



LE CORDON BLEU®
PARIS

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier

ARTS CULINAIRES, VINS & MANAGEMENT HÔTELIER





FONDATION
**GRAND DIPLOME
DE CUISINE ET DE PATISSERIE
LE CORDON BLEU**

*La Fondation Le Cordon Bleu garantit
la dispensée dans ses Ecoles Internationales*

Maria Pauline
*est heureuse de reconnaître
en lui attribuant son Grand*

*J. Cointreau,
Président*

Cointreau

FONDA



EXCELLENCE, INNOVATION, SUCCÈS

«Fort de plus de 125 ans d'expérience, Le Cordon Bleu offre le meilleur de la formation culinaire et hôtelière. La notoriété de l'institut Le Cordon Bleu ne s'est jamais démentie au fil des ans. Tout en restant fidèle à sa philosophie tournée vers l'excellence, ses formations, qui font appel aux technologies les plus innovantes, sont sans cesse réactualisées afin de répondre aux réalités et aux exigences de l'univers professionnel actuel.

Aujourd'hui, les instituts Le Cordon Bleu forment un vaste réseau mondial présent dans plus de 20 pays avec près de 35 instituts qui accueillent chaque année plus de 20 000 étudiants pour satisfaire leurs perspectives professionnelles dans l'hôtellerie, la restauration, l'œnologie et le tourisme.

À Paris, vous découvrirez au cœur de la capitale un campus moderne doté des dernières installations pour un apprentissage de grande qualité. Rejoignez l'excellence auprès d'une équipe pédagogique exceptionnelle, réunissant des grands Chefs, ainsi que des experts du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie».

Amitiés gourmandes,



André J. Cointreau
Président Le Cordon Bleu



Table des matières

Histoire, tradition et réseau	5
Le réseau professionnel et universitaire	6
Paris : la destination de référence	7
FORMATIONS EN ARTS CULINAIRES	8
Une pédagogie spécifique	9
<i>POUR LES PASSIONNÉS</i> : Diplômes en arts culinaires	10-11
<i>POUR LES EXPERTS TECHNIQUES</i> : Diplômes en Parcours Professionnel	12-13
<i>POUR LES ENTREPRENEURS</i> : Diplômes avec Management Culinaire	14-15
<i>FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES EN ARTS CULINAIRES</i>	16-17
Diplôme de Pâtisserie Innovation et Santé	16
Prochainement: Découverte des cuisines asiatiques	16
Diplôme de Gastronomie, Nutrition et Tendances Alimentaires	17
Diplôme d’Alimentation Végétale et Gastronomie	17
Hautes Études de la Gastronomie	18
FORMATIONS EN MANAGEMENT	19
Bachelor of Business in International Hospitality Management	20
Bachelor of Business in Culinary Arts Management	21
Informations clés	22
Le double parcours des bachelors	23
MBA in International Hospitality and Culinary leadership	24-25
Diplôme Wine & Management	26
Cours Intensif d’Œnologie	27
EN SAVOIR PLUS	28
Nos Alumni ont du succès	28
Et après, quels métiers ?	29
Ils nous font confiance	29
Informations pratiques – Nous trouver	30
Les Ateliers culinaires – Le Café Le Cordon Bleu – La Boutique Le Cordon Bleu	31

HISTOIRE, TRADITION ET RÉSEAU

IL ÉTAIT UNE FOIS LA CUISINIÈRE CORDON BLEU, LE PREMIER HEBDOMADAIRE CULINAIRE...

En 1895 à Paris, la journaliste Marthe Distel fonde le premier hebdomadaire culinaire de l'époque intitulé **La cuisinière Cordon Bleu**. Le magazine atteint très rapidement 20000 abonnés par an. Marthe Distel invite les lecteurs de sa revue à assister à des cours de cuisine gratuits, réalisés par ses chefs. Le magazine devient alors le reflet de la grande cuisine française. Sa diffusion en plusieurs langues marque également l'ouverture aux cuisines du monde.

Les premiers cours de cuisine sont enseignés à l'école Le Cordon Bleu, le 15 octobre 1895.



LE CORDON BLEU, PLUS DE 125 ANS DE SAVOIR-FAIRE, DE GASTRONOMIE, ET D'INNOVATION

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier au monde, Le Cordon Bleu a ainsi pour vocation de dispenser toutes **les formations techniques ou universitaires liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme**.

Depuis ses débuts, l'institut a pour mission la transmission des techniques et savoirs hérités des grands chefs de la cuisine française, tant en France qu'à l'international. L'innovation pédagogique fait également partie de l'ADN de l'institut. Elle tient compte des évolutions matérielles et techniques, mais aussi des habitudes de consommation qui contribuent à l'amélioration perpétuelle des arts culinaires.

Aux quatre coins du globe, les instituts Le Cordon Bleu enseignent les techniques culinaires françaises tout en donnant aux étudiants les moyens de mettre en valeur le patrimoine culinaire de leur pays d'origine.

LE CORDON BLEU
DISTINGUÉ PAR
L'EXCELLENCE
FRANÇAISE

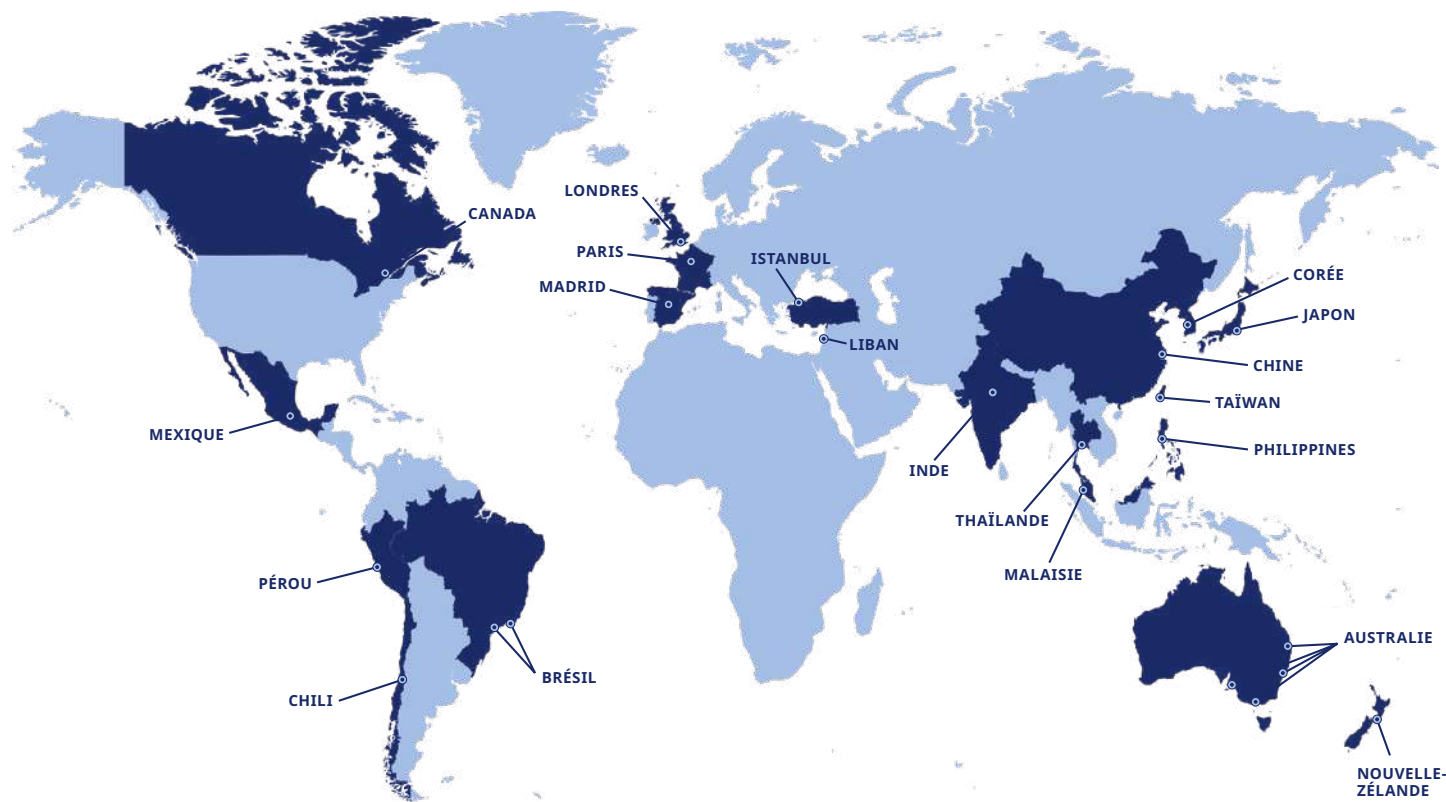
En décembre 2017, Le Cordon Bleu a reçu la prestigieuse distinction du Trophée de l'Excellence Française par son président Maurice Tasler.


Excellence Française



En décembre 2021, Le Cordon Bleu Paris reçoit le prix de « **Meilleur institut de formation culinaire** » par les World Culinary Awards. Cette deuxième édition des World Culinary Awards vise à célébrer et récompenser l'excellence dans l'industrie culinaire dans le monde.

LE RÉSEAU PROFESSIONNEL ET UNIVERSITAIRE



Depuis de nombreuses années, Le Cordon Bleu s'est établi sur la scène internationale en développant à la fois des formations d'excellence dans les arts culinaires et des diplômes universitaires de niveau Licence, Master et MBA en management hôtelier et tourisme.

