

# 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 Ile-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 & St Gratien ou 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** : choix d'un cursus français ou anglais

### 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](mailto:vae-ferrandi@ferrandi-paris.fr)

Pour les tarifs, voir page internet VAE

## LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2023

97,5

%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022 (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

MSc in Hospitality Management de FERRANDI Paris

## TARIFS ET FRAIS

Année 1, 2 et 3 : 14 500 euros par an

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de financement et de recrutement 2024.

### CONTACT

**Guillaume Coppere**  
Responsable Promotion MSc &  
Bachelor - Campus de Paris

01 49 54 17 12

[gcoppere@ferrandi-paris.fr](mailto:gcoppere@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Sarah Proust**  
Référente Recrutement FERRANDI Paris  
- Campus de Bordeaux

06 61 81 41 76

[sarah.proust@formation-lac.com](mailto: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.fr](mailto:cleguillouzer@ille-et-vilaine.cci.fr)

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 17/10/2023

#### PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

#### BORDEAUX

FERRANDI Paris  
10, rue René Cassin  
CS 31996  
33071 Bordeaux cedex

#### RENNES

FERRANDI Paris  
2, rue de Brest  
35000 Rennes

UNE ÉCOTE DE 12



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE