

# LICENCE PROFESSIONNELLE

## Mention : Métiers des arts culinaires et des arts de la table

### Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection et gestion des approvisionnements</li> <li>- Innovation culinaire et conception de produits et mets gastronomiques</li> <li>- Commercialisation / conseil au client dans le cadre d'une prestation de restauration</li> <li>- Évaluation de la qualité des prestations fournies</li> <li>- Management d'une équipe interprofessionnelle et interculturelle</li> <li>- Pilotage d'un établissement ou point de vente de restauration</li> </ul>	<p><b>Compétences transversales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet</li> <li>- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation</li> <li>- Développer une argumentation avec esprit critique</li> <li>- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française</li> <li>- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère</li> <li>- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder</li> <li>- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte</li> <li>- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs</li> <li>- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives</li> <li>- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet</li> <li>- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique</li> <li>- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale</li> <li>- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles</li> </ul>	<p>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.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	<p><b>Compétences spécifiques de la mention</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Concevoir et organiser des prestations restaurants, de traiteur évènementiel en lien avec la production</li> <li>* Sourcer et écrire une offre de boissons, fromage en accord avec la carte</li> <li>* Commercialiser à travers les réseaux sociaux en utilisant les outils du e-marketing</li> <li>* Gérer une cave de restaurant</li> <li>* Piloter et coordonner l'offre de service</li> <li>* Proposer une offre de design d'espace de commercialisation</li> <li>* Contrôler la qualité de service et de satisfaction client</li> <li>* Former des collaborateurs à l'exploitation des espaces ventes de restauration dans une démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises)</li> <li>* Rédiger des devis de prestations commerciales de gestion d'espaces et d'activités traiteurs-évènementiel</li> <li>* Sourcer et écrire une offre de restauration</li> <li>* Créer des mets en soignant leur présentation</li> <li>* Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire</li> <li>* Elaborer des méthodes de créations de plats et de cartes</li> <li>* Gérer les approvisionnements et les achats</li> <li>* Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises)</li> <li>* piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés</li> <li>* Contrôler la qualité des produits entrants et sortants</li> <li>* Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérentes ainsi que les techniques pour les fabriquer</li> <li>* Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs</li> <li>* Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation</li> <li>* Mettre en place des process de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers</li> <li>* Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires</li> <li>* Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration</li> <li>* Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux</li> <li>* 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</li> <li>* Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP</li> </ul>	

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	<p>*Élaborer une politique responsabilité sociale des entreprise (RSE) en favorisant la diversité, inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés</p> <p>*Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)</p> <p><i>Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.</i></p> <p><i>Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.</i></p>	