

# Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention métiers des arts culinaires et des arts de la table Parcours Arts et métiers de bouche

LP15202A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC+2

Niveau(x) de sortie : BAC+3

Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 29978

Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter pour possibilité de formation à distance et hybride



## PRÉSENTATION

### Public / conditions d'accès

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

L'accès peut également être étudié dans le cadre d'une VAP (Validation des Acquis Professionnels) ou d'une VES (Validation d'Etudes Supérieures) si le candidat n'est pas titulaire d'un niveau 5.

- Formation 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
- DUT en génie chimique
- Titres RNCP de niveau 5 dans le secteur d'activité
- L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie)

Une mise à niveau en techniques culinaires pourra être mise en place selon la formation d'origine du candidat.

### Objectifs

La licence professionnelle a pour objectif de former des futurs responsables de centre de profits des métiers de bouche, curieux de comprendre et d'utiliser la science de l'aliment pour être aptes à innover et proposer de nouveaux produits alimentaires à travers des modifications de matière première ou des procédés de fabrication. Selon le métier concerné (boulangier, pâtissier ou cuisinier) les postes visés sont de type, responsable d'entreprise, assistant R&D, responsable qualité, boulanger d'essai/démonstrateur, chef pâtissier dans des structures hôtelières ou traiteurs ou cuisiniers dans des structures de haut niveau, avec une connotation internationale apportée par l'anglais de spécialité.

## COMPÉTENCES ET DÉBOUCHÉS

### Compétences

#### Sciences de l'aliment, maîtrise des procédés et évaluation des produits transformés

- Maîtriser la classification des aliments
- Maîtriser les propriétés fonctionnelles des macroconstituants, additifs et auxiliaires technologiques
- Comprendre la réactivité des constituants biochimiques à travers l'utilisation de nouvelles sources de matières premières ou de procédés innovants
- Maîtriser la réactivité lors des transformations des ingrédients et de la conservation des aliments
- Effectuer l'analyse sensorielle d'un produit alimentaire

#### Diététique et nutrition

- Connaître les besoins nutritionnels et les équivalences entre groupes d'aliments
- Savoir appliquer les recommandations nutritionnelles
- Maîtriser les règles d'étiquetage et savoir analyser une étiquette alimentaire
- Le PNNS et la législation des allergènes

#### Gestion d'une entreprise des métiers de bouche : les hommes, les outils et les lois

- les formes juridiques
- le rôle du manager et la gestion des ressources humaines
- le bilan comptable et le financement
- le local, l'espace de vente, les espaces de fabrication : dimensionnement et législation
- l'organisation, les approvisionnements alimentaires et non alimentaires, les concepts de production
- la sécurité alimentaire et le management de la qualité

Cette compétence est majoritairement menée à travers la création d'un projet d'entreprise conduit sous forme de projet tout au long de l'année

#### Communication interne et externe

- Maîtriser les règles de l'expression écrite

- Connaître les clés de la communication orale
- Comprendre la communication hiérarchique et la communication de clientèle
- Faire face au public et gérer son stress
- Faire connaître son entreprise à travers les réseaux sociaux et internet
- Communiquer avec une clientèle étrangère : l'anglais pour les métiers de bouche

## INFORMATIONS PRATIQUES

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

Cette formation est accessible par la VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam.

## Contenu de la formation

## Tronc commun

Harmonisation des connaissances	USAB23	0 ects
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB2T	3 ects
Anglais de spécialité	USAB2A	3 ects
Management de la qualité et de la sécurité alimentaire	USAB29	3 ects
Classes d'aliments, nutrition et équilibre alimentaire	USAB25	6 ects
Anglais approfondi	USAB2U	3 ects
Sciences des aliments	USAB2V	8 ects
Technologies des produits alimentaires	USAB2W	8 ects
Création et innovation dans les métiers de bouche	USAB2X	3 ects
Conception et dimensionnement technique et économique des solutions	USAB2Y	8 ects
Projet tuteuré	UAAB10	8 ects
Période en entreprise	UAAB11	7 ects

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](mailto: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](mailto:hdf_contact@lecnam.net)

Tous nos programmes sur [www.cnam-hauts-de-france.fr](http://www.cnam-hauts-de-france.fr)