

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6512**

### 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-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	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 :**

334t Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

**Formacode(s) :**

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

**Cette certification se divise en 3 parcours:**

**Option A:** Création, reprise et développement d'un restaurant

**Option B:** Métiers de la gastronomie

gastronomie française

gastronomie chinoise

gastronomie luso-brésilienne

**Option C:** Métiers des Traiteur, des Banquets et des Organiseurs de réception.

La certification permet à ces professionnel, selon le parcours choisis, de:

Maîtriser les arts culinaires et les arts de la table français

Mener une politique de management de la restauration en France

Manager une équipe et accueillir les clients en faisant ressortir l'art de recevoir et de déguster à la française dans les grands restaurants urbains comme dans les restaurants familiaux en milieu rural.

Conseiller et auditer en cuisine et restauration

Conseiller en oenologie

Le titulaire de la certification:

Connait et maîtrise les cultures culinaires

Connait et maîtrise des savoirs et discours gastronomiques

Peut créer un restaurant

est doté d'une analyse sensorielle certaine ainsi que de créativité dans les arts de la table

utilise et maîtrise les techniques commerciales des TOR

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

Restauration

Arts de la table

Design

Hotellerie

Tourisme

directeur de restaurants gastronomiques- directeur de banquets-

directeur de service traiteur-

conseiller culinaire

wine designer-

critique gastronomique-manager de boutiques franchisées-

chef de cuisine-

directeur de salles de restaurant-

chef gérant-

maître d'hôtel-

organisateur de réception-

formateur en restauration-

conseiller technique pour la création ou la reprise de restaurant

designer de vaisselle, verrerie

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

G1601 : Management du personnel de cuisine

D1407 : Relation technico-commerciale

## Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composantes de la certification :

Rentrée universitaire début septembre

Projet tuteuré en groupe avec soutenance en septembre

Fin des cours fin février

Stage de 6 mois de mars à août

**Langages et Communication :** Anglais

**Formation Scientifique et Technique**

- Histoire de la cuisine et de la gastronomie française

- Socio-économie de la restauration

- Usages et manières de table

- Connaissance des arts de la table

- Géographie de la gastronomie

- Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement

**Management et gestion généraux**

- Aspects financiers de la création d'entreprise : niveau I

- Aspects financiers de la création d'entreprise : niveau II

- Droit de l'alimentation

- Analyse des situations de travail et gestion des conflits

- Management des ressources humaines

**Management et Gestion appliqués à la restauration**

- Contrôle de gestion en restauration

- Normes comptables internationales

- Marketing de la restauration

- Nouvelles tendances marketing en restauration

**Métiers**

OPTION A : Création et reprise d'un restaurant

- Créer ou reprendre une entreprise

- Concepts de l'accueil

- Management des services des étages

- Management des services externalisés

- Règles et usages en hôtellerie

- Théorie et pratiques de l'hôtel

- Gérer une cave

- Connaître son environnement de travail et travailler en réseaux

OPTION B : Métiers de la gastronomie

**Tronc commun :**

- Accords mets et vins

- Cuisines des épices

- Analyse sensorielle

- Design culinaire

**Parcours gastronomie française :**

- Le sucré : aspects théorique

- Le sucré : aspects pratiques

- Cuisine des grands chefs et naissance de plats renommés

**Parcours gastronomie chinoise :**

- Initiation aux cuisines chinoises

- Histoire des cuisines chinoises

- Théorie antique des goûts chinois

- Arts de la table chinois

- Vins et alcools chinois

- Initiation au chinois

**Parcours gastronomie luso-brésilienne :**

- Initiation aux cuisines portugaises et brésiliennes

- Histoire des cuisines portugaises et brésiliennes

- Arts de la table portugaise et brésilienne

- Cultures et nourritures portugaises et brésiliennes

- Initiation au portugais

OPTION C : Métiers des banquets, des traiteurs et des organisateurs de réceptions

- Théorie technico-commerciale

- Pratique technico-commerciale

- Sécurité, hygiène et réglementation TOR
- Concevoir un système de production TOR
- Concevoir, organiser et réaliser une prestation TOR

**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		oui
En contrat d'apprentissage	X		non
Après un parcours de formation continue	X		oui
En contrat de professionnalisation	X		non
Par candidature individuelle	X		non
Par expérience dispositif VAE	X		oui

	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 17/11/99 publié au JO du 24 novembre 1999 et au BO n°44 du 09/ décembre 99. Arrêté du 16 juillet 2008 relatif aux habilitations de l'Université d'Angers à délivrer les diplômes nationaux.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Le Décret n°2013-756 du 19/08/2013 articles R. 613-33 à R. 613-37.**

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

**Autres sources d'information :**

<http://univ-angers.fr>

**Lieu(x) de certification :**

université angers

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

IMIS ESTHUA

**Historique de la certification :**

**Certification précédente :** [Hôtellerie et tourisme option restauration](#)