

# Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

## option cuisine ou pâtisserie

En Temps Plein

### NATURE DU DIPLÔME

Bachelor 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

Alternance école/ 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 et Campus de Rennes

### ACCESSIBILITÉ

Les sites de formation sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

- BAC général ou BAC technologique
- Diplôme étranger équivalent au BAC/ Admission parallèle possible en deuxième et troisième années sous conditions de points ECTS et d'expérience professionnelle

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre.

### 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.
- Admission sur 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 : 1 test écrit et 2 entretiens, deuxième et troisième années : 1 entretien).
- Inscription (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

Année 1 : Finance, comptabilité, management, marketing, anglais, fondamentaux culinaires/ Année 2 : Finance, comptabilité, management et RH, marketing, entrepreneuriat, anglais, fondamentaux et créativité culinaire/ 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 d'entreprise
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Cours et exercices pratiques
- Démonstrations
- 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
- Contrôle en Cours de Formation et/ou examens finaux
- Épreuve(s) écrite(s), pratique(s), orale(s), ...
- Réalisation de dossier(s)
- Soutenance de mémoire
- Soutenance de projet

## 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)

### CONTACT

Tony Zdravkovski  
Responsable Promotion MSc & Bachelor -  
Campus de Paris  
01 49 54 28 17  
[tzdravkovski@ferrandi-paris.fr](mailto:tzdravkovski@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

Thierry Daugeron  
Responsable opérationnel Hôtellerie  
Restauration - Campus de Bordeaux  
05 24 07 78 07  
[thierry.daugeron@formation-lac.com](mailto:thierry.daugeron@formation-lac.com)

### CONTACT

Morgane Nouvel  
Conseillère formation -  
Campus de Rennes  
06 60 08 77 20  
[mnouvel@fac-metiers.fr](mailto:mnouvel@fac-metiers.fr)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97.3%

Taux de réussite à  
l'examen en 2020

95%

Taux d'insertion à 7  
mois des apprenants  
sortants en 2019

93.1%

Taux de satisfaction des apprenants sortants  
en 2019 (en 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 et/ou restauration, chef(fe) de projet, 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

Année 1 : 12 500 euros

Année 2 et Année 3 : 12 200 euros par an

Environ 650 euros de frais annexes (matériel et tenue professionnels).

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 14/12/2020

### 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  
35000 Rennes