

CATALOGUE FORMATION

Licence Professionnelle

Métiers des Arts culinaires et des Arts de la table

Parcours Développement et créativité en
restauration gastronomique

Sommaire

CONTACTS.....	3
Pédagogique.....	3
CFA.....	3
DATES ET INFO CLEFS	4
Prérequis/recrutement	4
Date de formation	4
Dates des réunions	4
Code RNCP et code diplôme	4
Tarif de la formation	4
PRESENTATION DIPLOME	5
Conditions d'admission.....	5
Objectifs de la formation	5
Les compétences acquises lors de la formation	5
Modalités d'organisation de la formation	6
Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme	8
Durée de la formation.....	8
Informations diverses :	8
PROGRAMME DE LA FORMATION	8
Simplifié.....	8
Blocs de compétences.....	9
CALENDRIER DE LA FORMATION.....	10
MOYENS HUMAINS ET MATERIEL.....	12
FICHE RNCP	12

CONTACTS

Pédagogique

- **Responsable pédagogique** M.LEROUX Erick : leroux_erick@hotmail.com
- **Responsable pédagogique** M.DORNIER Raphael: ddetc2.iutsd@univ-paris13.fr
- **Secrétariat pédagogique** : Mme MIMOUNE Sabrina :
fatma.mimoune@univparis13.fr Tél : 01 49 40 62 86
- **Coordinateurs au Lycée Drouant** : M.FATHALLAH Jamil et Mme VERNIER
Charlotte Tél : 01 56 21 01 06 licencemacatdcrg@gmail.com

Adresse du site de formation :

Université Sorbonne Paris Nord

Campus de Saint Denis

Place du 08 Mai 1945

93210 SAINT DENIS

La formation se déroulera à l'Ecole Hôtelière de Paris -Lycée Jean Drouant 20 Rue Médéric 750017 PARIS

CFA

- **Conseiller formation** : Anne SILVESTRE anne.silvestre@cfa-union.org
- Tél : 07.88.02.63.35
- **Service financier** : facturation-poe@cfa-union.org
- **Référent handicap** : Anna TOTH : anna.toth@cfa-union.org – Tél : 06.07.80.85.37
- **Référent mobilité** : Anna TOTH : anna.toth@cfa-union.org – Tél : 06.07.80.85.37

Adresse postale : CFA UNION 8 boulevard Dubreuil 91400 ORSAY

Informations complémentaires :

- SIRET : 411 973 431 000 33
- Code UAI : 091 20 21 C
- N° de déclaration d'activité : 11 91 07 881 91

DATES ET INFO CLEFS

Prérequis/recrutement

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur. La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment hôtellerie restauration), ainsi qu'aux titulaires d'un DEUG, DUT ou DEUST, à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration.

Modalité d'accueil pour le public en situation de handicap : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

Date de formation

Du 14/09/2026 au 13/09/2027

Dates des réunions

Date réunion des candidats admissibles : 05/05/2026

Date de la rentrée universitaire : 14/09/2026

Code RNCP et code diplôme

Code RNCP : 40185

Code diplôme : 25033452

Tarif de la formation

Afin de connaître le coût de formation pour votre entreprise d'accueil, merci de consulter la page suivante : <https://site.cfa-union.org/pages/financement>

PRESENTATION DIPLOME

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme national, sanctionnant deux années d'enseignement supérieur. La licence professionnelle est ouverte à tous les publics diplômés à bac+2 dans le cadre de formations antérieures de type BTS (notamment hôtellerie restauration), ainsi qu'aux titulaires d'un DEUG, DUT ou DEUST, à condition de justifier d'une expérience en hôtellerie-restauration. Elle est également ouverte aux salariés dans le cadre de la validation des acquis et de la formation continue.

Une sélection est effectuée sur dossier. La sélection définitive est prononcée après que le candidat ou la candidate a été retenu(e) par une entreprise de son choix, spécialisée dans la restauration gastronomique ou le traiteur événementiel haut de gamme.

