

# Rapport public Parcoursup session 2023

Ecole FERRANDI - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine

## Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine	Jury par défaut	Tous les candidats	56	260	92	120	4
Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine	Jury par défaut	Tous les candidats	16	260	58	128	4
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat	Jury par défaut	Tous les candidats	28	260	104	203	4

/ Option Cuisine							
------------------	--	--	--	--	--	--	--

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus locaux

Tous les candidats motivés et titulaires d'un baccalauréat (quels que soient les spécialités et le type de BAC choisis au lycée) sont admissibles au Bachelor de FERRANDI Paris.

Vous devez démontrer un intérêt pour la pratique des arts culinaires. Cependant, vous ne devez pas avoir de pré-requis techniques particuliers en lien avec la maîtrise de la cuisine.

Vos expériences, mettant en avant votre sérieux, votre engagement, vos qualités relationnelles, votre créativité, et votre sens des autres permettront de valoriser votre dossier.

Par ailleurs les enseignements de management exigent une capacité à synthétiser, à analyser et un sens logique.

Il est important de comprendre que nous évaluons fondamentalement la motivation, la curiosité et le potentiel du candidat pour le secteur et les métiers visés. Le niveau technique n'est pas évalué.

## Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine :

Le [programme](#) a pour mission de former des managers, maîtrisant aussi bien les aspects techniques que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatif et développeur d'affaires.

Délivré en partenariat avec ESCP Business school, il se déroule sur 3 ans et alterne périodes académiques et professionnelles.

Les objectifs de la formation sont :

- Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour créer et gérer une entreprise dans le secteur de la restauration.
- Acquérir une maîtrise technique et opérationnelle de la cuisine française permettant ensuite d'exprimer librement sa créativité.
- Avoir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, afin de manager et travailler en équipe interculturelle.
- Avoir un engagement personnel et professionnel humble et respectueux des personnes et de l'environnement

Année 1 :

70% de pratique culinaire/ 30% de management

Fondamentaux culinaires, gestion administrative et comptable, management et gestion du stress, marketing, anglais. Stage de 12 semaines

Année 2 :

50% de pratique culinaire/ 50% de management

Fondamentaux et créativité culinaires, sommellerie, finance, entrepreneuriat, droit, management et RH, marketing, anglais. Stage de 20 à 24 semaines

Année 3 : 20% de pratique culinaire/ 80% de management Finance entrepreneuriale, management et leadership, marketing et innovation, entrepreneuriat et rédaction d'un business plan, business game, RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises). Stage à l'international de 20 à 24 semaines

Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine :

Le [programme](#) a pour mission de former des managers, maîtrisant aussi bien les aspects techniques que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatif et développeur d'affaires.

Délivré en partenariat avec ESCP Business school, il se déroule sur 3 ans et alterne périodes académiques et professionnelles.

Les objectifs de la formation sont :

- Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour créer et gérer une entreprise dans le secteur de la restauration.
- Acquérir une maîtrise technique et opérationnelle de la cuisine française permettant ensuite d'exprimer librement sa créativité.
- Avoir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, afin de manager et travailler en équipe interculturelle.
- Avoir un engagement personnel et professionnel humble et respectueux des personnes et de l'environnement

Année 1 :

70% de pratique culinaire/ 30% de management

Fondamentaux culinaires, gestion administrative et comptable, management et gestion du stress, marketing, anglais. Stage de 12 semaines

Année 2 :

50% de pratique culinaire/ 50% de management

Fondamentaux et créativité culinaires, sommellerie, finance, entrepreneuriat, droit, management et RH, marketing, anglais. Stage de 20 à 24 semaines

Année 3 : 20% de pratique culinaire/ 80% de management Finance entrepreneuriale, management et leadership, marketing et innovation, entrepreneuriat et rédaction d'un business plan, business game, RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises). Stage à l'international de 20 à 24 semaines

Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine :

Le [programme](#) a pour mission de former des managers, maîtrisant aussi bien les aspects techniques que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatif et développeur d'affaires.

Délivré en partenariat avec ESCP Business school, il se déroule sur 3 ans et alterne périodes académiques et professionnelles.

