



PARIS

LE CORDON BLEU PARIS INSTITUT D'ARTS CULINAIRES ET DE MANAGEMENT HÔTELIER



Excellence dans l'enseignement des arts culinaires et du management hôtelier

Fort d'un réseau de plus de 35 instituts implantés dans 20 pays, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier. Le Cordon Bleu a ainsi pour vocation de dispenser des formations techniques et universitaires liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

◆ PRINCIPALES FILIÈRES

Grand Diplôme (9 mois), le Diplôme de Cuisine et le Diplôme de Pâtisserie (9 mois), possibles en Parcours Professionnel (18 mois, stage inclus).

Les programmes permettent aux étudiants de découvrir et maîtriser les techniques de la cuisine et/ou de la pâtisserie classiques françaises. Chaque programme est composé de 3 niveaux : base, intermédiaire et supérieur. À l'issue de chaque niveau, un Certificat est délivré. Après avoir obtenu chaque Certificat, l'étudiant obtient le Diplôme de Cuisine ou le Diplôme de Pâtisserie. Les étudiants qui suivent les deux disciplines simultanément ou consécutivement reçoivent le Grand Diplôme Le Cordon Bleu. Il est également possible de suivre ces programmes en Parcours Professionnel, incluant une application pratique et un stage.

Diplôme de Management Culinaire : Cette formation de 3 mois complète les formations d'arts culinaires et apporte aux étudiants les connaissances managériales, ainsi que les compétences requises pour créer un concept d'entreprise.

Le Diplôme de Boulangerie: Le programme permet d'acquérir les compétences nécessaires pour travailler dans une boulangerie traditionnelle ou un laboratoire de production.

Le Diplôme Wine and Management (10 mois) : Cette formation permet aux étudiants d'acquérir connaissances et techniques à travers un enseignement théorique et pratique afin de devenir un professionnel.

Diplôme de Gastronomie, Nutrition et Tendances Alimentaires

Cette formation de 3 mois est spécialement conçue pour répondre aux demandes de plus en plus nombreuses sur l'étude des problèmes de santé liés à l'alimentation.

Diplôme d'Alimentation Végétale et Gastronomie

Ce programme a été conçu pour répondre à la demande croissante du monde professionnel des arts culinaires de pouvoir proposer à sa clientèle des menus à dominante végétale, avec une maîtrise des techniques et du savoir-faire particuliers à l'utilisation de produits de base végétale.

Les Hautes Études de la Gastronomie (HEG) : À Paris et à Reims, vivez une immersion unique et complète de 2 semaines pour découvrir les coulisses de la culture du goût, de la gastronomie et des arts de la table. Ce programme rassemble une sélection de thématiques centrées autour de la gastronomie, telles que l'histoire, l'anthropologie, les sciences ou l'économie.

◆ POINTS FORTS

Le Cordon Bleu en chiffres :

- Fondé en 1895 à Paris, Le Cordon Bleu célèbre bientôt 130 ans d'excellence et d'innovation.
- Le réseau Le Cordon Bleu comprend plus de 30 instituts, dans plus de 20 pays.
- Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier.
- 20 000 étudiants de plus de 100 nationalités sont formés à travers le réseau chaque année.
- Depuis 2023, Le Cordon Bleu Paris propose des ateliers culinaires et œnologiques pour le grand public au sein de l'Hôtel de la Marine, monument de la Place de la Concorde.

Le réseau international

Le Cordon Bleu s'est établi sur la scène internationale en développant des formations d'excellence. Les instituts dispensent des Bachelors, masters et MBAs en management hôtelier et tourisme.

◆ SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Paris : Berceau de la gastronomie, la ville de Paris est également reconnue comme un acteur incontournable de la culture, du luxe et du tourisme. Avec ses 106 restaurants étoilés au



FICHE D'IDENTITÉ

◆ Nom exact de l'établissement

Le Cordon Bleu Paris - Institut d'arts culinaires et de management hôtelier

◆ Statut de l'établissement

Établissement d'enseignement supérieur privé

◆ Ville du principal site de l'établissement

Paris

◆ Nombre d'étudiants

1 000

◆ Pourcentage ou nombre d'étudiants étrangers

90%

◆ Nature et catégories de diplômes délivrés

Titres d'établissements
Bachelor

Le Cordon Bleu Paris a obtenu la certification Qualiopi pour la catégorie d'action suivante : actions de formation.

◆ Cours de langue française

Oui - Pour permettre à ses étudiants d'apprendre le français et vivre ainsi en immersion dans la culture française, Le Cordon Bleu Paris a choisi de s'associer à GlobalExam, plateforme de préparation aux certifications de langue et de formation en français. Les cours ne sont pas obligatoires.

◆ Programmes d'études pour étudiants étrangers

Oui

◆ Programmes de formation en anglais

Oui - Tous les cours sont traduits du français à l'anglais. Quelques formations sont délivrées en anglais uniquement.

◆ Adresse postale

13-15 Quai André Citroën 75015 Paris, France

<https://www.cordonbleu.edu/paris>



Membre du Forum Campus France