

# Licence Professionnelle mention Métiers des arts culinaires et des arts de la table

## Parcours Design et gastronomie : recherche, innovation, patrimoine

### Objectifs

Cette Licence Professionnelle a pour objectif de former les étudiants aux métiers liés au design culinaire, design comestible, packaging alimentaire afin de concevoir ou de valoriser des objets alimentaires porteurs et éveilleurs de sens. Les étudiants devront être à même de combler un relatif "déficit d'image" des produits alimentaires, de les valoriser sous toutes leurs formes et de favoriser une communication "haut de gamme" en adéquation avec la qualité innovante et gustative de ces produits. Il s'agira de mettre en adéquation l'excellence ou l'originalité d'un plat avec son environnement physique immédiat par une "mise en scène" des arts de la table, du décor, etc.

### Compétences acquises

#### Compétences communicationnelles

- Assurer la promotion, la valorisation et la diffusion d'un produit ou concept
- Maîtriser les aspects de la communication adaptée à des situations professionnelles
- Mesurer les enjeux interculturels, régionaux et internationaux
- Maîtrise du vocabulaire spécifique du monde du design et de la gastronomie
- Maîtriser les différents aspects de la gestion et de la conduite de projet, y compris en langue anglaise.

#### Compétences techniques liées à la valorisation de produits alimentaires en travaillant sur les produits et leur environnement

- Maîtriser les aspects juridiques et les obligations sanitaires des produits élaborés
- Connaître l'histoire, la sociologie et l'ethnographie des arts de la table
- Savoir harmoniser les couleurs, les formes et les goûts
- Maîtriser la photographie, la typographie et le graphisme
- Créer des emballages, conditionnements et scénographie innovants

### Conditions d'accès

Les étudiants doivent avoir validé au minimum deux années d'études supérieures dans un domaine compatible avec celui de la Licence et sont généralement issus de :

- > BTS Hôtellerie Restauration
- > BTS Tourisme
- > BTS Design Graphique option Médias imprimés
- > BTS Design Graphique Option Médias numériques
- > BTS Design de Produits
- > Licence Histoire de l'Art
- > Licence Arts plastiques
- > Ecole des Beaux-Arts
- > DUT Tertiaires (Techniques de commercialisation, design,...)

La Licence Professionnelle « Design alimentaire » se fait en alternance (cf Dispositif alternance). Elle est également ouverte aux personnes en reprises d'études et/ou en reconversion professionnelle pouvant attester d'une expérience ou d'un réel projet dans le monde des arts culinaires et/ou des arts de la table.

Le CV des candidats doit également démontrer -à travers des stages, de jobs d'été, d'expériences diverses- leur intérêt pour l'univers du design, de la restauration, de l'agro-alimentaire....

### Poursuite d'études

La vocation de ce diplôme est l'insertion professionnelle directe. Cependant, la poursuite d'études en Master « Tourisme » peut-être envisagée sous certaines conditions.

### Insertion professionnelle

Les compétences des diplômés les conduiront à exercer prioritairement dans les métiers de bouche, l'événementiel, le design, la communication. Ils sauront concevoir des produits alimentaires commercialisables, innover dans leur présentation, penser des scénographies de vitrines, des photographies, des vidéos en rapport avec le design culinaire.

Ils pourront se spécialiser dans le design graphique -direction artistique dans les magazines spécialisés et les blogs et sites dédiés- la cuisine gastronomique, la création de packaging, le design des arts de la table (design de produits et/ou textile), le coaching auprès de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

### Infos pratiques

**Faculté des Lettres et Sciences Humaines** à Quimper

Ouvert en alternance

#### Contacts

Responsable formation : MIANE Florent

Secrétariat pédagogique

Pascale LE MEUR

02 90 94 48 08

[histoire.art@univ-brest.fr](mailto:histoire.art@univ-brest.fr)

## Programme

### L3

#### Semestre 5

<b>UE 1 : Techniques Professionnelles du Design</b>	52h
- Fondamentaux du design de produits : arts de la table	12h
- Scénographie, événementiel, mise en valeur des produits et des espaces	10h
- Fondamentaux du design graphique et typographique	10h
- Photographie culinaire/fondamentaux du design numérique	20h
<b>UE 2 : Techniques professionnelles culinaires</b>	30h
- Démarche de créativité culinaire	8h
- Techniques de base, transferts	12h
- Conception de prestations culinaires innovantes	10h
<b>UE 3 : Culture des arts de la table et de la gastronomie</b>	30h
- Archéologie et histoire des arts de la table	10h
- Approche sociologique et anthropologique des arts de la table	10h
- Les arts de la table en Bretagne	10h
<b>UE 4 : Sciences appliquées à l'alimentation</b>	24h
- Connaissance des produits alimentaires	6h
- Sciences et art culinaire	6h
- Toxicologie et microbiologie	6h
- Contenants et techniques de conservation	6h
<b>UE 5 : Mercatique et techniques de management</b>	30h
- Mercatique de restauration appliquée	10h
- Méthodes et pratiques managériales	10h
- Droit	10h
<b>UE 6 : Anglais et Interculturalité</b>	30h
- Communication en langue anglaise	20h
- Interculturalité	10h
<b>UE 7 : Ateliers de terrain</b>	
- Phase 1 : recherche/terrain	
<b>UE 8 : Méthodologie, technique et langues</b>	12h
- Maîtrise de l'expression écrite et orale	6h

- Outils et langage - Evaluation sensorielle	6h
- La Bretagne : particularismes régionaux	5h

#### Semestre 6

<b>UE 1 : Production design culinaire</b>	40h
- Analyse du cahier des charges	10h
- Démarche de projet	20h
- Workshop : temps limité en situation professionnelle	10h
<b>UE 2 : Production relevant du domaine du design</b>	34h
- Analyse d'un cahier des charges	10h
- Démarche de projet	10h
- Workshop : temps limité en situation professionnelle	12h
<b>UE 3 : Commercialisation</b>	25h
- Droit à l'image droits d'auteurs	10h
- Méthodologie globale	15h
<b>UE 4 : Sécurité et qualité des produits alimentaires</b>	40h
- Filières alimentaires, offres, approvisionnements non conventionnels	10h
- Cadre réglementaire et environnemental	10h
- Les contraintes nutritionnelles	10h
- Le système qualité dans la filière, les certifications	10h
<b>UE 5 : Informatique et communication</b>	48h
- Infographie : initiation aux logiciels spécifiques au design graphique	16h
- Communication numérique	16h
- Webmarketing, stratégie plurimédia	16h
<b>UE 6 : Anglais</b>	30h
- Communication en langue anglaise	30h
<b>UE 7 : Ateliers de terrain</b>	
- Phase 2 : atelier de terrain dans le design/gastronomie	
<b>UE 8 : Immersion professionnelle</b>	
- Immersion professionnelle en entreprise	

Dernière mise à jour le 11 février 2018