Accrédités dans plus de 10 pays, les diplômes des instituts Le Cordon Bleu sont des passeports pour des carrières réussies en France et dans le monde entier.



35

INSTITUTS



20

PAYS



20 000

DIPLÔMÉS
CHAQUE ANNÉE



130

NATIONALITÉS



18

PARTENARIATS
UNIVERSITAIRES



Découvrez LE RÉSEAU LE CORDON BLEU DANS LE MONDE

PARIS: LA DESTINATION DE RÉFÉRENCE



Berceau de la gastronomie, la ville de Paris est également reconnue comme un acteur incontournable de la culture, du luxe et du tourisme. C'est dans cet environnement exceptionnel que nos étudiants construisent leurs plus belles carrières.

LE CAMPUS PARISIEN

- 3 salles de démonstration
- 8 salles de pratique
- 1 salle de dégustation pour le vin
- 6 salles de cours théoriques
- 1 espace étudiant équipé de matériel multimédia
- 1 jardin potager de 800 m² sur le toit de l'institut
- Le Café Le Cordon Bleu
- La Boutique Le Cordon Bleu



D'une superficie de 4 000 mètres carrés, Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1 000 étudiants chaque année. Des installations de haute technologie offrent un cadre de travail exceptionnel. En outre, l'édifice répond aux dernières normes environnementales et assure un fonctionnement éco-responsable.

L'un des plus grands jardins potagers de Paris se trouve sur le toit de l'institut. Ce jardin permet aux étudiants de découvrir la culture en milieu urbain de fruits et légumes, d'herbes et fleurs comestibles. Les ruches du jardin potager permettent également chaque année la récolte de miel.

ACTIVITÉS CULINAIRES

Les étudiants bénéficient d'un large éventail d'activités, ayant lieu chaque trimestre, auxquelles ils peuvent participer: cocktail de bienvenue, Chef à l'honneur, mais aussi des événements et des compétitions culinaires professionnels organisés avec nos partenaires. Des rencontres avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sont aussi proposées tout au long de l'année.



Le Cordon Bleu Paris a obtenu la certification Qualiopi pour la catégorie d'action suivante: actions de formation. Qualiopi est la référence en matière de certification qualité des organismes de formation, lancée par le Ministère du Travail.



FORMATIONS EN ARTS CULINAIRES



UNE PÉDAGOGIE SPÉCIFIQUE

Codifiées il y a plus de 150 ans, les techniques culinaires françaises sont toujours en vigueur et restent une référence. Fondé sur la compréhension et l'utilisation de ce savoir-faire, l'enseignement de l'institut Le Cordon Bleu Paris est composé de démonstrations culinaires suivies de cours de pratique. Une fois ces techniques assimilées, les étudiants peuvent les appliquer à tous les styles de cuisine du monde.



LA DÉMONSTRATION

Les démonstrations culinaires se déroulent dans des salles spécialement aménagées, afin que l'étudiant puisse **observer en détail les techniques employées par le Chef**. Lors de ces cours, l'étudiant note l'ensemble des méthodes de préparation. Ces cours sont traduits consécutivement en anglais.

LA PRATIQUE

Sous la supervision d'un Chef Le Cordon Bleu, les cours de pratique se déroulent dans des **cuisines équipées de matériel professionnel**. Chaque étudiant dispose de son propre espace de travail et de son panier d'ingrédients. Il reproduit les recettes, pour s'assurer d'avoir bien assimilé les techniques observées lors de la démonstration. Le travail de l'étudiant est noté par le Chef à la fin de chaque cours de pratique et il peut ensuite emporter chez lui ses propres créations. **Les cours de pratique sont limités à 16 étudiants afin d'assurer une formation personnalisée.**



LES ÉQUIPES PÉDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique est composée de **Chefs Enseignants, de professeurs d'Université, d'experts en management international et de spécialistes reconnus dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration**. Les Chefs de l'institut Le Cordon Bleu Paris ont travaillé dans les meilleurs restaurants au monde. Certains d'entre eux ont reçu de prestigieux titres, comme celui de Meilleur Ouvrier de France, et d'autres ont fait partie des jurys des compétitions les plus reconnues en France et à l'international.



Les formations comportant ce pictogramme incluent des supports de cours digitaux : vidéos de démonstrations pratiques, supports de cours théoriques et vidéos d'expertises techniques.

PASSIONNÉS

DIPLÔMES EN ARTS CULINAIRES



GRAND DIPLÔME®

Le Grand Diplôme® est une formation complète et professionnalisante qui prépare à la fois aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie. Il regroupe le **Diplôme de Cuisine** et le **Diplôme de Pâtisserie** en 3 niveaux : **Base**, **Intermédiaire** et **Supérieur**.

DIPLÔME DE CUISINE

Il initie aux gestes professionnels et à l'étude de plats classiques interprétés de façon originale et contemporaine. Le Diplôme de Cuisine comprend :

- Apprentissage des techniques culinaires classiques et cuisines régionales françaises et européennes
- Terminologie de la cuisine française
- Maîtrise de l'utilisation des couteaux : techniques de découpes et gestes professionnels
- Étude des différents modes de cuisson
- Élaboration des fonds, sauces, jus, émulsions et potages
- Réalisation des pâtes de base et de desserts de restaurant
- Analyse sensorielle d'un plat
- Organisation, hygiène et sécurité HACCP
- Gestion du temps en cuisine
- Réalisation de dressage d'assiette
- Développement d'un travail créatif et esthétique

DIPLÔME DE PÂTISSERIE

Il se focalise sur l'apprentissage progressif des techniques fondamentales de la pâtisserie traditionnelle française. Les étudiants apprennent à maîtriser les desserts contemporains les plus complexes, se perfectionnant au travers de créations en sucre et en chocolat. Le Diplôme de Pâtisserie comprend :

- Se familiariser avec la terminologie de la pâtisserie française
- S'adapter à son nouvel environnement professionnel : travail des produits, utilisation du matériel de pâtisserie
- Acquérir des techniques professionnelles : pochage, glaçage, réalisation de différentes pâtes, crèmes et maîtriser les cuissons
- Découverte des techniques de décoration : mettre en valeur ses productions
- Tartes contemporaines
- Travail artistique du sucre
- Travail du chocolat
- Réalisation de confiseries
- Petits fours de restaurant (sucrés et salés)
- Desserts de restauration, entremets et petits gâteaux contemporains

DIPLÔME DE BOULANGERIE

Le Diplôme de Boulangerie est divisé en deux niveaux : **Base** et **Avancé**. Les objectifs de cette formation sont de maîtriser les principales techniques utilisées en boulangerie artisanale, apprendre l'organisation de la production et le travail en équipe au sein d'une boulangerie, tout en acquérant un répertoire de recettes traditionnelles et modernes. Le **Diplôme de Boulangerie** peut s'étudier seul en 3 mois ou après un **Diplôme de Pâtisserie** pour recevoir la double qualification.



INFORMATIONS PRATIQUES

Le **Diplôme de Cuisine** ou le **Diplôme de Pâtisserie** peuvent s'étudier en **format intensif** pour une durée de 6 mois au lieu de 9 mois.

CERTIFICAT DE CUISINE DE BASE

6 semaines (intensif) ou 3 mois (standard)

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE DE BASE

6 semaines (intensif) ou 3 mois (standard)

CERTIFICAT DE CUISINE INTERMÉDIAIRE

6 semaines (intensif) ou 3 mois (standard)

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE INTERMÉDIAIRE

6 semaines (intensif) ou 3 mois (standard)

CERTIFICAT DE CUISINE SUPÉRIEURE

3 mois (standard)

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE SUPÉRIEURE

3 mois (standard)

DIPLÔME DE CUISINE

Durée totale : 6 mois (intensif) ou 9 (standard)

DIPLÔME DE PÂTISSERIE

Durée totale : 6 mois (intensif) ou 9 (standard)

GRAND DIPLÔME®

Durée totale : 9 mois simultanés ou 12 à 18 mois consécutifs

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE DE BASE

6 semaines (intensif) ou 3 mois (standard)

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE INTERMÉDIAIRE

6 semaines (intensif) ou 3 mois (standard)

CERTIFICAT DE BOULANGERIE DE BASE

6 semaines

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE SUPÉRIEURE

3 mois (standard)

CERTIFICAT DE BOULANGERIE AVANCÉE

6 semaines

DIPLÔME DE PÂTISSERIE

Durée totale : 6 mois (intensif) ou 9 (standard)

DIPLÔME DE BOULANGERIE

Durée totale : 3 mois

DIPLÔME DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE

Durée totale : 9 mois (intensif) ou 12 mois (standard)

**OBJECTIFS DES FORMATIONS**

- Apprendre les techniques culinaires françaises traditionnelles, ainsi que les plus innovantes
- Exposer les aspects clés du monde culinaire pour permettre aux étudiants de développer leur propre style de cuisine et de pâtisserie
- Acquérir les méthodes professionnelles de travail et d'organisation

À QUI S'ADRESSENT CES FORMATIONS ?

- Aux nouveaux bacheliers et aux diplômés avec ou sans expérience professionnelle, qui cherchent une formation courte aux techniques culinaires
- Aux personnes en reconversion professionnelle souhaitant acquérir une maîtrise des techniques culinaires

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

Les formations sont enseignées par une équipe de Chefs Enseignants et par des experts du monde de la cuisine, de la pâtisserie et de la boulangerie

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 3 mois à 18 mois d'études simultanés ou consécutifs.

Méthode d'enseignement : démonstrations suivies de cours de pratique, cours théoriques et visites. Évaluation progressive tout au long du parcours. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais au cours des démonstrations et des cours théoriques.

