

Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat Option Cuisine ou Pâtisserie

Financement	
Formation professionnelle continue	
Non conventionnée / sans dispositif	
Organisme responsable et contact	
CENTRE DE FORMATION DU LAC - CCIT BORDEAUX GIRONDE accueil du Campus 05.56.79.52.00 contact@campusdulac.com	
Accès à la formation	
Publics visés :	
Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)	
Sélection :	
Dossier Entretien	
Niveau d'entrée requis :	
Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)	
Conditions d'accès :	
- 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	
Prérequis pédagogiques :	
Non renseigné	
Contrat de professionnalisation possible ?	
Non	

Objectif de la formation

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 et modalités d'organisation

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), développement d'un Business plan complet avec mise en application réelle dans notre restaurant d'application.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat - Niveau 6 : Licence, licence professionnelle, BUT (Niveau 6 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00376824	du 29/08/2023 au 26/07/2024	Bordeaux (33)	CENTRE DE FORMATION DU LAC - CCIT BORDEAUX GIRONDE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00427356	du 01/09/2024 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CENTRE DE FORMATION DU LAC - CCIT BORDEAUX GIRONDE		MON COMPTE FORMATION	FPC

00538039

du 01/09/2025 au
31/08/2028

Bordeaux (33)

**CENTRE DE
FORMATION DU LAC
- CCIT BORDEAUX
GIRONDE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC

00652887

du 01/09/2026 au
31/08/2029

Bordeaux (33)

**CENTRE DE
FORMATION DU LAC
- CCIT BORDEAUX
GIRONDE**

**MON
COMPTE
FORMATION**

FPC