

Licence Professionnelle Gestion de production en restauration collective

« Gestion de production, management, nutrition
et sécurité alimentaire »



Objectifs professionnels

La licence professionnelle vise à former de futurs responsables de production de cuisine centrale, en gestion directe ou concédée, mais aussi ceux de la restauration commerciale.

Selon la structure, le poste occupé peut revêtir différentes dénominations : manager d'établissement de restauration collective - manager de personnel de cuisine – responsable de production en restauration collective.

Selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, de chartes qualité des établissements, les fonctions dévolues au responsable de production se partagent entre :

- La gestion d'une unité de production de restauration collective
- L'encadrement de la production
- L'animation et l'encadrement d'une équipe
- La distribution et la commercialisation.

Au regard de la structure (taille, type, nombre de repas, nombres de sites, menu unique ou multiple, complexité du menu, type de restauration, type de liaison...), dans laquelle se trouve le responsable de production, les fonctions précitées sont mises en œuvre de façon différenciée. Elles constituent néanmoins le socle commun du métier.

Le diplôme

La Licence professionnelle de gestion de production en restauration collective, spécialité "gestion de production, management, nutrition et sécurité alimentaire", est un diplôme habilité par le Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche et délivré par le Cnam (Conservatoire national des arts et métiers).

Conditions d'accès

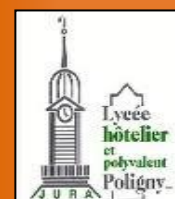
La Licence professionnelle est accessible aux titulaires de diplômes de niveau III issus de formations :

- L2 dans le domaine des sciences, technologie santé (parcours biologie/chimie/biochimie)
- DEUST productions et transformations, arts et métiers de la bouche développés par le Cnam et les compagnons
- DUT en génie biologique
- DUT en génie chimique
- Formation STS : sciences et technologies des aliments, hôtellerie-restauration, diététique
- Titres RNCP de niveau III dans le secteur d'activité

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 III.

RESTAURATION COLLECTIVE

le cnam
Franche-Comté



Les publics

La Licence professionnelle est ouverte aux jeunes de moins de 26 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et s'adresse également à des publics relevant de la formation continue :

- salariés dans le cadre d'un plan de formation, d'une période de professionnalisation, d'un CIF ...,
- demandeurs d'emploi dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs régionaux, de Pôle Emploi ou d'autres financements dédiés,
- personnes souhaitant obtenir la licence par le biais de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience).

Certains enseignements pourront être suivis à la carte pour un perfectionnement ponctuel sur demande spécifique.

Parcours de formation et Contenu

Les enseignements sont dispensés selon les besoins soit à l'ENILBIO, soit au Lycée Hôtelier Friant de Poligny, soit dans les locaux du Cnam en région.



La formation comprend **18 semaines en centre**, soit 596 heures d'enseignement, et un **minimum de 16 semaines d'activité professionnelle**, soit 560 heures de stage en entreprise.

UE	Objectifs	Durée en heures	ECTS
UE 0 Harmonisation des connaissances	Mettre au même niveau de pré-requis l'ensemble des apprenants. Mixage d'apports théoriques et travaux pratiques afin d'associer des connaissances aux gestuelles de base de la profession : vocabulaire technique, outils et matériels, techniques de cuisson.	36h	
UE 1 Animation et gestion de production	Appréhender le cœur de métier de responsable de production en développant ses capacités de gestion et d'animation de production sur l'ensemble de la chaîne.	60h	6
UE 2 Nutrition et équilibre alimentaire	Apporter aux futurs responsables de production les connaissances nécessaires liées à la nutrition afin d'être en capacité d'établir des menus équilibrés, être force de proposition dans un choix de menus et porter un regard critique sur un menu.	40h	4
UE 3 Connaissance des produits et matériels	Connaître les matières premières et les outils requis pour la mise en œuvre des productions culinaires en restauration collective.	40h	4
UE 4 Production et distribution	Adapter les techniques culinaires traditionnelles aux volumes et contraintes de la restauration collective (volume de la préparation, matière première utilisée issue de la première transformation, moyens matériels...)	60h	6
UE 5 Gestion de l'espace de distribution et management des équipes	S'approprier les techniques de management d'une équipe et adapter la gestion de l'équipe en fonction des flux de la clientèle et/ou des événements commerciaux de l'espace de distribution.	60h	6
UE 6 Management de la qualité et de la sécurité alimentaires	Comprendre les connaissances et les techniques à mettre en œuvre pour gérer un espace de production, dans le cadre de son fonctionnement et de la réglementation en vigueur.	60h	6
UE 7 Gestion de l'entreprise et des ressources humaines	S'approprier les techniques de base de gestion de ressources humaines. Gérer et maîtriser les coûts engagés en production.	60h	6
UE 8 Anglais	Utiliser la langue anglaise dans un contexte professionnel et valider le test BULATS niveau 1.	40h	2
Projet tuteuré	Réaliser un projet sur des problématiques rencontrées en situation de travail pour prendre conscience de la réalité professionnelle. -Développement d'une méthodologie de travail -Travail en équipe	140	8
STAGE		560 heures minimum d'activité en entreprise	