Modalité d'accueil pour le public en situation de handicap : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

Objectifs de la formation

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

Les compétences acquises lors de la formation

- Concevoir et organiser des prestations restaurants, de traiteur événementiel en lien avec la production
- Sourcer et écrire une offre de boissons, fromage en accord avec la carte
- Commercialiser à travers les réseaux sociaux en utilisant les outils du e-marketing
- Gérer une cave de restaurant
- Piloter et coordonner l'offre de service
- Proposer une offre de design d'espace de commercialisation
- Contrôler la qualité de service et de satisfaction client
- Former des collaborateurs à l'exploitation des espaces ventes de restauration dans une démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprise)
- Rédiger des devis de prestations commerciales de gestion d'espaces et d'activités traiteurs-événementiel
- Sourcer et écrire une offre de restauration
- Créer des mets en soignant leur présentation
- Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire

- Élaborer des méthodes de créations de plats et de cartes
- Gérer les approvisionnements et les achats
- Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises)
- Piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés
- Contrôler la qualité des produits entrants et sortants
- Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérentes ainsi que les techniques pour les fabriquer
- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs
- Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation
- Mettre en place des processus de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers
- Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires
- Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration
- Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux
- 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
- Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP
- Élaborer une politique responsabilité sociale des entreprises (RSE) en favorisant la diversité, l'inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés
- Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son établissement en mettant en place une politique d'accompagnement (formation, tutorat)

Modalités d'organisation de la formation

UE1	Intitulé de l'UE : Langages fondamentaux	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
1.1	Marketing en restauration gastronomique	3	1	30
1.2	Management du personnel et droit commercial	3	1	30
1.3	Design culinaire	3	1	30
1.4	Management des procédures	3	1	20
1.5	Gestion prévisionnelle	3	1	30
	Sout total	15	1	140

UE2	Intitulé de l'UE : Connaissance du secteur	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
2.1	Veille technique et technologique au service de la créativité	2	1	30
2.2	Management de l'expérience client	3	1	30
2.3	Sociologie des manières de table	3	1	25
2.4	Approvisionnements des restaurants gastronomiques	2	1	30
	Sous total	10	1	115
UE3	Intitulé de l'UE : Connaissance du Métier	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
3.1	Maitrise des techniques culinaires	2	1	40
3.2	Standardisation des procédures	2	1	40
3.3	Anglais professionnel	3	1	30
3.4	Espagnol professionnel	3	1	30
	Sous total	10	1	140
UE4	Intitulé de l'UE : Projet professionnel (tutoré)	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
4.1	Conception et planification des prestations gastronomiques	2	1	20
4.2	Gestion du service en restauration gastronomique	2	1	20
4.3	Evaluation de la qualité	3	1	30
4.4	Communication médias	3	1	40
	Sous total	10	1	110
UE5	Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	Sous total	25	3	20
	TOTAL	60		525

Modalité d'accueil pour le public en situation de handicap : <https://site.cfa-union.org/pages/handicap>

Modalités d'évaluation et de sanction du diplôme

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.

Durée de la formation

525 heures

Informations diverses :

Formation en présentiel sous contrôle continu

PROGRAMME DE LA FORMATION

Simplifié

UE1	Intitulé de l'UE : Langages fondamentaux	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
1.1	Marketing en restauration gastronomique	3	1	30
1.2	Management du personnel et droit commercial	3	1	30
1.3	Design culinaire	3	1	30

1.4	Management des procédures	3	1	20
1.5	Gestion prévisionnelle	3	1	30
	Sout total	15	1	140
UE2	Intitulé de l'UE : Connaissance du secteur	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
2.1	Veille technique et technologique au service de la créativité	2	1	30
2.2	Management de l'expérience client	3	1	30
2.3	Sociologie des manières de table	3	1	25

2.4	Approvisionnements des restaurants gastronomiques	2	1	30
	Sous total	10	1	115
UE3	Intitulé de l'UE : Connaissance du Métier	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
3.1	Maitrise des techniques culinaires	2	1	40
3.2	Standardisation des procédures	2	1	40
3.3	Anglais professionnel	3	1	30
3.4	Espagnol professionnel	3	1	30
	Sous total	10	1	140
UE4	Intitulé de l'UE : Projet professionnel (tutoré)	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
4.1	Conception et planification des prestations gastronomiques	2	1	20
4.2	Gestion du service en restauration gastronomique	2	1	20
4.3	Evaluation de la qualité	3	1	30
4.4	Communication médias	3	1	40
	Sous total	10	1	110
UE5	Unité d'Enseignement 5. Formation en milieu professionnel	ECTS	Coef.	Volume horaire présentiel EQTD
5.1	Méthodologie de recherche, mémoire	25	3	20
	Sous total	25	3	20
	TOTAL	60		525

