FERRANDI PARIS

FICHE FORMATION

Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

option cuisine ou pâtisserie

En Temps Plein

NATURE DU DIPLÔME
Diplôme visé BAC + 3 par le ministère de l'Enseignement supérieur

PARTENAIRES
- ESCP Business School
- Campus du Lac - CCI Bordeaux Gironde
- CCI Ille-et-Vilaine

NIVEAU DE FORMATION
Niveau 6

DURÉE DE LA FORMATION
3 ans

RYTHME
Période académique/ stages obligatoires en France et à l'international (3 à 4 mois en première année et 5 à 6 mois en deuxième et troisième années)

LIEU(X) DE FORMATION
Campus de Paris, Campus de Bordeaux ou Campus de Rennes

ACCESSIBILITÉ
Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

PRÉ-REQUIS
- BAC
- Diplôme étranger équivalent au BAC/

Admission parallèle possible en deuxième et troisième années sous conditions de points ECTS et d'expérience professionnelle dans le secteur de la gastronomie

DÉLAIS D'ACCÈS
Rentrée en septembre 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS
- Etre âgé(e) de moins de 30 ans au 1er janvier de l'année d'inscription pour l'admission en première année.
- Inscription via Parcoursup en première année.
- Pour les étudiants internationaux et les admissions parallèles (deuxième et troisième années) voir les modalités d'inscription disponibles sur le site internet.
- Epreuves d'admission (première année : présélection sur dossier, tests QCM online de raisonnement et d'anglais, entretien sur le site du campus choisi, deuxième et troisième années : un entretien).
- Après admission, confirmation et constitution du dossier.

LANGUE : Français

OBJECTIFS
- Définir et comprendre les concepts de base et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise.
- Utiliser ces concepts et outils pour monter un business plan cohérent et socialement responsable.
- Maîtriser les fondamentaux et techniques culinaires.
- Mobiliser l'ensemble des techniques pour proposer de nouvelles réalisations culinaires.
- Savoir travailler en équipe de façon respectueuse et efficace, quel que soit le rôle, en adaptant sa posture managériale.
- Adapter, analyser et corriger son comportement opérationnel et relationnel en fonction de la situation.
- Maîtriser les codes de la profession pour pouvoir s'en affranchir.
- Comprendre sa place et ses responsabilités en tant que professionnel(le), notamment du point de vue du développement durable des entreprises.

CONTENU PÉDAGOGIQUE (liste non exhaustive)
Année 1 : Fondamentaux culinaires, gestion administrative et comptable, management et gestion du stress, marketing, anglais/ Année 2 : Fondamentaux et créativité culinaire, sommellerie, finance, entrepreneuriat, droit, management et RH, marketing, anglais/ Année 3 : Finance entrepreneuriale, management et leadership, marketing et innovation, entrepreneuriat et business, business game, RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises)

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche de stages (career center)
- Cours théoriques et travaux pratiques
- Démonstrations et interventions de professionnels
- Quiz, jeux de rôles, challenges, projets de groupes, travaux de recherche personnelle
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques, études de cas
- Réalisation d'un business plan

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque module et/ou examens finaux
- Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de mémoire et de projet entrepreneurial devant un jury composé de professionnels

VAE

Cette formation est accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).
vae-ferrandi@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%
Taux de réussite à l'examen en 2021

72,4%
Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2020
(95% en 2019)
évolution liée à la crise sanitaire

96,8%
Taux de satisfaction global des apprenants sortants en 2020
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut accéder à différents postes dans un restaurant : chef(fe) de cuisine, chef(fe) pâtissier, directeur(trice) de restaurant, ...
Il ou elle peut travailler en tant que restaurateur(trice) exploitant(e) ou exercer les métiers suivants : chargé(e) de projet en développement hôtelier/restauration/ industrie agroalimentaire, consultant(e) culinaire. Après quelques années d'expérience, il ou elle peut prendre la responsabilité d'un ou plusieurs établissements et également intégrer la direction générale d'un groupe.

POURSUITE DE FORMATION

Masters dont Master of Science in Hospitality Management de FERRANDI Paris

TARIFS ET FRAIS

14 500€ / an, pour 3 ans
Environ 650€ de frais annexes (matériel et tenue professionnels).

CONTACT
Tony Zdravkovski
Responsable Promotion MSc & Bachelor - Campus de Paris
01 49 54 28 17
tzdravkovski@ferrandi-paris.fr

CONTACT
Sarah PROUST
Référente Recrutement FERRANDI Paris-Campus de Bordeaux
06 61 81 41 76
sarah.proust@formation-lac.com

CONTACT
Christèle Le guillouzer
Chargée de promotion - Campus de Rennes
06 88 18 12 34
cleguillouzer@ille-et-vilaine.cci.f

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 29/09/2023