13	lun 13	mar 13	ven 13	lun 13	mar 13	ven 13	lun 13	mar 13	ven 13
mar 14	ven 14	lun 14	mar 14	ven 14	lun 14	mar 14	ven 14	lun 14	mar 14	ven 14	lun 14	mar 14	ven 14	lun 14
ven 15	mar 15	ven 15	mar 15	ven 15	mar 15	ven 15	mar 15	ven 15	mar 15	ven 15	mar 15	ven 15	mar 15	ven 15
lun 16	mar 16	ven 16	lun 16	mar 16	ven 16	lun 16	mar 16	ven 16	lun 16	mar 16	ven 16	lun 16	mar 16	ven 16
mar 17	ven 17	lun 17	mar 17	ven 17	lun 17	mar 17	ven 17	lun 17	mar 17	ven 17	lun 17	mar 17	ven 17	lun 17
ven 18	mar 18	ven 18	mar 18	ven 18	mar 18	ven 18	mar 18	ven 18	mar 18	ven 18	mar 18	ven 18	mar 18	ven 18
lun 19	mar 19	ven 19	lun 19	mar 19	ven 19	lun 19	mar 19	ven 19	lun 19	mar 19	ven 19	lun 19	mar 19	ven 19
mar 20	ven 20	lun 20	mar 20	ven 20	lun 20	mar 20	ven 20	lun 20	mar 20	ven 20	lun 20	mar 20	ven 20	lun 20
ven 21	mar 21	ven 21	mar 21	ven 21	mar 21	ven 21	mar 21	ven 21	mar 21	ven 21	mar 21	ven 21	mar 21	ven 21
lun 22	mar 22	ven 22	lun 22	mar 22	ven 22	lun 22	mar 22	ven 22	lun 22	mar 22	ven 22	lun 22	mar 22	ven 22
mar 23	ven 23	lun 23	mar 23	ven 23	lun 23	mar 23	ven 23	lun 23	mar 23	ven 23	lun 23	mar 23	ven 23	lun 23
ven 24	mar 24	ven 24	mar 24	ven 24	mar 24	ven 24	mar 24	ven 24	mar 24	ven 24	mar 24	ven 24	mar 24	ven 24
lun 25	mar 25	ven 25	lun 25	mar 25	ven 25	lun 25	mar 25	ven 25	lun 25	mar 25	ven 25	lun 25	mar 25	ven 25
mar 26	ven 26	lun 26	mar 26	ven 26	lun 26	mar 26	ven 26	lun 26	mar 26	ven 26	lun 26	mar 26	ven 26	lun 26
ven 27	mar 27	ven 27	mar 27	ven 27	mar 27	ven 27	mar 27	ven 27	mar 27	ven 27	mar 27	ven 27	mar 27	ven 27
lun 28	mar 28	ven 28	lun 28	mar 28	ven 28	lun 28	mar 28	ven 28	lun 28	mar 28	ven 28	lun 28	mar 28	ven 28
mar 29	ven 29	lun 29	mar 29	ven 29	lun 29	mar 29	ven 29	lun 29	mar 29	ven 29	lun 29	mar 29	ven 29	lun 29
ven 30	mar 30	ven 30	mar 30	ven 30	mar 30	ven 30	mar 30	ven 30	mar 30	ven 30	mar 30	ven 30	mar 30	ven 30
lun 31	mar 31	ven 31	lun 31	mar 31	ven 31	lun 31	mar 31	ven 31	lun 31	mar 31	ven 31	lun 31	mar 31	ven 31

Legende: Entreprenariat - En entreprise Cours Formation Repas Ferie Douanes JURY

MOYENS HUMAINS ET MATERIEL

Liste sur demande

FICHE RNCP

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40185/>