

Institut Culinaire de France s'installe à la Faïencerie à Bordeaux

lundi 14 octobre 2019, par lpe

Institut Culinaire de France, nouveau venu dans le paysage de l'enseignement des arts culinaires, a choisi de s'installer à Bordeaux, sur le campus des bassins à flot. Il défend une vision entrepreneuriale des métiers culinaires.

Fondé par le groupe Galileo Global Education, qui s'affiche comme le leader de l'enseignement supérieur privé en Europe, Institut Culinaire de France bénéficiera d'un écosystème riche d'établissements d'enseignement des arts et du management appartenant au groupe.
De la nutrition à la biochimie, en passant par le design culinaire, la gestion et le marketing, Institut Culinaire de France, à travers un enseignement transdisciplinaire, mise sur son approche unique et singulière. Sa double compétence, entrepreneuriale et culinaire, permet de lier richesse technique, nutrition et management.
Seront proposées **à partir de janvier 2020** sur le site de Bordeaux des formations en **boulangerie, en pâtisserie et en management des arts sucrés**.

Né du constat que la formation professionnelle doit gagner en audace, en nouvelles connaissance et en agilité, **Institut Culinaire de France s'adresse aux étudiants, aux demandeurs d'emploi et aux personnes en reconversion professionnelle.**
L'école propose des formations de niveau CAP, Bachelor (bac+3), Mastère (bac+5) et des programmes internationaux intensifs.

Les élèves bénéficient d'installations de pointe :
- 6 laboratoires haut de gamme (accueillent au maximum 16 élèves)
- 1 laboratoire de chocolaterie/confiserie/glaces
- 2 laboratoires de boulangerie
- 3 laboratoires de pâtisserie
- une boulangerie-pâtisserie d'application

En s'inscrivant pleinement dans les temps forts de la profession (le Salon de la pâtisserie, Taste of Paris, le Sirha …), Institut Culinaire de France contribue à enrichir la réflexion, les initiatives, les expérimentations de l'écosystème tout en créant des passerelles avec les professionnels des secteurs concernés.
En veille technique, technologique et culturelle permanente, les enseignements sont évolutifs et adaptés aux besoins d'un marché en perpétuelle mutation.
Il accueillera en vitesse de croisière plus de 560 étudiants français et internationaux ainsi que 500 adultes en formation continue.

L'admission se fait en **4 étapes :**
- Demandez un entretien d'admission sur le site
- Un rendez-vous vous est proposé sous 48h, l'entretien pouvant se faire par Skype. Cet entretien est l'occasion pour le candidat de présenter son projet professionnel et sa motivation et pour l'école d'évaluer

son aptitude à intégrer la formation choisie.
- Le candidat est informé de son admission dès l'issue de l'entretien. Un contrat d'inscription lui est adressé.
- Le candidat a un mois pour confirmer son inscription en renvoyant à l'Institut Culinaire de France le contrat dûment rempli, accompagné des pièces demandées.

Côté tarifs compter près de 10000€ par an pour un Bachelor en français et en anglais.

Toutes les informations sont à consulter sur www.institutculinaire.fr

Zakari Benkhadra, directeur général d'Institut Culinaire de France précise : "*C'est tout naturellement que notre choix s'est porté sur Bordeaux, ville d'arts, de vins et de traditions culinaires vivaces et terre d'une formation de qualité. Nous sommes ravis que ce territoire soit le point de départ du rayonnement d'un savoir-faire inégalé dans le monde. Face à une formation française parfois engourdie et des millions de postes dans l'hôtellerie-restauration à pourvoir dans le monde, notre ambition est de devenir l'acteur majeur incontournable national et international de l'enseignement des arts culinaires*."

À l'heure où **plus de 200 000 emplois sont à pourvoir dans le secteur de l'hôtellerie-restauration**, les employeurs sont souvent confrontés à des profils incomplets voire inadaptés aux attentes d'un marché en mutation constante.
Design culinaire, nutrition, gestion, marketing, biochimie, coaching avec le Cours Florent, maîtrise des réseaux sociaux… Le pâtissier, le chocolatier ou le boulanger de demain sera créateur, manager, recruteur, coach, gestionnaire et commercial.