



BACHELOR COOK DESIGNER

Homologation Licence Professionnelle en cours

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Unique en Europe, véritable laboratoire d'idées liées au « Food design » innovation, notamment par l'intermédiaire de notre Cook Lab. Créativité culinaire, nouvelles tendances et techniques de cuisine (imprimante 3D, cuisine cryogénique, moléculaire), sublimation des produits, mise en valeur des recettes, assiettes, accessoires, environnement, image et communication culinaire. Création de magazines et livres culinaires, évènements culinaires, scénographie et communication. Organisation, gestion et management de projets. Aujourd'hui, de plus en plus de professionnels des métiers de bouche font appel à des cuisiniers designers pour enrichir leurs présentations, créations, ou pour concevoir de véritables études prospectives.

DEBOUCHES : DES METIERS DIVERSIFIES

RESTAURATION

- Cuisinier créateur
- Cuisinier restaurateur
- Collaborateur de grands chefs de cuisine
- Cuisinier designer
- Styliste culinaire
- Traiteur – organisateur de réception
- Responsable recherche et développement
- Développeur de concepts culinaires

PARCOURS DIFFERENCIES

- Journaliste culinaire
- Presse
- Guide gastronomique
- Évènementiel
- Enseignement/formation
- Conseil et expertise culinaire
- Marketing du comestible
- Photographe culinaire
- Auteur de livres et magazines culinaires

DUREE ET CALENDRIER

3 années de formation à temps plein, dont :

1^{ère} année : 12 semaines de stage en milieu professionnel

2^{ème} année : 12 semaines de stage en milieu professionnel et voyages d'étude

3^{ème} année : 20 semaines de stage en milieu professionnel et voyages expérientiels

Passerelle pour entrée en 3^{ème} année : mise à niveau d'un mois (photo, design, cuisine, créativité)

CONTITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire d'un Baccalauréat général, technologique ou professionnel

Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Présélection sur dossier – Entretien de motivation

Passerelle 3^{ème} année : justifier d'une certification ou d'un Niveau Bac+3 et/ou expérience dans le secteur de la cuisine ; pour tout autre diplôme (arts, graphiques, photo, design) : mise à niveau obligatoire de cuisine.

PROGRAMME

Techniques Métier

- Hygiène sécurité
- Nutrition
- Arts culinaires et techniques culinaires innovantes et expérientielles, green cooking
- (3^{ème} année : filières produits et gestion des approvisionnements, optimisation de la production)
- Sciences de la vigne/connaissances des alcools (3^{ème} année : dégustations, accords mets et vins, bar, cocktail, vins du monde)
- Sciences appliquées aux équipements (3^{ème} année : concept de restauration et de cuisine professionnelle)
- Développement personnel/image de soi/concours d'éloquence
- (3^{ème} année : management d'équipes culinaires)

Outils de Management

- Gestion (3^{ème} année : approche normes IFRS, contrôle de gestion/pilotage de la performance, stratégie financière, budget prévisionnel)
- Méthodes managériales/leadership
- Piloter les relations sociales (gestion des carrières, évaluation, impact du digital)
- Découvertes de l'entreprise (économie, économie d'entreprise, droit général)
- (3^{ème} année : culture juridique – social, concurrence, consommation, société)
- Entreprenariat (création/reprise)
- (3^{ème} année : CCI Business Builder Web – You Tube)

Spécialités

- Photo et photo/vidéo culinaire
- Design et design culinaire
- Informatique appliqué à la photo et au design

Marketing – Communication – Créativité rédactionnelle

- Marketing restauration/vente en ligne & Web
- Créativité rédactionnelle – création magazine culinaire ou de restauration
- Anglais professionnel
- Autre langue étrangère disponible à distance (+ test Bright)

Intelligence collective

- Cook lab (Think Tank)

Master classes

- Design culinaire ou autres
- (3^{ème} année : pâtisserie, cuisine des fleurs, cuisine sous vide, fumage)
- (3^{ème} année : neurogastronomie, création d'évènements culinaires, journalisme, cuisine moléculaire)

Application situationnelle

- Mise en situation professionnelle inter/délocalisée

Voyage d'étude

- Voyage d'étude et voyages expérientiels
- (3^{ème} année : cavage de la truffe, Salin d'Aigues Mortes, huîtres de Thau et criée Grau d'Agde... exemples non contractuels)

PASSERELLE POUR ENTREE EN 3EME ANNEE

- Prépa photo
- Prépa design
- Prépa cuisine innovante et expérientielle
- Mise à niveau cuisine

Les

L'équipe pédagogique, composée de professionnels et intervenants hautement qualifiés, combine l'expertise académique à la connaissance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Un environnement de formation professionnelle de qualité (Hôtel des Fenaisons, Restaurant Ô Saveurs, Brasserie Franck GOMEZ, Laboratoire d'analyse sensorielle, Salle d'œnologie...).

Un vrai « laboratoire d'idées » avec le cook lab (Think Tank).

Certification du niveau d'Anglais (test TOEIC passé à l'école)

Stages proposés par l'école et rémunérés

Résidence étudiante sur le campus – droit aux APL

Etablissement certifié ISO 9001

Campus arboré de 7 500 m²

Locaux équipés de matériel de pointe

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER

ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse – Point Accueil

Allée des Fenaisons – BP 20660 – 84032 AVIGNON Cedex 3

Tél : 04 90 13 86 46 – Mail : pointaccueil@vaucluse.cci.fr