Les objectifs de la formation sont :

- Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour créer et gérer une entreprise dans le secteur de la restauration.
- Acquérir une maîtrise technique et opérationnelle de la cuisine française permettant ensuite d'exprimer librement sa créativité.
- Avoir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, afin de manager et travailler en équipe interculturelle.
- Avoir un engagement personnel et professionnel humble et respectueux des personnes et de l'environnement

Année 1 :

70% de pratique culinaire/ 30% de management

Fondamentaux culinaires, gestion administrative et comptable, management et gestion du stress, marketing, anglais. Stage de 12 semaines

Année 2 :

50% de pratique culinaire/ 50% de management

Fondamentaux et créativité culinaires, sommellerie, finance, entrepreneuriat, droit, management et RH, marketing, anglais. Stage de 20 à 24 semaines

Année 3 : 20% de pratique culinaire/ 80% de management Finance entrepreneuriale, management et leadership, marketing et innovation, entrepreneuriat et rédaction d'un business plan, business game, RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises). Stage à l'international de 20 à 24 semaines

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Tous les candidats motivés et titulaires d'un baccalauréat (quels que soient les spécialités et le type de BAC choisis au lycée) sont admissibles au Bachelor de FERRANDI Paris.

Les candidats doivent démontrer un intérêt pour la pratique des arts culinaires. Cependant, il n'y a pas besoin d'avoir de pré-requis techniques particuliers en lien avec la maîtrise de la cuisine.

Les expériences, mettant en avant le sérieux, l'engagement, les qualités relationnelles, la créativité, et le sens des autres permettront de valoriser le dossier du candidat.

Par ailleurs les enseignements de management exigent une capacité à synthétiser, à analyser et un sens logique.

Il est important de comprendre que nous évaluons fondamentalement la motivation, la curiosité et le potentiel du candidat pour le secteur et les métiers visés. Le niveau technique n'est pas évalué.

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire. Les candidatures, dont la moyenne générale de première et de terminale est égale ou supérieure à 10/20, seront retenues.

L'accès au programme se fait par un concours spécifique permettant de sélectionner les candidats ayant une motivation forte pour ce secteur professionnel avec :

- Une épreuve sur une plateforme en ligne, incluant des QCM de logique, de raisonnement et de culture générale. Cette épreuve est d'une durée d'environ 45 minutes. Des messages seront envoyés aux candidats retenus pour les informer de l'ouverture de la plateforme de test.
- Un entretien individuel qui vise à évaluer la motivation, la curiosité pour le métier choisi, le projet professionnel et le niveau d'expression orale. Le dossier académique et les engagements extrascolaires seront sujets à questionnement. Le jury est composé de deux personnes, un membre technique et un membre académique de l'équipe pédagogique.

Cet entretien doit se dérouler sur le campus de préférence du candidat. Il dure une vingtaine de minutes.

Ce déplacement est aussi l'objet de découvrir le campus et de faire plus ample connaissance.

Pour les candidats résidant à l'étranger ou circonstances exceptionnelles, les épreuves peuvent se dérouler à distance après échange avec les équipes de FERRANDI Paris.

## Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

Nous conseillons aux candidats de venir nous rencontrer lors de nos différentes journées portes ouvertes et de participer aux webinars. (<https://www.ferrandi-paris.com/fr/nous-rencontrer>).

Les candidats peuvent également participer à une immersion professionnelle (mini stage) au sein de nos campus ou d'établissements proches de chez eux.

Pour l'entretien de motivation, nous recommandons aux candidats de venir en costume ou tailleur et d'apporter des documents qui pourraient mettre en valeur leur parcours (book, lettre de recommandation, attestation d'immersion professionnelle).

Pour les tests écrits, nous conseillons aux candidats de s'entraîner en répondant à des QCM en ligne de culture générale et de logique, la consultation des actualités du secteur de l'hôtellerie restauration, ainsi que la pratique avec les annales de FERRANDI Paris. Ce QCM n'est pas éliminatoire, il compte pour 20% dans le classement final de la candidature.

# Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Moyenne générale	Notes de première et terminale avec une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 et/ou les trois derniers bulletins d'études supérieures.	Notes de première et terminale avec une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 et/ou les trois derniers bulletins d'études supérieures	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations scolaires	Assiduité, commentaires des bulletins scolaires. Dernières notes reçues; progression académique globale.	Méthode de travail, investissement, commentaires des enseignants	Important
Savoir-être	Comportement	Posture et grooming selon les codes de l'école; éloquence et richesse du vocabulaire.	Ponctualité, assiduité, capacité d'écoute, engagement, sens de l'initiative, travail de groupe	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet professionnel	Dynamisme (voix et attitude); existence d'un projet professionnel; préparation de l'entretien; sens de la persuasion et mise en avant des points forts. Champ lexical et jargon professionnels; curiosité professionnelle.	Connaissance de la formation et du secteur	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Sens de l'engagement	Stage ou petite expérience; expériences extra-scolaires (vie associative ou sportive).	Activités personnelles et projet de vie	Important

**Signature :**

Richard GINIoux,  
Directeur de l'établissement Ecole FERRANDI