

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 3183**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))*

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Hôtellerie et tourisme option restauration

Nouvel intitulé : Hôtellerie-Tourisme spécialité « Métiers des arts culinaires et des arts de la table »

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Angers, Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Recteur de l'académie, Président de l'Université d'Angers

### Niveau et/ou domaine d'activité

**II (Nomenclature de 1969)**

**6 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

334 Accueil, hotellerie, tourisme

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ces professionnels savent préparer tous les plats de la cuisine française. Ils conseillent les clients dans le choix des vins. Ils mettent en place les tables, choisissent les nappes, la vaisselle, les bouquets. Ils dressent les tables de buffet ou de cocktail. Ils accueillent les clients en soulignant l'art de recevoir à la française. Ils conçoivent le concept de restauration, en fonction de la localisation, de l'amplitude horaire, du type de clientèle visé et de son budget. Ils définissent la politique d'approvisionnement et contrôlent les flux de marchandises. Ils assurent le marketing et la gestion en vue d'optimiser la rentabilité de l'unité. Ils gèrent le personnel.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- Ce professionnel peut prétendre aux emplois suivants : - Directeur de restaurant  
- Directeur de banquet  
- Directeur de boutique franchisée  
- Chef de cuisine  
- Chef gérant  
- Maître d'hôtel  
- Conseiller culinaire

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

G1402 : Management d'hôtel-restaurant

G1404 : Management d'établissement de restauration collective

G1802 : Management du service en restauration

G1601 : Management du personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- Langues et communication : Anglais ; informatique ; communication professionnelle
- Formation scientifique et technologique : Histoire et géographie de la gastronomie ; socio-économie de la restauration commerciale ; usage et manières de table ; systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement ; alimentation, santé et diététique
- Management et gestion : Gestion financière ; méthode HACCP appliqué à la restauration ; gestion des achats en restauration et contrôle des marchandises ; marketing appliqué à la restauration ; management des ressources humaines appliqué à la restauration ; management de la qualité appliqué à la restauration
- Formation professionnelle : Gestion du projet professionnel ; étude de faisabilité d'un projet professionnel
- Métiers option A : Métiers de la gastronomie : Concepts culinaires ; cuisine moléculaire ; cuisine diététique ; cuisine française et utilisation des épices ; cuisine ligérienne ; desserts de restaurant ; sucre et gastronomie ; créativité culinaire ; design culinaire ; mets et vins au restaurant
- Métiers option B : Création, reprise et développement de l'entreprise d'hôtellerie et de restauration : Concepts hôteliers ; management de l'hôtellerie ; connaître les produits et les fournisseurs de l'hôtellerie-restauration ; conception et organisation des systèmes de restauration ; droit du travail et des affaires appliqué à l'hôtellerie-restauration ; connaître son environnement et travailler en réseau

**Validité des composantes acquises : non prévue**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Enseignants-chercheurs et professionnels

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS****ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 17/11/1999 publié au JO du 24/11/1999 et au BO n° 44 du 9/12/1999

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**<http://www.univ-angers.fr/>**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :****Certification suivante :** Hôtellerie-Tourisme spécialité « Métiers des arts culinaires et des arts de la table »