

Gastronomie & Restauration

C'est au cours du XVI^e siècle, sous la plume de François Rabelais, que le géant Gargantua est né, personnage truculent et glouton, aussi fameux pour son oisiveté que pour sa capacité à faire « *bonne chère* », expression désignant aussi bien l'art d'accueillir des convives que de leur préparer un repas. La cuisine française est ainsi une pratique à la fois historique et une tradition, celle du « *bien manger* » pour lequel la gastronomie est en France un véritable « *trésor national* ».

Dès le Moyen-Âge, des grands cuisiniers français ont façonné le paysage culinaire hexagonal : Taillevent et Sidoine Benoît font partie des pères de la gastronomie française. À la fin du XVIII^e siècle, Antoine Parmentier, Alexandre Dumas (père), Antoine Beauvilliers inventeur du Restaurant et auteur de *L'Art du Cuisinier* (1814), Auguste Escoffier et Joseph Favre, auteur dans les années 1880 du *Dictionnaire universel de la cuisine* et fondateur de l'Académie culinaire de France, ont poursuivi la construction de la réputation gastronomique française. L'élite du monde culinaire est présente à l'Académie Culinaire de France, créée en 1883 par Joseph Favre, et qui est la plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Pâtisserie du monde.

La restauration en France est divisée en quatre grands types. La restauration gastronomique est le secteur d'excellence. Elle vise à proposer à ses clients des plats de qualité, des vins originaux, un accueil attentif et un service soigné dans un cadre agréable. La restauration thématique se concentre sur une dimension particulière, identitaire ou culturelle, de la gastronomie, promue par des enseignes. La restauration rapide propose des repas à consommer sur place ou à emporter, servis dans des conditionnements jetables (friteries, hamburgers, pizzas, sandwicheries, viennoiseries...). La restauration collective est surtout présente dans les trois secteurs de l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), de la santé et du social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires) et du travail (restauration d'entreprises et d'administrations).

• **650 000** salariés dans la filière restauration

• **5^{ème}** secteur pourvoyeur d'emplois

• **160 000** restaurants traditionnels

• **258 000** entreprises

• **70** milliards de chiffre d'affaires

• **40 %** de chiffre d'affaires hors taxe du Tourisme international

Sources : Ministère de l'économie, des finances et de la relance : www.entreprises.gouv.fr

International

Avec l'inscription par l'Unesco en 2010 du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la gastronomie française est consacrée comme atout d'une « *importance cruciale pour l'identité culturelle* ». Yannick Alleno, Paul Bocuse, Michel Bras, Alain Ducasse, Arnaud Donckele, Éric Frechon, Pierre Gagnaire, Alain Passard, Emmanuel Renaut, Joël Robuchon, Guy Savoy et Michel Troisgros sont autant de chefs français qui exportent leur savoir-faire au-delà des frontières : sept sont classés dans les 10 premiers des 100 Chefs au monde. Avec les « métiers de bouche », cuisinier, fromager, boulanger, pâtissier (Pierre Hermé), chocolatier-confiseur (Patrick Roger), portent à l'étranger une vision du terroir français, du goût, voire du luxe. L'excellence française du patrimoine culinaire est aussi transmise par les Meilleurs Ouvriers de France (MOF) pour l'art de la table et du service, la cuisine, la sommellerie, la fromagerie, la pâtisserie...

La critique gastronomique et culinaire est devenue une spécificité française reconnue à l'international. Les guides sont aussi variés que les restaurants eux-mêmes : Guide Bottin Gourmand, Guide Champéard, Guide Gault-Millau, Guide Fooding, Guide Hubert, Guide Rouge dit Guide Michelin, Lebey. Le guide Michelin Tokyo, ville la plus étoilée du monde, comprend 266 restaurants, dont 11 avec 3 étoiles, 47 avec 2 étoiles, et 165 avec 1 étoile.

La France compte aussi près de 1 000 fromages différents dont 45 fromages titulaires d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), tels que le Brocciu en Corse, le Cantal en Auvergne, le Cabécou dans le Périgord ou l'Ossau-Iraty dans les Pyrénées, le Reblochon en Savoie, Roquefort en Aveyron...

La Fête de la gastronomie, rebaptisée « *Goût de France / Good France* » en 2018, célèbre l'excellence du patrimoine gastronomique français, en France et dans le monde entier. En 2021, elle a coïncidé avec le 11^e anniversaire de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

DOMAINES ASSOCIÉS

- Alimentation • Arts de la table • Boulangerie • Charcuterie
- Chocolaterie • Confiserie • Cuisine
- Fromagerie • Hôtellerie • Œnologie
- Pain • Pâtisserie • Poissonnerie
- Sommellerie • Tourisme

SOUS-DOMAINES

- Bar • Barman • Bistrot • Brasserie
- Café • Commerces alimentaires
- Chocolatier • Confiseur • Commis de cuisine • Crêpier • Cuisinier • Fromager
- Garçon de café • Gérant • Glacier • Pain
- Pâtissier • Pizzaiolo • Plongeur
- Restaurant • Serveur • Sommelier
- Traiteur • Vin • Liftier • Lingère
- Maître d'hôtel • Réceptionniste • Séjour
- Tour-opérateur • Office de tourisme
- Voiturier • Yield manager



