

Rapport public Parcoursup session 2024

FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formation professionnelle - Bachelor Manager dans l'hôtellerie restauration (Bac + 3) - en apprentissage

Les données de la formation

Données de la procédure calculées le mardi 01 octobre 2024.

FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formation professionnelle - Bachelor Manager dans l'hôtellerie restauration (Bac + 3) - en apprentissage (38830)

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de vœux confirmés	Nombre de contrats saisis
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formation professionnelle - Bachelor Manager dans l'hôtellerie restauration (Bac + 3) - en apprentissage (38830)	Jury par défaut	Tous les candidats	58	473	58

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. Aucun prérequis technique particulier en lien avec le secteur n'est demandé. La formation est progressive, les étudiants apprennent toutes les techniques hôtelières ainsi que les composantes managériales de ces métiers pour aller jusqu'à l'excellence.

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

Les candidats doivent démontrer une motivation et un intérêt pour le secteur de l'hôtellerie restauration, l'univers du luxe, de l'évènementiel et du tourisme; la capacité à synthétiser, à analyser et le sens logique seront nécessaires aux enseignements exigeants de management, entrepreneuriat, finance et marketing.

Les expériences, mettant en avant le sérieux du candidat, son engagement, sa créativité, ses qualités relationnelles et son "goût" des autres lui permettront de valoriser son dossier.

Nous évaluons avant tout la motivation, la curiosité et l'appétence du candidat pour le secteur. 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 en français, 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 vivement 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 des [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