Planning d'alternance prévisionnel 2015-2016

semaine			semaine			semaine		
37	07/09/2015		6	08/02/2016		28	11/07/2016	
38	14/09/2015		7	15/02/2016		29	18/07/2016	
39	21/09/2015		8	22/02/2016		30	25/07/2016	
40	28/09/2015		9	29/02/2016		31	01/08/2016	
41	05/10/2015		10	07/03/2016		32	08/08/2016	
42	12/10/2015		11	14/03/2016		33	15/08/2016	
43	19/10/2015		12	21/03/2016		34	22/08/2016	
44	26/10/2015		13	28/03/2016		35	29/08/2016	
45	02/11/2015		14	04/04/2016		36	épreuves finales	
46	09/11/2015		15	11/04/2016				
47	16/11/2015		16	18/04/2016				
48	23/11/2015		17	25/04/2016				
49	30/11/2015		18	02/05/2016				
50	07/12/2015		19	09/05/2016				
51	14/12/2015		20	16/05/2016				
52	21/12/2015		21	23/05/2016				
53	28/12/2015		22	30/05/2016				
1	04/01/2016		23	06/06/2016				
2	11/01/2016		24	13/06/2016				
3	18/01/2016		25	20/06/2016				
4	25/01/2016		26	27/06/2016				
5	01/02/2016		27	04/07/2016				

Formation en entreprise 
 Formation en centre 

Rythme de l'alternance en apprentissage 18 semaines en centre et 34 semaines en entreprise

3/4/4/4/6/4/12/5/10/1

Le contrat d'apprentissage en bref

L'apprentissage est un dispositif de formation par voie d'alternance. Un contrat de travail est établi entre l'employeur et l'apprenti. Le contrat d'apprentissage s'adresse aux jeunes de 16 à 26 ans révolus. Il peut être signé 3 mois avant ou après le début de la formation envisagée.

Temps de travail :

La durée légale du travail effectif des salariés est fixée à 35 heures par semaine civile (article L.3122-1 (art.L.3121-10)). Le travail de nuit est interdit pour les apprentis mineurs (de 20h à 6h du matin pour les moins de 16 ans ou de 22h à 6h pour les moins de 18 ans). La période d'essai est fixée à 2 mois.

Congés :

Un apprenti bénéficie des congés payés à raison de 2.5 jours ouvrables par mois de travail effectif, effectué pendant la période de référence (1^{er} juin au 31 mai). Les congés ne peuvent pas être pris sur le temps de formation en centre. Des congés peuvent également être accordés pour événements familiaux dans les conditions définies par le code du travail.

Salaire :

Les apprentis de Licence professionnelle sont rémunérés au barème de deuxième année (NB: la rémunération d'un apprenti ayant précédemment eu un contrat d'apprentissage ne peut être inférieure à la dernière rémunération). La rémunération minimale est fixée par le SMIC, ou, pour les apprentis âgés de 21 ans ou plus, par le minimum conventionnel de l'emploi s'il est plus favorable.



Le Conseil Régional de Franche Comté peut attribuer des aides : hébergement, restauration, transport...

Le contrat de professionnalisation en bref

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail établi entre l'employeur et le salarié qui prévoit des périodes de formation. Il s'adresse aux jeunes de 16 à 25 ans révolus et aux demandeurs d'emploi de plus de 26 ans.

Temps de travail

Il est fixé en fonction de la durée hebdomadaire pratiquée dans l'entreprise. Les salariés en contrat de professionnalisation sont des salariés à part entière de l'entreprise. A ce titre, les lois, règlements et convention collective leur sont applicables dans les mêmes conditions que les autres salariés et sous condition que leurs dispositions ne soient pas incompatibles avec les exigences de leur formation.

Durée du contrat

La durée varie de 6 mois à 24 mois en fonction de la qualification visée et du niveau du salarié.

Rémunération

La rémunération varie selon l'âge, la convention collective et la qualification du salarié. A titre indicatif elle peut aller de 60% à 100% du salaire.

Renseignements, Inscription



ENILBIO

Rue de Versailles
BP 70 0049
39 801 POLIGNY Cedex 1
Tél : 03.84.73.76.76

Recrutement.poligny@educagri.fr



Conservatoire national des arts et métiers

13 rue Thierry MIEG
90 010 BELFORT Cedex
Tél : 03.84.58.33.10
cnam@utbm.fr