Un certificat est remis à l'issue de chaque niveau validé. Les étudiants obtiennent le Diplôme correspondant à la discipline suivie à la fin de la formation.

À la fin de la formation, l'étudiant maîtrise les techniques nécessaires pour se présenter en candidat libre à l'examen du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle).

EXPERTS TECHNIQUES

DIPLÔMES EN PARCOURS PROFESSIONNEL



Le Parcours Professionnel est une formation complète et rigoureuse qui se focalise sur l'apprentissage progressif des techniques culinaires fondamentales en cuisine, pâtisserie et boulangerie. L'objectif de ce programme est de donner aux étudiants une formation culinaire approfondie, suivie de plusieurs expériences professionnalisantes : une application pratique au sein de l'institut et 1 à 2 stages en entreprise.

Lors de l'application pratique, les étudiants participent à l'ensemble des pôles de production de l'institut Le Cordon Bleu Paris. De l'économat au service, de nombreuses activités sont représentées afin que l'étudiant puisse obtenir une première expérience professionnelle. L'étudiant réalisera ensuite un stage dans l'un des établissements partenaires de l'institut, qui lui permettra une transition efficace vers la vie active, devenant un professionnel expert des arts culinaires.



OBJECTIFS DU PARCOURS PROFESSIONNEL

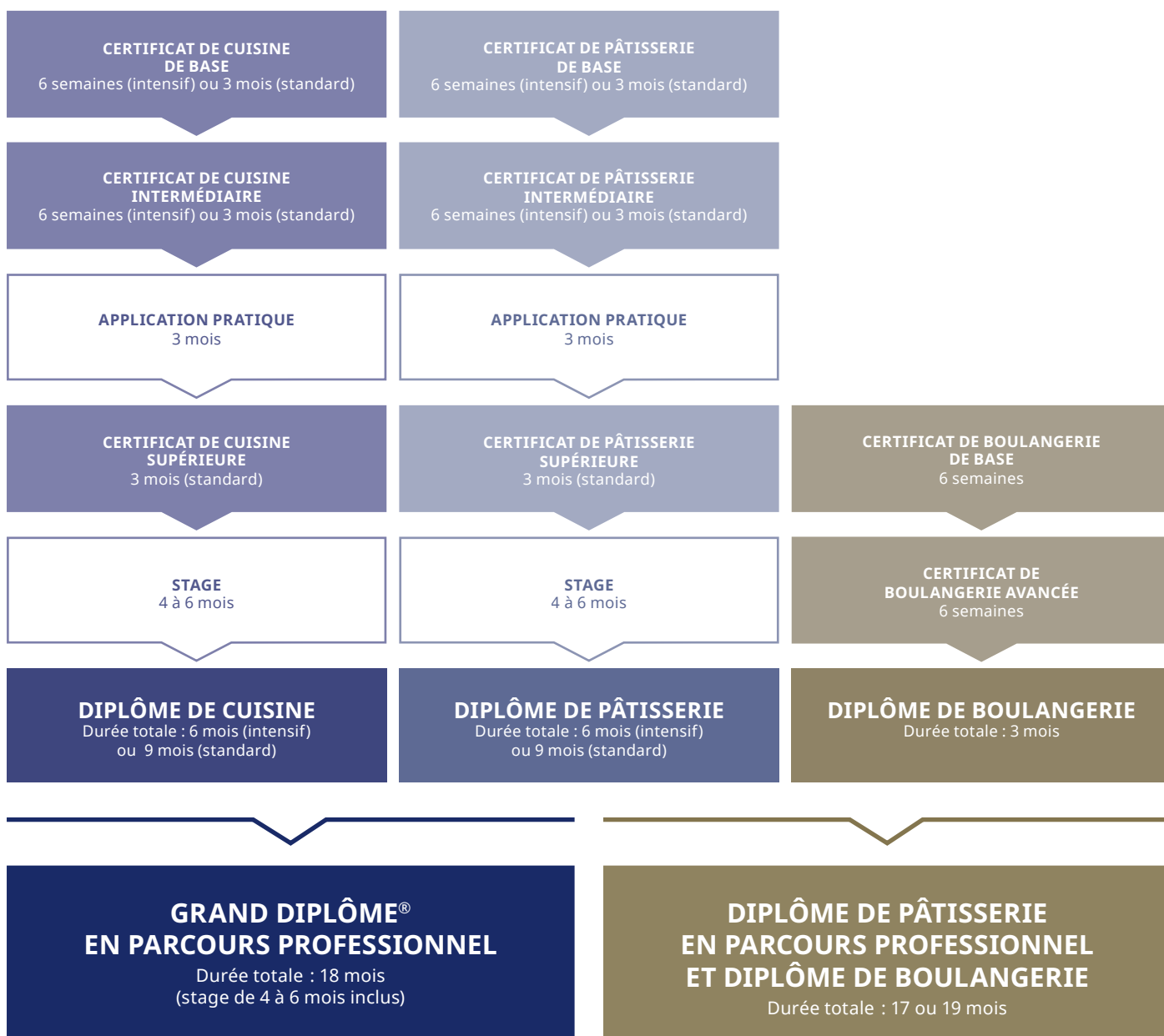
- Maîtriser les techniques culinaires durant 3 niveaux de formation : Base, Intermédiaire et Supérieur
- Développer la notion d'engagement professionnel lors d'expériences pratiques
- Savoir s'organiser et gérer au quotidien un établissement dans le domaine de la restauration : approvisionnement, gestion des denrées et de la cuisine, construction d'un menu et relation avec la clientèle
- Mettre en œuvre les techniques culinaires apprises pour la production et la distribution des aliments
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité
- Contribuer au bon fonctionnement d'un établissement du secteur
- Comprendre la culture française dans le cadre des études

À QUI S'ADRESSE CE PARCOURS ?

- Aux personnes souhaitant faire carrière dans une cuisine professionnelle (restaurant ou hôtel)
- Aux chefs professionnels ou entrepreneurs qui souhaitent maîtriser les techniques culinaires françaises
- Aux personnes en reconversion professionnelle qui veulent rejoindre une cuisine professionnelle

« L'un des meilleurs aspects des études à l'institut Le Cordon Bleu est l'opportunité d'interagir avec de grands Chefs réputés. D'autant plus qu'ils sont toujours disponibles pour partager leur expertise et prendre en compte nos points de vue. Chaque Chef apporte sa propre manière de réaliser les recettes et techniques, ce qui signifie que l'apprentissage a été beaucoup plus large que je m'y attendais »

Aaina Dutt, Diplôme de Cuisine en Parcours Professionnel



INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 13 à 19 mois dont 3 mois d'application pratique et 4 à 6 mois de stage professionnel obligatoire. La durée varie selon le diplôme choisi.

Méthode d'enseignement : démonstrations suivies de cours de pratique et de cours théoriques. Évaluation progressive tout au long du parcours. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais pendant les démonstrations et les cours théoriques.

Les étudiants non-francophones qui choisissent le Diplôme de Cuisine ou le Diplôme de Pâtisserie en Parcours Professionnel doivent suivre les cours de français de niveaux A1 et A2 enseignés à l'institut Le Cordon Bleu Paris. Le niveau A1, suivi durant les Certificats de Base et Intermédiaire, doit être atteint pour pouvoir réaliser l'application pratique. Le

niveau A2 est enseigné durant cette application et doit être validé pour pouvoir commencer le stage professionnel. Les étudiants qui choisissent le Grand Diplôme® en Parcours Professionnel doivent avoir obtenu le niveau A1 en français avant de commencer leur parcours à l'institut.

Après avoir suivi et validé leur(s) formation(s), les étudiants reçoivent respectivement :

- le Grand Diplôme®
- le Diplôme de Cuisine
- le Diplôme de Pâtisserie
- le Diplôme de Pâtisserie et le Diplôme de Boulangerie