Liens utiles

- Académie Culinaire de France : www.academieculinairedefrance.fr
- Association nationale des formateurs en pâtisserie (ANFP) : www.anfp.fr
- Centre de ressources nationales en Hôtellerie Restauration : www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr
- Le Collège culinaire de France : www.college-culinaire-de-france.fr
- Confédération des chocolatiers et confiseurs de France : www.chocolatiers.fr
- Confédération nationale de la Boulangerie et la Pâtisserie française : www.boulangerie.org
- École de Paris des métiers de la table : www.epmt.fr
- Fête de la Gastronomie : www.economie.gouv.fr/la-fete-de-la-gastronomie
- Guilde internationale des fromagers : www.guilededesfromagers.fr
- L'Hôtellerie Restauration : www.lhotellerie-restauration.fr
- Métiers de l'alimentation : www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr
- Observatoire des métiers de l'hébergement et des restaurations : www.observatoire-hotel-resto.fr
- Patrimoine alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/patrimoine-alimentaire>
- Société des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) : www.meilleursouvriersdefrance.info
- Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale : www.snrct.fr
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (HUMIH) : www.umih.fr

NIVEAU Licence

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT

1 ANNÉE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

Le **Diplôme de Cuisine** et le **Diplôme de Pâtisserie** sont proposés par Le Cordon bleu.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

DIPLÔME NATIONAL – 2 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – L2
120 crédits ECTS

Le **BTS Management en Hôtellerie-Restauration** (MHR) se prépare dans les lycées professionnels ou dans un Centre de Formations d'apprentis (CFA) de la restauration et de l'hôtellerie. Il forme au Management en hôtellerie restauration avec deux options distinctes : « Management d'unité de restauration », « Management d'unité de production culinaire ».

www.campusfrance.org/fr/ressource/le-brevet-de-technicien-superieur-bts

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT

3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

L'École Ducasse propose des **diplômes d'établissement**, en anglais ou en français :

- > Bachelor in Culinary Arts,
- > Bachelor in French Pastry Arts,
- > Diplôme supérieur des arts pâtisseries.

www.ecoleducasse.com

TITRE PROFESSIONNEL

RNCP – 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

L'École Savignac propose une formation **Responsable de service en hôtellerie, tourisme et restauration**.

DIPLÔME VISÉ

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT – 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

- > Diplôme **Manager dans l'hôtellerie restauration** proposé par l'École Ferrandi,
- > Diplôme en **Management international des arts culinaires** proposé par l'Institut Lyfe.

DIPLÔME VISÉ

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT – 4 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES
180 crédits ECTS

- > Diplôme **Arts culinaires et entrepreneuriat** proposé par l'École Ferrandi,
- > Diplôme de **Management de l'hôtellerie et de la restauration** proposé par l'Institut Lyfe.

LICENCE PROFESSIONNELLE

DIPLÔME NATIONAL – 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – L3
180 crédits ECTS

Trois mentions sont proposées, avec des parcours spécialisés, dans différents établissements, universités, lycées et CFA :

Mention Métiers des arts culinaires et des arts de la table :

- Création et développement en design et art culinaire
- Création et reprise d'un restaurant
- Culture gastronomique française et européenne
- Cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens
- Gestion des restaurants gastronomiques et établissements de luxe
- *Major in restaurant management and culinary arts*
- Management opérationnel de la restauration gastronomique à vocation internationale
- Métiers de l'événementiel en restauration
- Métiers de la gastronomie
- Traiteur événementiel et banqueting

Mention Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration :

- Co-développeur de projets en hôtellerie et restauration
- Définition et gestion de systèmes alimentaires
- Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe
- Gestion et reprise de PME, PMI en hôtellerie-restauration
- Hôtellerie-restauration
- Hôtellerie et tourisme, management de la restauration collective et commerciale
- Langues étrangères appliquées anglais, hôtellerie restauration internationale
- Management du tourisme et de l'hôtellerie internationale
- Management et interculturalité dans les métiers de l'hôtellerie-restauration
- Management international de l'hôtellerie et de la restauration
- Management des unités de restauration
- Restauration collective et commerciale

Mention Tourisme :

- Cuisine et gastronomie
- *Food and beverage*
- Ingénierie hôtelière et de restauration
- Management en hôtellerie restauration
- Management de la restauration collective
- Restaurations, hôtellerie et art de recevoir
- *Tourism, hospitality and food studies*

<https://cataloguelm.campusfrance.org/licence/>

Gastronomie & Restauration

NIVEAU

Master

TITRE PROFESSIONNEL

RNCP – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

- > L'École Savignac propose une formation de **Manager des entreprises, du tourisme et de la restauration**
- > L'Institut Lyfe propose les formations d'**Expert en concept de restauration** et de **Directeur général à l'international en hôtellerie et restauration**

MASTER

DIPLÔME NATIONAL – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – M2
120 crédits ECTS

Plusieurs mentions de Master sont proposées avec des parcours :

- > **Langues étrangères appliquées** : Marchés de la gastronomie et de l'agroalimentaire
- > **Management** :
 - Management des services en restauration et hôtellerie internationale
 - Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
 - Management sectoriel : gastronomie, restauration, vins et spiritueux
- > **Tourisme** :
 - Management en hôtellerie restauration
 - *Tourism, Hospitality and Food Studies*

<https://cataloguelm.campusfrance.org/master>

DIPLÔME NATIONAL SUPÉRIEUR D'EXPRESSION PLASTIQUE (DNSEP)

GRADE DE MASTER – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – M2
120 crédits ECTS

L'option Design mention culinaire est proposée par l'École supérieure d'art et de design de Reims : <https://esad-reims.fr/master-design-culinaire/>

Formations en anglais :

Advanced Culinary Arts and Hospitality & Food; Culinary Leadership & Innovation; Hotel and Restaurant Management; Intensive Professional Program in French Cuisine; International Culinary Arts Management; International Food Service Management; Sustainable Wine Tourism & Gastronomy

Programs Taught in English: <https://taughtie.campusfrance.org>