

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 mis 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