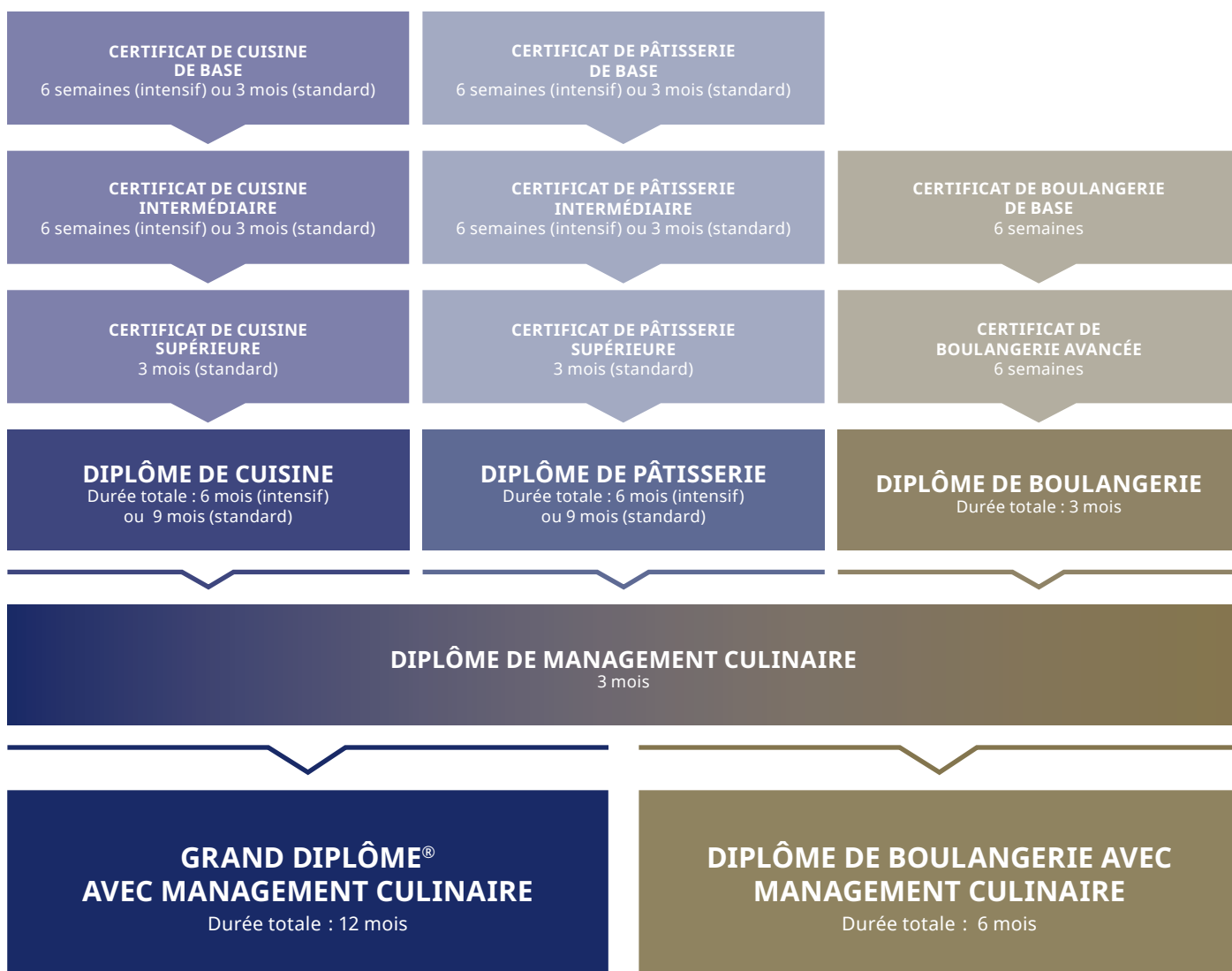
ENTREPRENEURS DIPLÔMES AVEC MANAGEMENT CULINAIRE

Le Diplôme en Management Culinaire est une formation de 3 mois qui peut être réalisée à la suite du Diplôme de Cuisine, de Pâtisserie ou de Boulangerie et s'adresse aux personnes souhaitant créer et diriger leur entreprise. Elle apporte aux étudiants les connaissances managériales, ainsi que les compétences requises pour créer un concept d'entreprise. Les étudiants vont créer, élaborer leur concept, leur carte pour un restaurant ou un autre type de commerce de leur choix, et devront savoir gérer l'administration d'une cuisine.



« Après seulement quelques mois de conseils de la part des chefs et d'apprentissage constant, j'ai non seulement une idée concrète de ce que je veux faire mais aussi un business plan prêt à l'emploi. »

Jordan Sanford, Grand Diplôme® en Parcours Professionnel et management culinaire



OBJECTIFS DU MANAGEMENT CULINAIRE

- Acquérir les connaissances et les compétences requises pour s'initier à la création et à la gestion de son propre concept de restauration
- Posséder toute une gamme de connaissances en marketing et en gestion pour mettre au point un modèle d'entreprise
- Développer sa capacité à planifier, analyser et créer des produits ou des recettes dans un menu en fonction d'un budget
- Être accompagné(e) dans la création d'un business plan adapté à son projet professionnel

À QUI S'ADRESSE LE MANAGEMENT CULINAIRE ?

- Aux nouveaux bacheliers et aux diplômés avec ou sans expérience professionnelle, souhaitant obtenir toutes les compétences pour devenir chefs d'entreprise dans la restauration
- Aux personnes en reconversion professionnelle souhaitant acquérir une maîtrise des techniques culinaires et ouvrir leur propre entreprise culinaire

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 12 à 21 mois dont 3 mois de Diplôme en Management Culinaire. La durée varie selon le diplôme choisi. Le Diplôme en Management Culinaire peut s'ajouter aux programmes en parcours professionnels.

Méthode d'enseignement : démonstrations suivies de cours de pratique et de cours théoriques. Évaluation progressive tout au long du parcours. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais pendant les démonstrations et les cours théoriques.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES EN ARTS CULINAIRES



DIPLÔME DE PÂTISSERIE INNOVATION ET SANTÉ

Cette formation unique répond aux exigences actuelles et futures du secteur de la pâtisserie, tout en mettant l'accent sur l'innovation, la créativité et le bien-être. Elle permet de découvrir une approche moderne de la pâtisserie, à travers de nouvelles saveurs et textures guidées par le bien-être nutritionnel. Elle a été conçue par les Chefs Le Cordon Bleu et des experts pour répondre aux attentes toujours plus exigeantes d'une pâtisserie saine, équilibrée, gourmande, créative et légère.

Cette formation prépare les personnes souhaitant intégrer des laboratoires de Recherche et Développement en pâtisserie, ou bien travailler dans des restaurants haut de gamme avec une carte de pâtisserie innovante et adaptée à tous les besoins.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Mobiliser des techniques fondamentales de préparation culinaire et les appliquer à des recettes de pâtisserie avancée
- Analyser les tendances innovantes en pâtisserie en lien avec la santé, la sensibilisation au gaspillage alimentaire et le choix des ingrédients
- Créer des recettes innovantes de pâtisserie, en tenant compte des recommandations liées à la santé
- Comprendre les principes de substitution d'ingrédients et d'utilisation de produits innovants dans la réalisation des recettes
- Dresser des réalisations grâce à des applications et des technologies innovantes
- Créer des profils gustatifs et appliquer des techniques d'analyse sensorielle dans la création de recettes
- Appliquer les normes en matière de santé, sécurité, hygiène et allergènes dans les cuisines professionnelles

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 3 mois ou durée variable si combinée avec un Diplôme de Pâtisserie

Méthode d'enseignement : démonstrations, cours théoriques, conférences ou démonstrations par des professionnels de la nutrition, ateliers et tutoriels. Examens pratiques et à l'écrit.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais.

Ce diplôme peut venir compléter une formation en Pâtisserie.



PROCHAINEMENT : DÉCOUVERTE DES CUISINES ASIATIQUES

Ce programme, enseigné par des experts venus d'Asie, permet de découvrir et comprendre les savoir-faire de quatre pays d'Asie Orientale : la Chine, la Corée, la Thaïlande et le Japon. Ces quatre formations apportent une lecture de l'Histoire, des ingrédients et des pratiques professionnelles qui permettent de comprendre la particularité de chaque pays.

Au cours de ces formations, l'étudiant intégrera la connaissance des techniques et traditions pour réaliser des plats de chacune des cuisines au programme. Les étudiants pourront ainsi

intégrer ces connaissances à leur style culinaire, innover et créer de nouvelles recettes.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les fondamentaux de chaque cuisine
- Préparer l'authentique cuisine de chaque pays
- Comprendre l'évolution de ces cuisines et leurs différences
- Comprendre une autre culture gastronomique et son environnement
- Connaître les techniques culinaires de chaque cuisine, les aliments, les méthodes, le matériel, les couteaux...
- Connaître l'attention portée à la gastronomie de chaque pays pour la santé et le bien-être

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 6 mois composés de 6 semaines intensives pour chaque certificat de cuisine. L'étudiant a la possibilité de suivre entre 1 et 4 certificats sur le semestre. Il s'agit d'une formation à plein temps constituée d'environ 20 heures de cours par semaine, dont certains peuvent se dérouler le soir et/ou le week-end. L'étudiant a la possibilité de suivre 1 seul certificat.

Méthode d'enseignement : cours théoriques, démonstrations suivis de cours de pratique et de visites. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais.



DIPLÔME DE GASTRONOMIE, NUTRITION ET TENDANCES ALIMENTAIRES

Cette formation a été spécialement conçue pour répondre aux demandes de plus en plus nombreuses sur l'étude des problèmes de santé liés à la nourriture. Durant 3 mois sont abordés des domaines très variés, comme la microbiologie, la nutrition pratique et la durabilité.

Les étudiants qui réussissent la formation peuvent aspirer à différents parcours professionnels : développement de produit dans le secteur de l'alimentation saine, restauration collective ou privée, développement de concepts culinaires, rédaction culinaire, entrepreneuriat dans la restauration, chef privé, consultant sur l'alimentation saine auprès des restaurants, médias en lien avec la restauration et l'alimentation, entreprises en lien avec l'alimentation saine.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir des compétences pluridisciplinaires dans les domaines de la nutrition et des techniques et savoir-faire culinaires afin de les appliquer dans toutes sortes de métiers liés à l'alimentation
- Maîtriser les bases de la nutrition applicables au secteur actuel de l'alimentation
- Explorer divers sujets en lien avec la gastronomie, les pratiques culinaires traditionnelles et les innovations dans le domaine de l'alimentation
- Élargir ses connaissances en matière de gastronomie et apprendre des techniques culinaires utiles dans une cuisine professionnelle, et en tenir compte pour créer et adapter des recettes
- Développer une expérience pratique dans la création de recettes et de concepts en lien avec la restauration

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 3 mois

Méthode d'enseignement : cours théoriques, conférences, démonstrations suivies de cours de pratique et de visites. Examens pratiques et à l'écrit.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais.