Blocs de compétences

RNCP40185BC01 - Utiliser les outils numériques de référence

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
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	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC02 - Exploiter des données à des fins d'analyse

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation - Développer une argumentation avec esprit critique	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation activité professionnelle

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC06 - Commercialiser des produits et animer une prestation de restauration

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Concevoir et organiser des prestations restaurants, de traiteur événementiel en lien avec la production - Sourcer et écrire une offre de boissons, fromage en accord avec la carte - Commercialiser à travers les réseaux sociaux en utilisant les outils du e-marketing - Gérer une cave de restaurant - Piloter et coordonner l'offre de service - Proposer une offre de design d'espace de commercialisation - Contrôler la qualité de service et de satisfaction client - Former des collaborateurs à l'exploitation des espaces ventes de restauration dans une démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises) - Rédiger des devis de prestations commerciales de gestion d'espaces et d'activités traiteurs-événementiel	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP40185BC07 - Mettre en place des processus de production alimentaires

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
- Sourcer et écrire une offre de restauration - Créer des mets en soignant leur présentation - Mettre en valeur les créations à travers la photographie culinaire - Elaborer des méthodes de créations de plats et de cartes - Gérer les approvisionnements et les achats - Former des collaborateurs à la production de mets dans une démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises) - Piloter et coordonner la production de mets salés et sucrés - Contrôler la qualité des produits entrants et sortants - Vérifier que les produits alimentaires constituant une recette sont cohérentes ainsi que les techniques pour les fabriquer	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

RNCP 40185BC08-Gérer et Piloter l'activité restauration

- Construire une stratégie d'offre de restauration en analysant et comparant des concepts de restauration novateurs - Mettre en place une stratégie marketing et de commercialisation - Mettre en place des process de contrôle à l'aide d'outils comptables et financiers - Contrôler la sécurité incendie dans les établissements recevant du public et s'assurer de la bonne application des textes réglementaires - Effectuer une programmation pour des travaux de rénovation d'agrandissement d'un établissement de restauration - Innover en mettant une veille technologique sur des matériels et réseaux sociaux - 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 - Surveiller les outils de contrôle d'hygiène et leur stockage dans le cadre de la méthode HACCP - Elaborer une politique responsabilité sociale des entreprises (RSE) en favorisant la diversité, l'inclusion et l'embauche de travailleurs handicapés - Manager une équipe interculturelle et interprofessionnelle au sein de son	Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification
--	--

établissement en mettant en place une politique d'accompagnement
(formation, tutorat)

