

# Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC  
ADAM Iago  
05.57.25.40.72  
iago.adam@formation-lac.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  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

### Conditions d'accès :

BAC (général ou technologique ou professionnel) 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

Comprendre les concepts de base et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise en restauration.? Monter un business plan créatif, cohérent et socialement responsable.? Pratiquer et maîtriser les fondamentaux et techniques culinaires en tenant compte de la réglementation en vigueur.? Mobiliser l'ensemble des connaissances pour proposer de nouvelles réalisations culinaires.? Savoir travailler en équipe de façon respectueuse et efficace.? Intégrer les enjeux du développement durable et de responsabilité sociétale des entreprises dans ses démarches d'entrepreneuriat et de gestion d'entreprise.

## 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, business English Année 3 Finance entrepreneuriale, management et leadership, marketing et innovation, entrepreneuriat et business, business game, Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE), 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
<b>00653564</b>	du 01/09/2025 au 31/08/2028	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	<b>FPC</b>
<b>00659577</b>	du 01/09/2026 au 31/08/2029	Bordeaux (33)	<b>CAMPUS DU LAC</b>		<b>MON COMPTE FORMATION</b>	<b>FPC</b>