DIPLÔME D'ALIMENTATION VÉGÉTALE ET GASTRONOMIE

Ce diplôme se concentre sur l'élaboration de plats à partir de végétaux, offrant un répertoire créatif de connaissances, de compétences et de recettes sur les produits. Dans le cadre du programme, les étudiants exploreront une large gamme de légumes, de fruits, de noix, de graines, de céréales et de légumineuses. Les étudiants acquerront des connaissances approfondies sur les variétés d'ingrédients et les utilisations culinaires innovantes.

Le programme a été conçu pour fournir une éducation culinaire spécialisée pour la demande croissante de restaurants et de produits végétaliens, végétariens et à base de végétaux.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apporter, conformément aux normes et aptitudes professionnelles nationales du secteur, les compétences, le comportement et les connaissances associées aux techniques et savoir-faire de la gastronomie végétale afin de les appliquer dans toutes sortes de métiers du secteur de l'alimentation
- Appliquer les techniques culinaires actuelles pour créer et mettre en œuvre des menus modernes axés sur les cuisines végétarienne, végane et d'origine végétale
- Savoir appliquer les normes de santé, sécurité et hygiène en milieu de travail
- Approfondir les connaissances professionnelles en lien avec les différents acteurs de l'industrie culinaire végétale, grâce aux cours théoriques, conférences et visites

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 3 mois

Méthode d'enseignement : démonstrations, cours pratiques & théoriques. Évaluation continue tout au long du programme. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais.

HAUTES ÉTUDES DE LA GASTRONOMIE

Cette formation dispense un enseignement pluridisciplinaire qui a pour but de mettre en valeur tous les aspects scientifiques, culturels, sociologiques et économiques qui constituent le monde du goût et de la gastronomie. Au-delà des savoir-faire et gestes des métiers de la gastronomie (chef, journaliste, influenceur, producteur, créateur, oenologue...), les Hautes Études de la Gastronomie répondent aux défis que nous posent les changements du monde d'aujourd'hui, dans l'évolution de la production et de la consommation alimentaire.



2 SEMAINES ou **10** MOIS



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître et maîtriser les défis et tendances majeurs de la gastronomie française dans un contexte de grandes évolutions planétaires
- Comprendre le sens et le rôle du patrimoine gastronomique ;
- Appréhender les concepts majeurs de la recherche universitaire dans le domaine de l'alimentation
- Développer son réseau professionnel en France et à l'international par la rencontre d'étudiants, d'institutions et de partenaires du secteur de la gastronomie
- Mener un projet d'étude appliquée encadré et validé par l'Université Reims Champagne-Ardenne

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Aux passionnés de gastronomie souhaitant découvrir la gastronomie sous un nouvel angle et acquérir une compréhension approfondie des aspects culturels, historiques, scientifiques et économiques de la gastronomie
- Aux professionnels du secteur de la gastronomie, des métiers de bouche ou de l'agroalimentaire souhaitant développer leur activité dans le secteur et approfondir leurs connaissances du milieu culinaire

CONTENU DE LA FORMATION

- Cette formation dispense un enseignement pluridisciplinaire qui a pour but de mettre en valeur tous les aspects scientifiques, culturels, sociologiques, économiques qui constituent le monde du goût et de la gastronomie.
- Les cours sont complétés par des applications soit de dégustations, de repas pédagogiques ou des visites.

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

La formation est assurée par des professeurs universitaires et des chercheurs de renom (INRA, CNRS), des Chefs Enseignants Le Cordon Bleu Paris ainsi que par des professionnels de la gastronomie et de l'alimentation. Notamment, Hervé This, Physico-chimiste à l'INRAE et professeur à AgroParisTech, est l'un des deux créateurs de la gastronomie moléculaire, et l'inventeur de la cuisine Note à Note.

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : deux semaines consécutives (du lundi au vendredi) ou 10 journées réparties sur une durée de dix mois, selon le format choisi.

Méthode d'enseignement : cours magistraux, visites, conférences, dégustations, ateliers pédagogiques, démonstrations culinaires.

Langues : les cours sont enseignés en français et traduits en anglais (interprétation consécutive).

DIPLÔME OBTENU

Les étudiants ayant finalisé la formation obtiendront le Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (DUGGAT) et un certificat de l'institut Le Cordon Bleu Paris.



FORMATIONS EN MANAGEMENT



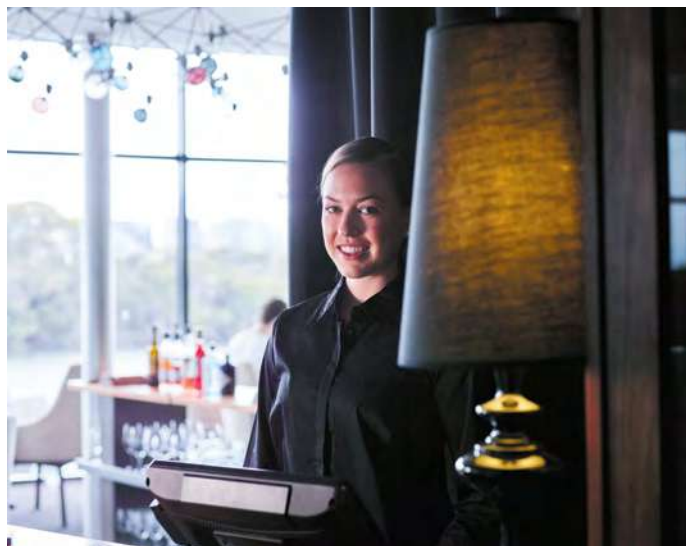
BACHELOR OF BUSINESS IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

en partenariat avec

Dauphine | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS



3
ANS



Le Bachelor of Business in International Hospitality Management est une formation en trois ans visant à développer les compétences managériales et opérationnelles pour devenir un manager dans une structure hôtelière de luxe. Les étudiants acquièrent également les connaissances nécessaires pour lancer leur entreprise dans l'hôtellerie internationale. La spécialité du Bachelor of Business in International Hospitality Management est choisie à la fin de la première année d'étude. Au cours de la troisième année, les cours de gestion sont donnés à l'Université Paris Dauphine - PSL, l'une des institutions les plus prestigieuses dans le domaine de la gestion et de l'économie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Devenir un manager hôtelier et/ou créer son entreprise
- Gérer un service hôtelier (relations clients, restaurant, hébergement, événements, bien-être ou autre)
- Gérer les budgets et les équipes dans le cadre de la stratégie marketing et de la gestion financière de l'entreprise
- Gérer les services de luxe avec les clients
- Comprendre l'environnement novateur et international
- Expérimenter les métiers des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires

ACTIVITÉS ET FONCTIONS CIBLÉES

- Réception, accueil, relations clients
- Hébergement et gestion des prestations haut de gamme
- Réservations, Yield Management
- Organisation de séminaires et de conférences
- Création d'événements et logistique
- Complexes hôteliers, loisirs, gestion de croisières
- Restaurants à thème, bars, salons de thé
- Gestion du sport et du bien-être
- Marketing des services
- Services et concepts d'accueil de luxe
- Finances
- Ressources Humaines

L'université Paris Dauphine-PSL est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche français spécialisé dans les sciences des organisations et de la décision d'envergure internationale. Elle figure parmi les 50 premières universités mondiales selon le classement Times Higher Education.

* Photographies réalisées pendant la crise sanitaire de la Covid-19 dans le respect des gestes barrières

BACHELOR OF BUSINESS IN CULINARY ARTS MANAGEMENT

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 



3
ANS



Cette formation de trois ans a été spécialement conçue pour les étudiants qui souhaitent devenir entrepreneurs dans le secteur de la restauration. Les étudiants acquièrent une véritable expertise afin de superviser ou de gérer un établissement. Au cours de la troisième année, ils suivent des cours de management au sein de la prestigieuse Université Paris Dauphine - PSL.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Gérer un service gastronomique
- Gérer des menus et une carte de restaurant
- Commercialiser des produits en boutique, un salon de thé et des services de traiteur
- Connaître la diététique et les nouvelles tendances culinaires
- Créer une entreprise
- Gérer des cuisines et des concepts culinaires
- Gérer les budgets et les équipes dans le cadre de la stratégie marketing et de la gestion financière de l'entreprise
- Gérer des services gastronomiques d'excellence adaptés à la clientèle
- Comprendre un environnement innovant et international et y évoluer
- Expérimenter les métiers de cuisinier / pâtissier / boulanger, traiteur
- S'initier à la restauration



ACTIVITÉS ET FONCTIONS CIBLÉES

- Gestion des coûts en cuisine
- Gestion des opérations culinaires et de la production
- Administration en cuisine
- Consultant culinaire
- Traiteur
- Vente ou gestion de buffets et d'évènements
- Économat
- Management de restaurant ou d'une activité dans la restauration

L'université Paris Dauphine-PSL est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche français spécialisé dans les sciences des organisations et de la décision d'envergure internationale. Elle figure parmi les 50 premières universités mondiales selon le classement Times Higher Education.

INFORMATIONS CLÉS

BACHELOR OF BUSINESS IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT BACHELOR OF BUSINESS IN CULINARY ARTS MANAGEMENT

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS

À QUI S'ADRESSENT CES FORMATIONS ?