CALENDRIER DE LA FORMATION

CFA UNION		LICENCE MACAT DCRG																															
Cycle de Formation du 14/09/2026 au 13/09/2027																																	
août	septembre	octobre		novembre		décembre		janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août	septembre		octobre		novembre		décembre				
sem 01	mer 01	jeu 01	Ent reprise	dim 01	mar 01	jeu 01	Ent	ven 01	Férié	dim 01	Cours	lun 01	Cours	jeu 01	Cours	sam 01	Férié	mer 01	Ent	jeu 01	Ent reprise	dim 01	mer 01	Ent	jeu 01	Ent reprise	dim 01	mar 01	Ent	jeu 01	A REMPLIR		
dim 02	mer 02	ven 02	Ent reprise	lun 02	Cours	mer 02	Cours	ven 02	Cours	dim 02	Cours	lun 02	Cours	jeu 02	Cours	dim 02	Cours	mer 02	Ent reprise	ven 02	Ent reprise	lun 02	Ent reprise	jeu 02	Ent reprise	dim 02	mar 02	Ent reprise	jeu 02	Ent reprise	dim 02	mar 02	
lun 03	jeu 03	dim 03		mar 03	Cours	ven 03	Cours	dim 03	Cours	lun 03	Cours	mer 03	Cours	jeu 03	Cours	dim 03	Cours	mer 03	Ent reprise	jeu 03	Ent reprise	dim 03	mar 03	Ent reprise	jeu 03	Ent reprise	dim 03	mar 03	Ent reprise	jeu 03	Ent reprise	dim 03	mar 03
mar 04	jeu 04	dim 04		mer 04	Cours	ven 04	Cours	dim 04	Cours	lun 04	Cours	mer 04	Cours	jeu 04	Cours	dim 04	Cours	mer 04	Ent reprise	jeu 04	Ent reprise	dim 04	mar 04	Ent reprise	jeu 04	Ent reprise	dim 04	mar 04	Ent reprise	jeu 04	Ent reprise	dim 04	mar 04
mer 05	jeu 05	dim 05		mer 05	Cours	ven 05	Cours	dim 05	Cours	lun 05	Cours	mer 05	Cours	jeu 05	Cours	dim 05	Cours	mer 05	Ent reprise	jeu 05	Ent reprise	dim 05	mar 05	Ent reprise	jeu 05	Ent reprise	dim 05	mar 05	Ent reprise	jeu 05	Ent reprise	dim 05	mar 05
jeu 06	dim 06	mar 06	Cours	ven 06	Cours	dim 06	Cours	mer 06	Cours	jeu 06	Cours	dim 06	Cours	jeu 06	Férié	dim 06	Cours	mer 06	Ent reprise	jeu 06	Ent reprise	dim 06	mar 06	Ent reprise	jeu 06	Ent reprise	dim 06	mar 06	Ent reprise	jeu 06	Ent reprise	dim 06	mar 06
ven 07	dim 07	mar 07	Cours	ven 07	Cours	dim 07	Cours	mer 07	Cours	jeu 07	Cours	dim 07	Cours	jeu 07	Ent reprise	dim 07	Cours	mer 07	Ent reprise	jeu 07	Ent reprise	dim 07	mar 07	Ent reprise	jeu 07	Ent reprise	dim 07	mar 07	Ent reprise	jeu 07	Ent reprise	dim 07	mar 07
sam 08	mar 08	jeu 08	Cours	dim 08	Cours	mer 08	Cours	ven 08	Cours	dim 08	Ent reprise	lun 08	Ent reprise	jeu 08	Ent reprise	sam 08	Ent reprise	mer 08	Ent reprise	jeu 08	Ent reprise	dim 08	mar 08	Ent reprise	jeu 08	Ent reprise	dim 08	mar 08	Ent reprise	jeu 08	Ent reprise	dim 08	mar 08
dim 09	mer 09	jeu 09	Cours	dim 09	Cours	mer 09	Cours	ven 09	Cours	dim 09	Ent reprise	lun 09	Ent reprise	jeu 09	Ent reprise	sam 09	Ent reprise	mer 09	Ent reprise	jeu 09	Ent reprise	dim 09	mar 09	Ent reprise	jeu 09	Ent reprise	dim 09	mar 09	Ent reprise	jeu 09	Ent reprise	dim 09	mar 09
lun 10	jeu 10	dim 10		mar 10	Cours	ven 10	Cours	dim 10	Cours	lun 10	Ent reprise	mer 10	Ent reprise	jeu 10	Ent reprise	sam 10	Ent reprise	mer 10	Ent reprise	jeu 10	Ent reprise	dim 10	mar 10	Ent reprise	jeu 10	Ent reprise	dim 10	mar 10	Ent reprise	jeu 10	Ent reprise	dim 10	mar 10
mar 11	jeu 11	dim 11		mar 11	Férié	ven 11	Cours	dim 11	Cours	lun 11	Ent reprise	mer 11	Ent reprise	jeu 11	Ent reprise	sam 11	Ent reprise	mer 11	Ent reprise	jeu 11	Ent reprise	dim 11	mar 11	Ent reprise	jeu 11	Ent reprise	dim 11	mar 11	Ent reprise	jeu 11	Ent reprise	dim 11	mar 11
mer 12	jeu 12	dim 12	Cours	ven 12																													

MOYENS HUMAINS ET MATERIEL

Liste sur demande

FICHE RNCP

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40185/>