

Licence professionnelle :

métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Cuisine événementielle et Traiteur haut de gamme

Code RNCP / Code d'apprentissage : RNCP40442 / 25033452

Code diplôme : LP15203A

Crédits : 60 ECTS

Intitulé officiel du diplôme :

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

Niveau d'entrée :



Prérequis :

- Titulaire d'un diplôme de niveau Bac+2
- Sélection sur dossier et entretien de motivation
- Inscription définitive à compter de la signature du contrat en alternance

Modalités :

- 2 jours en formation en présentiel
- 3 jours en entreprise
- Durée du contrat : 1 année
- Volume horaire : (en cours de validation)

Métiers visés :

- Chef de cuisine traiteur / traiteuse
- Directeur / Directrice de cuisine centrale
- Responsable des banquets
- Directeur / Directrice de la restauration
- Adjoint / Adjointe du directeur en hôtellerie-restauration

Lieu d'enseignement

VILLEPINTE

STELO
FORMATION

PARTENAIRE
Stelo formation
Av. Jean Fourgeaud
93420 Villepinte
01 49 63 42 42
www.stelo-formation.fr

Cnam Noisy-le-Grand
01 49 89 33 38 | noisy.alternance@cnam-iledefrance.fr

Compétences visées

- 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.

Modalités d'évaluation

- Evaluation finale / US
- Expérience professionnelle

Programme

- Harmonisation des connaissances - 0 ECTS
- Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management - 3 ECTS
- Anglais de spécialité - 3 ECTS
- Management de la qualité et de la sécurité alimentaire - 3 ECTS
- Valorisation non alimentaire des déchets - Développement durable et RSE - 3 ECTS
- Anglais approfondi - 3 ECTS
- Conception et dimensionnement technique et économique des solutions - 8 ECTS
- Technologies des produits alimentaires - 5 ECTS
- Création et innovation dans les métiers de bouche - 3 ECTS
- Ingénierie culinaire et conception traiteur - 4 ECTS
- Gestion et logistique événementielle - 4 ECTS
- Projet tuteuré - 8 ECTS
- Période en entreprise - 7 ECTS

Accessibilité

Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

