Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat - option Cuisine ou Pâtisserie

FERRANDI Paris - Campus de Rennes

DIPLÔMANTE **CERTIFICATION** **PRÉSENTIEL**

Objectif de formation

Ce programme d'excellence, visé BAC+3 par l'Etat, associe compétences managériales et expertises techniques. Vous pourrez exercer votre passion partout dans le monde.

Programme

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)

- Formation de niveau 6
- Code RNCP : 36266
- Libellé de la certification : Arts Culinaires et Entrepreneuriat
- Nom du certificateur : FERRANDI-CCI PARIS ILE DE France/MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Rythme de la formation

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)

Les points forts de la formation

- Rennes, classée 4ème meilleure ville étudiante (L'étudiant 2025)
- Une région militante et engagée dans la gastronomie
- Un parrain de renom pour le campus de Rennes : Olivier Roellinger
- Une école reconnue dans l'univers de la gastronomie et du management hôtelier, en France et à l'international.
- Premier Bachelor en Arts Culinaires visé par l'Etat
- Un partenariat avec l'ESCP Business School
- Une pédagogie basée sur la pratique (learn by doing)
- Un corps professoral de haut niveau
- Un réseau de + 20 000 Alumni

Infos pratiques

Type de formation

Formation temps plein

Public cible

ADMISSIONS EN 1re ANNÉE (Via Parcoursup) Les candidatures à cette formation en première année se font obligatoirement sur Parcoursup pour les candidats validant ou ayant validé un parcours préparant au diplôme du baccalauréat français. Etudiant, être âgé(e) de moins de 30 ans au 1er janvier de l'année d'inscription pour l'admission en première année. ADMISSIONS PARALLELES EN 2e ou 3e ANNÉE (Candidats français et internationaux) : sous conditions de crédits ECTS et d'expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

Durée

3 Années

Tarif(s) net de taxe

14 700 € par an 3 années

Adresse

FERRANDI Paris campus de Rennes
2 rue de Brest,
35000 Rennes

https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance

FRANCE compétences
CERTIFICATION
enregistrée au RNCP

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION

VISA BAC+3

CEFDG

CONFÉRENCE DES GRANDES ÉCOLES
Membre Affilié Collège Écoles

Les conditions d'admission

Prérequis
BAC - Diplôme étranger équivalent au BAC / Admission parallèle possible en deuxième et troisième années sous conditions de crédits ECTS et d'expérience professionnelle dans le secteur de la gastronomie

Niveau d'entrée : BAC - Niveau 4

Niveau de sortie : BAC+3 - Niveau 6

Modalités d'entrée
- 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.

Les sessions

Rennes

- Rentrée en septembre 2025

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
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

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
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

Modalités pédagogiques
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

Perspectives métiers
PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES
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 d'études
MSc in Hospitality Management de FERRANDI Paris

Date et mise à jour des informations : 03/07/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

SOURGET NEIL
neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr
CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site FERRANDI Paris campus Rennes - N° SIRET 13002280900144 - N° d'activité 53351000435
2 rue de Brest,, - 35000 Rennes
Tél. : 02 99 33 63 40 - neil.sourget@ille-et-vilaine.cci.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine/formationcontinuealternance

CCI FORMATION BRETAGNE