- Aux titulaires du baccalauréat ou équivalent souhaitant devenir des experts dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie internationale
- Aux étudiants en parcours hôtelier ou restauration, de différentes écoles ou universités, qui souhaitent renforcer leurs connaissances et leurs compétences managériales dans le domaine des arts culinaires, de la restauration et de l'hôtellerie de luxe
- Aux étudiants qui envisagent une carrière internationale

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

- La formation regroupe à la fois des experts du management hôtelier international, des arts culinaires et de la restauration, ainsi que des professeurs de l'Université Paris Dauphine – PSL

DIPLÔMES OBTENUS

Les étudiants qui réussissent la formation choisie recevront les doubles diplômes suivants :

- "Bachelor of Business in International Hospitality Management" ou "Bachelor of Business in Culinary Arts Management" de l'institut Le Cordon Bleu Paris
- "Bachelor International - Talent en Arts Culinaires et en Management Hôtelier" de l'Université Paris Dauphine – PSL 180 ECTS (European Credit Transfer System)

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 3 ans (6 semestres)

Lieux : Le Cordon Bleu Paris + Université de Paris Dauphine – PSL + Stages en France et/ou à l'étranger.

Méthode d'enseignement : cours théoriques, pédagogie active, mises en situations professionnelles de management, études de cas, conférences d'experts, visites, ateliers, démonstrations culinaires et cours de pratique + 11 mois de stages en entreprise.

Communication : la formation est dispensée en anglais. La communication de l'institut est bilingue.

Enseignement du français : niveau d'entrée A1 souhaité pour une insertion plus rapide, niveau A2 enseigné pour le stage.

Autres langues enseignées :

- espagnol **ou** mandarin pour les étudiants non-francophones
- espagnol **et** mandarin pour les étudiants francophones

Prérequis :

- Maîtrise de l'anglais (5,5 minimum au IELTS, ou 63 au TOEFL IBT ou équivalent)
- Avoir entre 18 ans et 28 ans
- Baccalauréat ou équivalent
- Fournir un CV et une lettre de motivation

Admission directe en 2^e et 3^e année :

- Niveau Bac +1/+2 dans le domaine de l'hôtellerie ou des arts culinaires
- Justificatif d'1 ou 2 années de formation en hôtellerie validée(s) ou équivalent (bulletins de notes et descriptif de la formation)
- CV, une lettre de motivation

Un entretien en personne ou par visio-conférence est organisé pour valider l'admission.

LE DOUBLE PARCOURS DES BACHELORS

ANNÉE 1 – SEMESTRES 1 & 2

MANAGEMENT : Introduction à la finance, Introduction aux ressources humaines, Introduction au marketing et Économie touristique, Introduction au yield management – **CULTURE PROFESSIONNELLE** : Fondamentaux du vin, Food & Beverage, Introduction à l'histoire de la gastronomie, Gestion de cuisine, Gestion de salle de restaurant, Gestion de l'hébergement, Événementiel & communication – **LANGUES ÉTRANGÈRES** : français, espagnol ou mandarin – **PRATIQUE** : cuisine, pâtisserie, boulangerie et service en hôtellerie-restauration

STAGE : 5 mois de pratique professionnelle en France dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie*

ANNÉE 2 – SEMESTRES 3 & 4

CERTIFICAT DE CUISINE DE BASE, PÂTISSERIE DE BASE OU BOULANGERIE DE BASE
À L'INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS OU DANS L'UN DES INSTITUTS LE CORDON BLEU DANS LE MONDE

SPÉCIALITÉ
MANAGEMENT HÔTELIER INTERNATIONAL

SPÉCIALITÉ
MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES

MANAGEMENT NIVEAU 2 : Gestion financière, Stratégie et management des ressources humaines, Marketing et nouveaux concepts d'entrepreneuriat et Économie touristique – **LANGUES ÉTRANGÈRES** : français, espagnol ou mandarin

Session management hôtelier appliqué
Gestion de la qualité des services, ingénierie, gestion événementielle, nouveaux concepts en hôtellerie et restauration, études viticoles et multiculturalisme

Session de management culinaire appliqué
Produits culinaires, ingénierie de cuisine, design culinaire, études viticoles, multiculturalisme

STAGE : 6 mois de pratique professionnelle en France ou à l'étranger dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie*

ANNÉE 3 – SEMESTRES 5 & 6

À L'INSTITUT LE CORDON BLEU : Sessions de management appliqué et Business Games
LANGUES ÉTRANGÈRES : français, espagnol ou mandarin

CULTURE PROFESSIONNELLE :
le secteur de l'hôtellerie de luxe et les demandes du marché international et son développement

CULTURE PROFESSIONNELLE :
diététique, nutrition, secteur de la restauration contemporaine

À L'UNIVERSITÉ DE PARIS DAUPHINE – PSL : **MANAGEMENT NIVEAU 3** : Stratégie marketing, Business dans l'univers digital, Projet en management, Création d'une entreprise, L'art de la négociation, Management des ressources humaines, Management opérationnel, Finance et comptabilité, Relations clients – Création-Coaching business plan

**DOUBLE DIPLÔME BACHELOR OF BUSINESS
IN INTERNATIONAL HOSPITALITY
MANAGEMENT**

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS

**DOUBLE DIPLÔME BACHELOR
OF BUSINESS IN CULINARY ARTS
MANAGEMENT**

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS

N.B. : Les formations de Bachelors of Business comprennent également des études de cas, des mises en situations pratiques, des conférences, des visites professionnelles en entreprises, des ateliers, des démonstrations ainsi que deux stages cumulés de 11 mois en France – et / ou à l'étranger selon le choix et le projet professionnel de l'étudiant.

*Le stage peut être rémunéré en fonction de la législation locale.

MBA IN INTERNATIONAL HOSPITALITY AND CULINARY LEADERSHIP

Le programme du MBA in International Hospitality and Culinary Leadership a été spécialement conçu par Le Cordon Bleu Paris conjointement avec l'Université Paris Dauphine – PSL afin d'apporter leur expertise aux secteurs de l'hôtellerie, de la gastronomie, du leadership et du management.

en partenariat avec

Dauphine | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS



1
AN



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation permet aux étudiants de développer leurs connaissances en stratégie et management des affaires et d'apprendre les compétences clés de leadership en hôtellerie et en restauration dans la perspective d'occuper des postes internationaux de management ou de direction, ou encore d'entrepreneuriat.

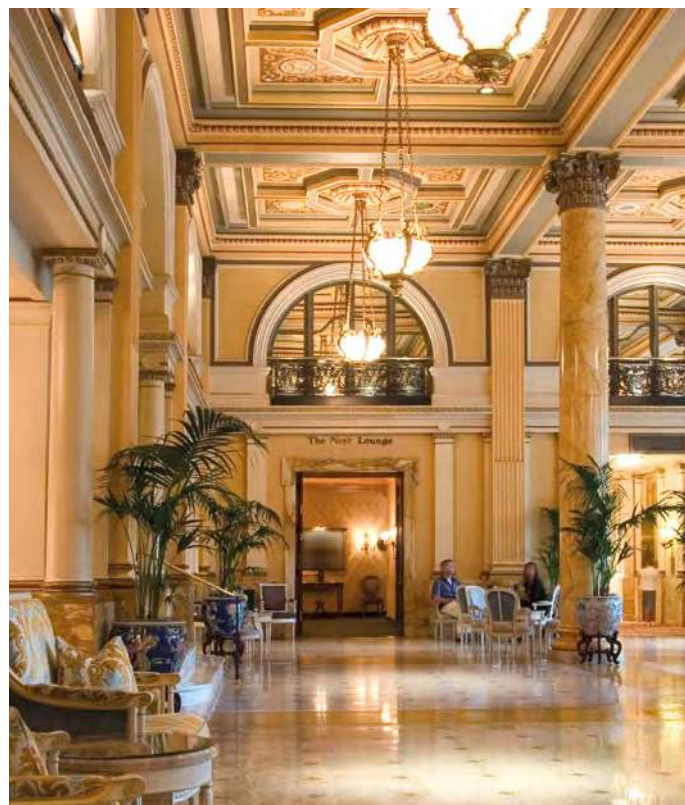
À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Ce MBA, d'une durée d'un an, s'adresse à des professionnels expérimentés désireux de développer leur carrière dans le secteur du management hôtelier et culinaire.

CONTENU DE LA FORMATION

- Stratégie en hôtellerie et alimentation
- Positionnement et développement d'activités en hôtellerie et en alimentation/restauration
- Gestion de la performance financière
- Management d'équipes interculturelles et leadership
- Complexité d'un environnement local et international
- Management international
- Expérience managériale dans le secteur de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme

Cette formation comprend un voyage d'études obligatoire. Pendant 8 jours, les étudiants partent à la découverte d'une destination touristique de renommée mondiale. Les objectifs étant de découvrir de nouveaux concepts de restauration et d'hôtellerie, partager les expériences de professionnels et comprendre les attentes d'une clientèle internationale.



DIPLÔMES OBTENUS

Les étudiants ayant obtenu les résultats requis à la suite de l'examen final et de la soutenance de leur mémoire se verront attribuer les diplômes :

- MBA in International Hospitality & Culinary Leadership de l'institut Le Cordon Bleu Paris
- MBA in Hospitality & Culinary Management (DU) de l'Université Paris Dauphine – PSL
- Master Global Management (DGE) de l'Université Paris Dauphine – PSL (Diplôme reconnu par l'enseignement supérieur français) 60 ECTS (European Credit Transfer System)

INFORMATIONS PRATIQUES

Lieu : à l'institut Le Cordon Bleu Paris et à l'Université Paris Dauphine – PSL

Durée :

- 5 mois de cours
- 5 mois d'expérience professionnelle

Méthode d'enseignement : cours théoriques, conférences, rencontres professionnelles, voyage d'études, activités de team-building et jeu d'entreprise

Langues : anglais

Conditions d'inscription : un dossier de candidature complet qui comprend :

- Diplôme de Master ou équivalent (inclure également une copie des autres diplômes)
- CV détaillé et le cas échéant lettre(s) de recommandation
- Trois années d'expérience professionnelle avec des compétences managériales
- Une connaissance des secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de la gastronomie est souhaitable
- Niveau anglais IELTS 6.5 / TOEFL minimum 80

Un entretien en personne ou par visio-conférence est organisé pour valider l'admission.

