

Rapport public Parcoursup session 2024

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 Pâtisserie

Les données de la formation

Les tableaux suivants permettent de suivre l'évolution du nombre de candidats, par formation et par groupe, depuis ceux qui confirment le vœu jusqu'à ceux qui acceptent la proposition correspondante. Ces tableaux sont déclinés selon plusieurs éléments. Les données de la formation correspondent aux données de la phase principale, calculées au 11 juillet 2024. Elles ne prennent pas en compte les données de la phase de gestion des démissions.

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 Pâtisserie (26219)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 9%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
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 Pâtisserie (26219)	Jury par défaut	Tous les candidats	42	193	144	95	42

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
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 Pâtisserie (26219)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	135	105	67	33	78,6 %
			Masculin	58	39	28	9	21,4 %
			Total	193	144	95	42	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
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 Pâtisserie (26219)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Échec au bac	1	0	0	0	0 %
				Sans mention	38	22	11	8	20,5 %
				AB	62	51	38	16	41 %
				B	40	34	21	8	20,5 %
				TB	15	14	9	6	15,4 %
				TBF	3	3	3	1	2,6 %
				Total	159	124	82	39	100 %
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	6	0	0	0	0 %
				AB	6	3	2	1	100 %
				B	5	4	2	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	18	8	5	1	100 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
			Baccalauréat Professionnel	Sans mention	1	0	0	0	0 %
				AB	1	1	0	0	0 %
				B	6	6	5	2	100 %
				TB	2	2	1	0	0 %
				Total	10	9	6	2	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	4	2	2	0	
				AB	1	0	0	0	
				B	1	1	0	0	
				Total	6	3	2	0	

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
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 Pâtisserie (26219)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	151	121	83	35	83,3 %
			En réorientation	24	12	4	4	9,5 %
			Non scolarisés	11	5	3	0	0 %
			Scolarité étrangère	5	4	3	1	2,4 %
			Autres	2	2	2	2	4,8 %
			Total	193	144	95	42	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
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 Pâtisserie (26219)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (26220)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 9%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (26220)	Jury par défaut	Tous les candidats	26	144	123	123	21

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (26220)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	104	92	92	17	81 %
			Masculin	40	31	31	4	19 %
			Total	144	123	123	21	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (26220)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	22	13	13	2	12,5 %
				AB	52	47	47	10	62,5 %
				B	31	29	29	4	25 %
				TB	12	12	12	0	0 %
				TBF	3	3	3	0	0 %
				Total	120	104	104	16	100 %
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	2	0	0	0	0 %
				AB	5	3	3	2	66,7 %
				B	4	4	4	1	33,3 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	12	8	8	3	100 %
			Baccalauréat Professionnel	AB	1	1	1	0	0 %
				B	6	6	6	1	100 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
				TB	2	2	2	0	0 %
				Total	9	9	9	1	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	2	1	1	0	0 %
				B	1	1	1	1	100 %
				Total	3	2	2	1	100 %

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (26220)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	122	107	107	18	85,7 %
			En réorientation	10	6	6	2	9,5 %
			Non scolarisés	9	7	7	1	4,8 %
			Scolarité étrangère	3	3	3	0	0 %
			Total	144	123	123	21	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ferrandi-Bordeaux - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (26220)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (32879)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 9%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (32879)	Jury par défaut	Tous les candidats	42	138	116	116	28

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (32879)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	98	86	86	19	67,9 %
			Masculin	40	30	30	9	32,1 %
			Total	138	116	116	28	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (32879)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	22	13	13	3	14,3 %
				AB	45	41	41	9	42,9 %
				B	31	28	28	6	28,6 %
				TB	13	13	13	2	9,5 %
				TBF	3	3	3	1	4,8 %
				Total	114	98	98	21	100 %
			Baccalauréat Technologique	Sans mention	5	2	2	2	100 %
				AB	1	1	1	0	0 %
				B	2	2	2	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	9	6	6	2	100 %
			Baccalauréat Professionnel	Échec au bac	1	0	0	0	0 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
				AB	1	1	1	0	0 %
				B	8	8	8	5	100 %
				TB	2	2	2	0	0 %
				Total	12	11	11	5	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	2	1	1	0	
				AB	1	0	0	0	
				Total	3	1	1	0	

