Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat

option Cuisine ou Pâtisserie

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2202736F — Mise à jour : 17 novembre 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Ecole Ferrandi - Campus de Rennes**

Présentation de la formation

Objectifs

- Définir et comprendre les concepts de base et les outils fondamentaux de la gestion d'entreprise.
- Utiliser ces concepts et outils pour monter un business plan cohérent et socialement responsable.
- Maîtriser les fondamentaux et techniques culinaires.
- Mobiliser l'ensemble des techniques pour proposer de nouvelles réalisations culinaires.
- Savoir travailler en équipe de façon respectueuse et efficace, quel que soit le rôle, en adaptant sa posture managériale.
- Adapter, analyser et corriger son comportement opérationnel et relationnel en fonction de la situation.
- Maîtriser les codes de la profession pour pouvoir s'en affranchir.
- Comprendre sa place et ses responsabilités en tant que professionnel(le), notamment du point de vue du développement durable des entreprises.

Programme

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Année 1 : Fondamentaux culinaires, gestion administrative et comptable, management et gestion du stress, marketing, anglais

Année 2 : Fondamentaux et créativité culinaire, sommellerie, finance, entrepreneuriat, droit, management et RH, marketing, anglais

Année 3 : Finance entrepreneuriale, management et leadership, marketing et innovation, entrepreneuriat et business, business game, RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Bac général, pro ou techno, BP	**Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4**

Liste des certifications

Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat
Code RNCP : 36266

Métiers associés

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

G1601 — Management du personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2099572S	Présentiel	Rennes	31/08/2026	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #2202736F