Les frais de séjour et d'hébergement ne sont pas inclus. Les participants doivent prévoir entre 1 700 et 2 000 € supplémentaires pour le voyage d'étude.

DIPLÔME WINE & MANAGEMENT

La France, en raison de la notoriété mondiale de ses vignobles, demeure le lieu idéal pour une étude détaillée du vin. Cette formation à temps plein permet aux étudiants d'acquérir des connaissances approfondies sur le monde du vin grâce à un cursus théorique et pratique. Il est composé de 6 mois de cours et un total de 4 mois de stage en entreprise. Le Diplôme Wine & Management permet d'acquérir le savoir-faire nécessaire pour devenir un professionnel dans le domaine du vin. A l'issue de celui-ci, un double diplôme est délivré, en partenariat avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne.

en partenariat avec



**10
MOIS**



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Évaluer la qualité d'un vin par l'analyse organoleptique et l'étude des productions viticoles mondiales
- Découvrir les accords Mets et Vins et apprendre à créer ses propres associations
- Acquérir une connaissance approfondie des vignobles français et européens
- Connaître les tendances du secteur du vin
- Acquérir des compétences en management, en business et en finance, en relation avec ce secteur

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- À tous ceux qui recherchent une formation unique dans le domaine du vin et qui envisagent une carrière dans la restauration ou dans le secteur alimentaire
- À tout entrepreneur qui souhaite ouvrir un bar à vin, une cave ou se spécialiser dans le commerce international du vin
- Aux étudiants des instituts Le Cordon Bleu qui cherchent à élargir leurs connaissances
- Aux professionnels en reconversion qui souhaitent exercer dans le domaine du vin

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

La formation est encadrée par le responsable du Département Vins de l'institut Le Cordon Bleu Paris, avec l'intervention d'experts et professionnels du secteur des vins, du tourisme et de l'hôtellerie.

CONTENU DE LA FORMATION

Connaissances viti-vinicoles :

- Contrôles, administration et tutorat
- Œnologie
- Technologie professionnelle
- Techniques de dégustation
- Connaissances des vignobles de France
- Démonstrations accords Mets et Vins

4 voyages pédagogiques dans des vignobles français

Modules de management :

- Entrepreneuriat
- Ressources Humaines
- Finance
- Marketing du vin, mix et digital
- Gestion des coûts - Food & Beverage
- Études de marques
- Arts culinaires
- Patrimoine et tourisme œnologiques

Stages et évènements : conférences, masterclass en cours, dégustations et découvertes du secteur professionnel, évènements extérieurs et 2 stages d'insertion professionnelle.

L'Université de Reims Champagne-Ardenne fait partie des universités pluridisciplinaires avec une offre de formation et de recherche, autour de 4 grands pôles à forte expertise scientifique, dont un pôle pluridisciplinaire à dimension internationale en agro-sciences, environnement, biotechnologies et bio-économie prenant en compte, dans un territoire à forte économie agricole et viticole, l'agriculture du futur.

DIPLÔMES OBTENUS

Après avoir suivi et validé la formation, les étudiants reçoivent le double Diplôme « Wine Cultural Heritage and Tourism » (Œnotourisme et Terroirs) de l'Université Reims Champagne-Ardenne et le Diplôme Le Cordon Bleu Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 10 mois

Méthode d'enseignement : cours magistraux, stages, conférences, visites de terrain, ateliers, cours de pratique et démonstrations

Langues : la formation est dispensée en anglais.

Un entretien en personne ou par visio-conférence est organisé pour valider l'admission.

« La formation reçue à l'institut Le Cordon Bleu m'a donné l'opportunité de compléter ce réseau grâce aux rencontres avec les différents intervenants (sommeliers, agents, représentants des appellations, etc.) Tout ceci sans oublier les voyages dans les vignobles de France, les salons professionnels fréquentés pendant la formation, les nombreuses dégustations réalisées pendant les cours. »

Stephane Lecenes, Wine and Management Diploma

COURS INTENSIF D'ŒNOLOGIE

Ces programmes intensifs s'adressent à toutes celles et ceux qui souhaitent parfaire leurs connaissances dans le domaine du vin. Adaptés aux amateurs, éclairés ou non, aux étudiants en arts culinaires ainsi qu'aux professionnels de l'hôtellerie-restauration, il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances particulières pour suivre ces programmes.



2
SEMAINES

ou

3
SEMAINES



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Développer ses compétences pour évaluer la qualité d'un vin
- Approfondir ses connaissances sur les vignobles
- Découvrir et comprendre les associations mets et vins

CONTENU DE LA FORMATION

- Initiation à la dégustation
- Vinifications en rouge, rosé et blanc ainsi que les vinifications spéciales
- Étude des principales régions viticoles françaises, dégustation à l'appui sur une sélection de vins représentative du vignoble exploré : Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Alsace et Jura, Champagne, Bordeaux, Loire et Vallée du Rhône
- Démonstration de cuisine réalisée par un Chef Le Cordon Bleu avec des accords mets et vins

- Découverte des vins issus de l'agriculture biologique, biodynamique et des vins naturels
- Troisième semaine : Étude des principaux pays Européens producteurs de vins, dégustation à l'appui sur une sélection de vins représentative des pays explorés : Portugal, Espagne, Italie, Allemagne et Hongrie

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée :

2 semaines - Découvrez les différentes facettes de l'œnologie et des vins français
55 heures, lundi au vendredi 9h30 à 17h

3 semaines - S'initier à la dégustation aux vins et spiritueux français et européens
83 heures, lundi au vendredi 9h30 à 17h

NOS ALUMNI ONT DU SUCCÈS

Le succès de nos anciens étudiants est une des preuves du niveau d'excellence de nos instituts. Nos anciens étudiants regroupent de grands professionnels dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration : entrepreneurs, cavistes, sommeliers, journalistes culinaires, critiques gastronomiques ou encore gérants de restaurant. Parmi eux, nous sommes heureux de compter de nombreuses personnalités dont Julia Child, Eric et Bruce Bromberg, Mary Berry, Vicky Lau, Pierre Dutaret, Pooja Dhingra ou encore Gastón Acurio.

JUAN ARBELAEZ



CHEF - ENTREPRENEUR - COLOMBIEN - DIPLÔME DE CUISINE 2009

Juan Arbelaez, originaire de Colombie et passionné depuis toujours par la cuisine, décide de rejoindre Paris en 2007, pour obtenir son Diplôme de Cuisine Le Cordon Bleu en 2009. Grâce au réseau de l'institut, il a pu faire son premier stage chez Pierre Gagnaire, puis a travaillé au George V et au Bristol. En 2012, il est l'un des candidats sélectionnés pour participer à la célèbre émission Top Chef, diffusée sur M6, qui lui permet de rencontrer son futur collègue, chef Jean Imbert, qui l'embauche comme chef de cuisine dans son restaurant l'Acajou, à Paris. En juin 2013, Juan Arbelaez reprend La Plantxa à Boulogne-Billancourt. Depuis juin 2016, Juan Arbelaez a ouvert plusieurs établissements tels que Yaya, Frou Frou, Levain et Vida.

AMANDA THOMSON

ENTREPRENEURE - ANGLAISE - DIPLÔME WINE & MANAGEMENT 2012

Après une carrière accomplie en tant que journaliste TV à la BBC, Amanda décide de se reconvertir professionnellement et de poursuivre sa passion pour le vin. Elle déménage à Paris afin d'étudier à l'institut Le Cordon Bleu Paris. Avec son diplôme, Amanda s'est dotée de toutes les connaissances dont elle avait besoin pour réussir. Elle est aujourd'hui PDG et fondatrice de Thomson & Scott, dont l'enseigne Skinny Champagne & Prosecco a pris d'assaut le monde du vin avec son portefeuille de produits biologiques, végétaliens et sans sucre ajouté.



FRANCESCO GIRALDI

CHEF BOULANGER - ITALIEN - DIPLÔME DE BOULANGERIE 2016

D'origine italienne, Francesco a d'abord travaillé en tant que juriste en Chine avant de changer de carrière. Fasciné par la précision des métiers de la boulangerie, il décide de se réorienter et obtient son diplôme Le Cordon Bleu en 2016. Par la suite, il travaille pour la Maison Eric Kayser où il y apprend les multiples facettes du métier. Aujourd'hui, Francesco exerce dans l'une des 10 meilleures boulangeries de Paris «Des gâteaux et du pain» et continue de renforcer ses connaissances tout en proposant déjà ses propres créations.



MARINA DE MASSIAC

JOURNALISTE CULINAIRE ET LIFESTYLE - FRANÇAISE - DIPLÔME DE CUISINE 2013

Marina de Massiac a obtenu le Diplôme de Cuisine à l'institut Le Cordon Bleu Paris en 2013. Passionnée depuis sa plus tendre enfance par la cuisine, elle est aujourd'hui journaliste gastronomique et lifestyle aux Pays-Bas et partage le parcours de chefs et professionnels du monde entier.



ET APRÈS, QUELS MÉTIERS ?

