



**LE CORDON BLEU®**  
PARIS



# DIPLÔME EN MANAGEMENT CULINAIRE

*Créez et développez un concept  
de restauration unique et innovant*

# DIPLÔME EN MANAGEMENT CULINAIRE

Le diplôme en Management Culinaire est spécialement conçu pour apporter aux futurs gérants et propriétaires les compétences requises pour diriger des équipes en cuisine en gérant des entreprises de renom dans un monde toujours plus compétitif.

Ce programme vise à apporter aux étudiants des compétences culinaires pratiques et des techniques avancées, ainsi qu'une formation en gestion d'entreprise afin de les doter des connaissances nécessaires à la création de leur propre concept de restauration. Les démonstrations et les sessions pratiques permettent aux étudiants de développer leur créativité et leur esprit d'innovation en s'alignant sur les tendances culinaires actuelles.



*Ce programme apporte aux étudiants toutes les compétences nécessaires à la création et à la bonne gestion de leur entreprise*



## OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Fournir aux étudiants les connaissances et les compétences requises pour créer leur propre concept de restauration.
- Développer la capacité des étudiants à analyser, élaborer et créer des recettes faisant appel à des compétences techniques avancées et à de solides connaissances en matière d'accords mets et vins et de planification de menus.
- Apporter aux étudiants toute une gamme de compétences en marketing et en management qui leur permettront de mettre au point un modèle d'entreprise comprenant la gestion d'une équipe et des opérations de cuisine, le marketing spécifique à un restaurant et le développement du concept d'entreprise.
- Permettre aux étudiants de se construire un réseau avec des professionnels de l'industrie.

## À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME ?

Ce programme est idéal pour les diplômés Le Cordon Bleu ayant suivi une formation en Arts Culinaires et souhaitant ouvrir leur propre entreprise dans l'industrie de la restauration.

Les diplômés disposeront de tous les outils nécessaires pour devenir gérants d'entreprise dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans le monde entier, mais aussi des chefs d'entreprise.

## QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

Les Chefs enseignants Le Cordon Bleu, des experts du management et de l'industrie de la restauration.

## STRUCTURE DU PROGRAMME

Le **Diplôme en Management Culinaire** est composée de **250 heures de cours**, dont **130 heures accordées aux techniques culinaires** et **120 heures à la gestion d'entreprise**.

- **Innovation culinaire : techniques avancées** (60 heures)

Apporte aux étudiants une connaissance approfondie des techniques culinaires innovantes ; des techniques de découpes complexes ; de l'évolution et des influences des cuisines du monde ; l'élaboration de recettes et de menus.

- **Vins et spiritueux** (24 heures)

Initiation aux critères de sélection des vins, au service du vin, aux accords mets et vins et de la gestion du vin.

- **Gastronomie et tendances alimentaires** (24 heures)

Analyse de la dimension culturelle et sociale des tendances alimentaires mondiales, l'organisation d'un restaurant et la présentation d'un menu.

- **Hygiène alimentaire et sécurité** (22 heures)

Présente les normes d'hygiène et de sécurité des professionnels de la restauration.

- **Concepts de menu et marketing** (24 heures)

Permet la compréhension de tous les aspects du marketing mix : la promotion, les relations publiques, l'image de la marque et les réseaux sociaux dans l'industrie de la restauration.

- **Gestion des coûts** (24 heures)

Évoque les aspects principaux de la gestion des coûts, l'organisation, l'optimisation des ressources, la conception et le processus de création de menus.

- **Gestion professionnelle de la cuisine** (24 heures)

Apporte des compétences dans la gestion d'une cuisine, grâce au travail d'équipe et à la communication, pour soutenir l'efficacité et la rentabilité d'une activité.

- **L'environnement commercial** (24 heures)

Présente les activités entrepreneuriales dans l'industrie de la restauration. Les étudiants se focalisent sur la stratégie et la commercialisation de leur concept culinaire.

- **Développement professionnel** (24 heures)

Construction d'un réseau avec des professionnels de l'industrie de la restauration.

Les cours sont dispensés en français et sont traduits consécutivement en anglais.



# RÉSEAU LE CORDON BLEU

 **35**  
INSTITUTS

 **20 000**  
DIPLÔMÉS  
CHAQUE ANNÉE

 **20**  
PAYS

 **130**  
NATIONALITÉS



## DATES DES RENTRÉES

8 janvier 2018  
26 mars 2018  
11 juin 2018  
4 septembre 2018

## DURÉE

3 mois.

Cette formation à temps plein est composée d'environ 25 heures de cours par semaine, certains pouvant avoir lieu le soir et/ou le week-end.

## LIEU

Les cours ont lieu à l'institut Le Cordon Bleu Paris.

## FRAIS DE SCOLARITÉ

7 200 € (frais d'inscription, ustensiles et uniforme inclus).

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire du Grand Diplôme, du Diplôme de Cuisine ou du Diplôme de Pâtisserie Le Cordon Bleu.
- Lettre de motivation (500 mots) et entretien.
- Les étudiants diplômés d'un institut du réseau Le Cordon Bleu doivent justifier d'un des niveaux de langue ci-dessous :

### Anglais :

- IELTS (académique) 5,5
- TOEFL IBT 63
- Cambridge Advanced Examination (CAE) C ou plus

### Français :

- Niveau B2

## SERVICE ADMISSIONS

**Tél :** +33 (0)1 85 65 15 00

**E-mail :** [parisadmissions@cordonbleu.edu](mailto:parisadmissions@cordonbleu.edu)

Le Cordon Bleu se réserve le droit de modifier les procédures d'admissions, les frais de scolarité, les dates, l'organisation et la structure de ce programme. Le Cordon Bleu est un établissement d'enseignement supérieur privé.

 Le Cordon Bleu Paris

 @pariscordonbleu

 Le Cordon Bleu Paris

 @lecordonbleuparis

**LE CORDON BLEU PARIS**

**Tel: +33 (0)1 85 65 15 00 - [paris@cordonbleu.edu](mailto:paris@cordonbleu.edu)  
[cordonbleu.edu/paris](http://cordonbleu.edu/paris)**