

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 et de la Recherche

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 & 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 2025.
Inscription parallèle du 18 novembre 2024 au 16 mai 2025

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, calendrier Parcoursup 2025.
- 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, culture générale, et d'anglais, entretien en français ou en anglais en fonction du cursus choisi sur le site du campus sélectionné. Deuxième et troisième années : sélection sur dossier et entretien).
- Après admission, confirmation et constitution du dossier.

LANGUE : choix d'un cursus français (3 campus) ou anglais (Paris et Rennes)

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

Pour les tarifs, [voir page internet VAE](#)

CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[36266](#)

LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

Arts culinaires et entrepreneuriat

NOM DU CERTIFICATEUR

FERRANDI-CCI PARIS ILE DE
France/MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

DATE D'ECHEANCE

DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2026

CONTACT

Chloé Metzger

**Chargée de promotion
- Campus de Paris**

01 49 54 28 17

cmetzger@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Sarah Proust

**Référente Recrutement
- Campus de Bordeaux**

06 61 81 41 76

sarah.proust@formation-lac.com

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à
l'examen en 2023

Taux de présentation à
l'examen 2023 : 100%

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants
en 2022

(enquête à froid, formation initiale)

97,5 %

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

Taux d'insertion dans
le métier visé des
apprenants sortant en
2022: 94 %

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

Christèle Le Guillouzer

**Chargée de promotion
- Campus de Rennes**

06 88 18 12 34

cleguillouzer@ille-et-vilaine.cci.fr