

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention métiers des arts culinaires et des arts de la table Parcours Cuisine événementielle et Traiteur haut de gamme

LP15203A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC+2

Niveau(x) de sortie : BAC+3

Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 40185

Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter



PRÉSENTATION

Public / conditions d'accès

- Cuisiniers et jeunes diplômés souhaitant se spécialiser dans le secteur traiteur et événementiel
- Entrepreneurs ou porteurs de projets en restauration nomade, catering ou événementielle
- Cuisiniers expérimentés en restauration collective ou haut de gamme.
- Responsables de cuisine centrale ou de structures de restauration à grande échelle

La Licence professionnelle est accessible aux titulaires de niveau 5 issus de formations :

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 ou en génie chimique.

Titres RNCP de niveau 5 dans le secteur d'activité

Objectifs

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 veille technologiques, l'utilisation des réseaux sociaux et le e-marketing, le design produit et d'espace.

COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

Compétences

À l'issue de la formation les candidats seront capables de :

- Sélectionner et gérer des approvisionnements de façon écoresponsable
- De concevoir des prestations culinaires innovantes et éco-responsable
- D'organiser des prestations culinaires dans le secteur de l'événementiel et du catering haut de gamme.
- De manager une équipe interprofessionnelle et interculturelle
- De piloter un établissement ou point de vente dans le secteur de l'événementiel et du catering haut de gamme.
- De commercialiser et conseiller le client dans le cadre d'une prestation événementielle, traiteur ou de catering haut de gamme.

INFORMATIONS PRATIQUES

Evaluations en cours de formation : évaluations réalisées tout au long de la formation par le formateur afin de vérifier l'acquisition des compétences et des connaissances et prévoir une remédiation le cas échéant.

Évaluation finale : Contrôle continu + 2 partiels semestriels étendus sur 4 semaines. Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Contenu de la formation**Tronc commun****Méthodes
pédagogiques:**

Pédagogie qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

Modalités d'évaluation:

Chaque unité (UE, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Etablissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens.



Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Contactez : hdf_handicap@lecnam.net

Document non contractuel.

Le programme et le volume horaire de cette formation sont susceptibles d'être modifiés en fonction des évolutions du référentiel pédagogique national.

Le Cnam Hauts-de-France vous informe, vous accompagne et vous conseille.

Contactez nos conseillers formation au  **0800 719 720**
ou hdf_contact@lecnam.net

Tous nos programmes sur www.cnam-hauts-de-france.fr