

BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DES ARTS CULINAIRES



DEVENEZ AMBASSADEUR DE LA NOUVELLE
GÉNÉRATION DE CHEFS DANS LE MONDE

BAC +3 _ 180 ECTS

Le Bachelor Management International des Arts Culinaires prépare à devenir un manager de haut niveau, créatif et innovant dans les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie et de l'événementiel culinaire. Ce programme allie management et techniques culinaires avancées pour favoriser la créativité et l'entrepreneuriat.

DES PERSPECTIVES AU CŒUR DE NOS MÉTIERS

Chef de cuisine • Chef exécutif •
Chef propriétaire • Chef à domicile • Responsable
achats et approvisionnements • Chef pâtissier •
Créateur d'entreprise

MAIS AUSSI :

Formateur • Auditeur qualité • Consultant culinaire •
Traiteur événementiel



Prérequis : **Baccalauréat
ou équivalent**

Durée des études : **3 ans**

Rentrée : **septembre ou février**

Langue(s) d'enseignement :
français ou anglais

Diplôme visé Bac +3 par l'État

ANNÉE 4

se spécialiser (optionnel)

ANNÉE 3

Choix d'une dominante :

- Cuisine gastronomique
 - Art & culture culinaire du Japon
 - Pâtisserie
- Organisateur de réception & événementiel
- Nutrition, santé & plaisir
- Cuisine internationale

ANNÉE 2

Apprendre à argumenter
avec pertinence

ANNÉE 1

Développer sa curiosité
et son sens de l'analyse

VIE ACTIVE

STAGE DE 6 MOIS

Mise en pratique
de toutes les
connaissances
acquises

STAGE DE 4 MOIS

et/ou échange
international

STAGE DE 4 MOIS

Découverte de
l'entreprise et
développement
de ses softs skills

**Acquérir
le savoir-faire**



**Développer
le savoir-être**