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (32879)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	115	99	99	25	89,3 %
			En réorientation	12	8	8	2	7,1 %
			Non scolarisés	8	6	6	1	3,6 %
			Scolarité étrangère	3	3	3	0	0 %
			Total	138	116	116	28	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formation des écoles supérieures de cuisine Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Pâtisserie (32879)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Les critères utilisés en 2024

Champs d'évaluation	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	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	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations scolaires	Méthode de travail, investissement, commentaires des enseignants	Important
Savoir-être	Comportement	Ponctualité, assiduité, capacité d'écoute, engagement, sens de l'initiative, travail de groupe	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet professionnel	Connaissance de la formation et du secteur	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Sens de l'engagement	Activités personnelles et projet de vie	Important

Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) dans l'examen des vœux

Comment prenez-vous en compte les enseignements de spécialité dans votre examen des candidatures ?

Non renseigné.

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) peuvent candidater au Bachelor de FERRANDI Paris.

Les candidatures, dont la moyenne générale de première et de terminale est égale ou supérieure à 10/20, seront retenues.

Aucun prérequis technique particulier en lien avec la pratique de la pâtisserie n'est demandé. La formation est progressive, les candidats apprendront toutes les bases et techniques culinaires ainsi que les composantes managériales de ces métiers pour aller jusqu'à l'excellence.

Les candidats doivent démontrer une motivation et un intérêt pour la pratique des arts culinaires et pâtisseries et l'univers de la haute gastronomie.

La capacité à synthétiser, à analyser et le sens logique seront nécessaires aux enseignements exigeants de management, entrepreneuriat, finance et marketing qui seront dispensés aux candidats.

Les expériences, mettant en avant le sérieux, l'engagement, la créativité, les qualités relationnelles et le "goût" des autres permettront au candidat de valoriser son dossier de candidature chez FERRANDI. Nous évaluons avant tout la motivation, la curiosité et l'appétence du candidat pour le secteur et les métiers de la haute gastronomie dans l'univers du luxe, du tourisme et de l'évènementiel. Le niveau technique n'est pas évalué. La réflexion sur un projet professionnel est un atout pour réussir dans cette formation.

Si le niveau d'anglais n'est pas déterminant pour accéder à la formation, il sera décisif pour rejoindre une des classes 100% en anglais. Il sera alors évalué pendant l'entretien de motivation.

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 écrite et une épreuve orale.

- L'épreuve écrite est constituée d'un QCM en ligne. Les candidats doivent effectuer ce test sur un ordinateur doté d'une webcam car des vérifications sont faites tout au long de l'épreuve. Les candidats doivent se munir d'une pièce d'identité qui sera vérifiée au début de l'épreuve. Les candidats doivent s'installer dans un endroit calme dans lequel ils peuvent faire le QCM. La durée moyenne est d'environ 1 heure.

Ce QCM compte pour 20% dans l'étude de la candidature.

Les candidats peuvent se préparer au QCM en consultant [les annales de FERRANDI](#).

Le QCM est composé comme suit :

40 questions de culture générale ;
40 questions de culture métier ;
15 questions d'orthographe et de grammaire ;
30 questions de mathématiques et raisonnement logique ;
10 questions d'anglais (QCM portant sur un texte issu de la presse de l'hôtellerie restauration) ;
10 questions de RSE (QCM portant sur un texte issu de la presse de l'hôtellerie restauration).

- L'épreuve orale consiste en 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 aussi sujets à appréciation. Le jury sera composé de deux personnes, un membre technique et un membre académique de l'équipe pédagogique. Le but de cet entretien est de cerner la motivation du candidat, son appétence pour le domaine de l'hôtellerie-restauration mais aussi son aisance orale et ses capacités de réflexion.

Cet entretien compte pour 80% dans l'étude de la candidature.

Cet entretien doit se dérouler sur le campus de préférence du candidat. Il dure une vingtaine de minutes et se fera dans la langue du track choisi, en anglais pour le parcours anglophone et en français pour le parcours francophone.

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.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

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.

Signature :

Richard GINIOUX,

Chef d'établissement de l'établissement FERRANDI
Paris - L'école Française de Gastronomie et de
Management Hôtelier