- Chef cuisinier, pâtissier ou boulanger
- Entrepreneur dans la restauration
- Chef à domicile
- Chef enseignant
- Traiteur
- Critique gastronomique
- Écrivain culinaire
- Journaliste culinaire
- Styliste culinaire
- Photographe culinaire
- Sommelier
- Caviste
- Chef de département nourriture et boissons
- Agent de vigneron
- Entrepreneur / commercial
- Journaliste spécialisé
- Acheteur / importateur
- Consultant / formateur en vin
- Coordinateur d'évènements
- Organisateur œnotouristique
- Directeur des hébergements
- Directeur de la restauration
- Responsable de service événementiel
- Responsable d'un service hôtelier
- Responsable de la relations clients
- Responsable dans les secteurs de la finance, du marketing, des Ressources Humaines
- Manager des opérations
- Responsable des productions culinaires
- Consultant culinaire
- Responsable de la gestion et de l'administration des cuisines et de l'économat
- Responsable de banquets
- Spécialiste de vente en gros de produits alimentaires

ILS NOUS FONT CONFIANCE



INFORMATIONS PRATIQUES

ÂGE MINIMUM :

Pour s'inscrire à nos formations, l'âge minimum est de 18 ans. Les lycéens qui n'ont pas encore obtenu le baccalauréat peuvent soumettre leur candidature. Cette dernière sera étudiée et les candidats pourront être acceptés dans la formation sous condition. Pour lever la condition et être acceptés, les candidats devront fournir une copie de leur diplôme du baccalauréat (ou équivalent) dès qu'ils l'auront obtenu.

INSCRIPTION :

Les candidats doivent se référer au dossier de candidature de la formation correspondante afin de soumettre les documents et frais idoines. Le dossier de candidature doit être complet pour être traité.

Des entretiens (par visio-conférence ou en personne) seront organisés pour l'admission aux formations de management, une fois que la candidature complète a été reçue et validée. Après l'entretien, la décision est donnée par e-mail dans les 10 jours ouvrés.

Les candidatures peuvent être envoyées directement en ligne ou par e-mail à paris@cordonbleu.edu, en personne ou par courrier à l'adresse suivante :

SERVICE DES ADMISSIONS – LE CORDON BLEU PARIS :
13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris, France

PROCÉDURE D'ADMISSION :

Une fois le dossier de candidature reçu et approuvé par le Jury d'Admission, une lettre d'admissibilité est envoyée au candidat ainsi que les modalités de paiement de l'ensemble des frais de scolarité. Ces derniers doivent être entièrement payés au moins 8 semaines (Arts Culinaires) / 12 semaines (Management) avant le début de la formation. Seuls les étudiants ayant payé l'ensemble des frais de scolarité seront autorisés à suivre la formation.

Pour toute candidature communiquée moins de 8 semaines / 12 semaines avant le début de la formation, nous prions le candidat de prendre contact directement avec l'institut. La fiche d'inscription inclut la totalité des renseignements sur les termes et conditions de paiement, de report et d'annulation.

LISTE D'ATTENTE :

Compte tenu d'une forte demande, l'institut se réserve le droit de créer une liste d'attente. Nous recommandons au candidat de vérifier les disponibilités auprès du Service Admissions et de réserver sa place le plus rapidement possible.

HÉBERGEMENT :

Il est fortement conseillé de démarrer ses recherches 2 à 3 mois avant d'arriver en France. Deux partenaires officiels de l'institut peuvent accompagner les étudiants dans leur recherche :

- Paris Hospitality
- Atome (hébergement en famille)

Ces partenaires sont aussi présents le jour de la rentrée.

Une liste d'appartements et d'hôtels est également disponible auprès du service de la Relation Étudiants. Ces offres de logement sont réservées exclusivement aux étudiants de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

Le Cordon Bleu décline toute responsabilité concernant l'hébergement de l'étudiant.

LE PASSEPORT LE CORDON BLEU :

Les certificats et diplômes Le Cordon Bleu Paris sont équivalents à ceux des instituts Le Cordon Bleu de Londres, Madrid, Ottawa, Mexico, Tokyo, Kobe, Séoul, Sydney et Melbourne, entre autres. L'étudiant peut débuter ou continuer sa formation dans un de ces instituts Le Cordon Bleu, en fonction des places disponibles et des procédures d'admission de chaque institut.

JOURNÉE DE RENTRÉE :

Les nouveaux étudiants doivent être présents lors de la journée d'orientation. Au cours de cette journée, une visite de l'institut sera organisée et les étudiants recevront leur uniforme et leur équipement.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR :

Tous les étudiants doivent avoir lu et accepté le règlement intérieur de l'institut.

VISITE ET PORTES OUVERTES :

Il est possible de visiter l'institut Le Cordon Bleu Paris, rencontrer les équipes, discuter des spécificités des formations et trouver des informations sur la vie étudiante à Paris.

Pour réserver une visite ou s'inscrire aux Journées Portes Ouvertes :
<https://www.cordonbleu.edu/paris/visite-ecole/fr>

ACCESSIBILITÉ :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. L'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évaluer avant toute inscription, afin de confirmer ou orienter au mieux le candidat.

L'Institut qui accueille du public en vue de la formation, s'engage à respecter la réglementation en matière d'accueil du public, conformément à l'arrêté du 20 juin 1980 modifié et de mettre à disposition le registre de sécurité obligatoire.

NOUS TROUVER

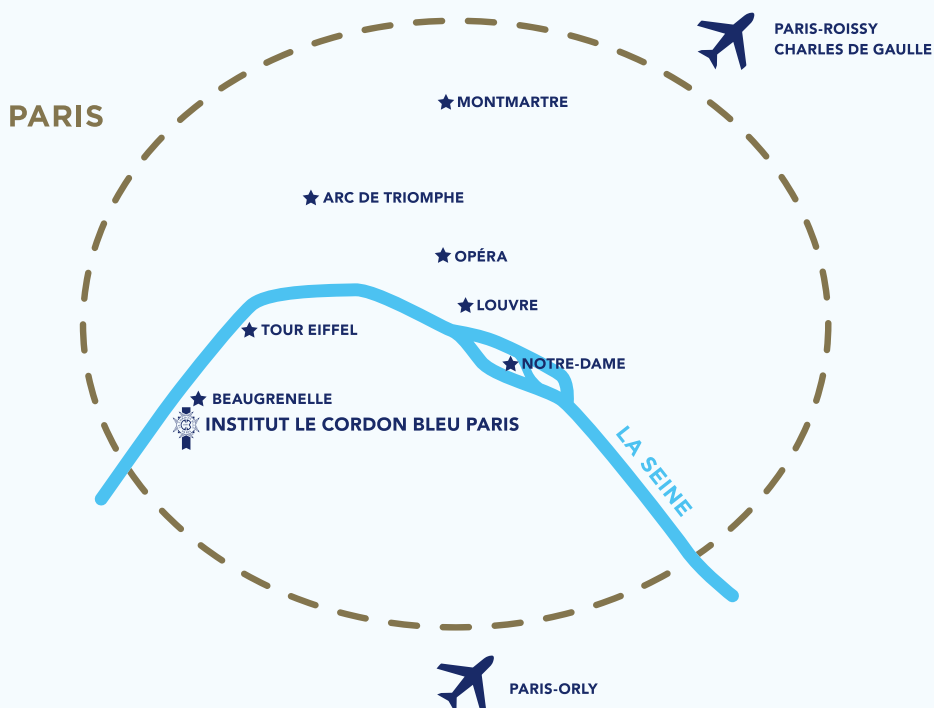
ADRESSE :

13-15 Quai André Citroën
75015 Paris

MÉTRO :

Javel-André Citroën (ligne 10)
Charles Michel (ligne 10)

RER : Javel (ligne C)





LES ATELIERS CULINAIRES

Les ateliers de courte durée en cuisine, pâtisserie, boulangerie et œnologie sont destinés à des amateurs passionnés. Ainsi, les participants découvrent le savoir-faire de la gastronomie française transmis par les Chefs Enseignants. Quant aux cours d'œnologie, ils permettent d'apprendre l'art de la dégustation et de comprendre les associations mets et vins.

Informations et réservations :
+ 33 1 85 65 15 75
paris-ateliers@cordonbleu.edu



Le Café LE CORDON BLEU®

Ouvert au public et aux étudiants de l'institut, Le Café Le Cordon Bleu propose une variété de viennoiseries, pâtisseries, salades gourmandes et plats chauds préparés par les Chefs et en accord avec les saisons. Le toit potager de l'institut procure notamment les plantes aromatiques et les légumes utilisés quotidiennement dans la préparation des mets. Le Café Le Cordon Bleu est ouvert du lundi au samedi.



LA BOUTIQUE LE CORDON BLEU

Les Chefs de l'institut ont sélectionné la meilleure gamme de produits gourmets (confitures, thés, biscuits, moutardes, etc) et de matériel de cuisine. Parmi ceux-ci, vous trouverez notamment, une sélection de couteaux professionnels de la marque Zwilling® ainsi que de nombreuses idées cadeaux et souvenirs de votre séjour parisien.

En complément de ses activités de formation, l'institut Le Cordon Bleu Paris publie régulièrement des ouvrages de cuisine et de pâtisserie destinés aux professionnels ainsi qu'aux amateurs. Ces publications ont été primées à travers le monde et sont devenues des références dans le domaine de l'éducation.



@lecordonbleuparis



@pariscordonbleu



@lecordonbleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris

LE CORDON BLEU PARIS

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris • +33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordonbleu.edu

cordonbleu.edu/paris