



"Mon objectif en tant que directeur, est de transmettre l'**excellence** dans des métiers qui exigent compétences techniques et managériales, savoirs et savoir-faire, tout en **développant le leadership de chacun**.

Par la transmission, la recherche ultime de la **beauté visuelle et gustative**, Institut Culinaire de France doit être le garant d'un **savoir-faire français inégalé** dans le monde. Son intransigeance dans la recherche de la qualité et du goût doit permettre de passer le témoin de génération en génération.

“**Grâce à la transversalité de ses enseignements, Institut Culinaire de France sera rapidement l'école la plus performante au monde dans la formation de professionnels de haut niveau des arts culinaires et des arts sucrés.**”

Afin qu'ils soient autonomes dans la mise en œuvre de leur projet professionnel, il est aussi important pour nous d'offrir à nos élèves des **compétences transverses**. Ces derniers doivent en effet acquérir en plus d'un **savoir-faire technique**, des **compétences en design culinaire, marketing et management**. Ce pari possible grâce à l'ancrage de l'école au cœur d'un riche écosystème d'établissements réputés d'enseignement des arts et du management du groupe Galileo Global Education, fera rapidement d'Institut Culinaire de France, l'école la plus performante au monde dans la formation de professionnels de haut niveau des arts culinaires et des arts sucrés.

Avec plus de 200 000 emplois (*source : Dares 2014*), l'hôtellerie-restauration fait partie des secteurs qui embauchent le plus en France (14 % des embauches françaises). Mais les employeurs ont du mal à trouver les profils qu'ils recherchent. Cette année, on dénombre plus de 20 000 emplois non pourvus.

L'objectif d'Institut Culinaire de France est alors de permettre aux jeunes en quête de formation de **trouver un emploi épanouissant adapté aux attentes du marché** et aux employeurs de trouver les talents qu'ils recherchent. La méthode? Offrir aux étudiants des modules de formation efficaces, transdisciplinaires et un accompagnement intensif et pratique par des professionnels en activité".

Zakari Benkhadra
Directeur général

"As Managing Director, my goal is to foster **excellence** in the artisanal food sectors that require managerial and technical skills as well as business knowledge and know-how, while developing each student's **leadership potential**.

Through knowledge sharing and a relentless quest for **perfection in both form and flavour**, the Institut Culinaire de France represents a beacon of **French artisanal craftsmanship**, which is recognized worldwide. The Institute's high standards for taste and quality training, will allow us to transfer know-how from one generation to another.

“**Through interdisciplinary teaching, the Institut Culinaire de France aims to become the world's flagship school for professional training in culinary and sweet arts.**”

At the foundation of any self-led professional project, **are cross-disciplinary skills** which are of the utmost importance in the curriculum. In addition to mastering **technical know-how**, our students will also gain skills in **culinary design, marketing, and management**. We can rise to this challenge because the Institut is deeply rooted in the ecosystem of renowned teaching institutions in arts and management, that are a part of the Galileo Global Education Group. Our aim is becoming a renowned flagship school for high-level professional training in the culinary and sweet arts.

With over 200,000 jobs (*source Dares 2014*), the hotel and restaurant industries are one of the major employers in France. Yet employers struggle to find suitable candidates, the result being more than 20,000 unfilled jobs this year only.

The goal of the Institut Culinaire de France is to enable young people in requiring good training, **to find a fulfilling job afterwards**, and on the other hand helping employers to find talented candidates.

Our modus operandi is through training capsules, both operative and interdisciplinary, and also through intensive and hands-on approach provided by professionals."

Zakari Benkhadra
Managing Director



LES ATOUTS D'UNE GRANDE ÉCOLE

The assets of an elite school



› Une infrastructure et des équipements haut de gamme

Institut Culinaire de France offre des infrastructures et équipements professionnels de haut niveau pour une formation répondant aux exigences les plus strictes en termes d'ergonomie et de sécurité.

› Des enseignants renommés

Institut Culinaire de France fait appel aux meilleurs chefs et enseignants experts dans leurs domaines respectifs garantissant de cette manière l'excellence de la formation.

› Une localisation stratégique

Institut Culinaire de France est installé au Campus du Bassin à flot à Bordeaux. Un quartier dynamique en pleine mutation.

› L'appartenance à un riche écosystème d'enseignement supérieur

Membre du groupe international d'enseignement supérieur Galileo Global Education, Institut Culinaire de France permet à ses étudiants de bénéficier d'enseignements connexes à leur formation notamment en design, marketing et gestion, permettant ainsi d'enrichir leurs compétences.

› Un réseau de professionnels et d'entreprises du secteur

Institut Culinaire de France jouit de connexions avec les plus grands groupes hôteliers et les plus belles maisons boulangères et pâtisseries, assurant ainsi la possibilité de fournir aux étudiants des stages d'application de qualité.

› Des étudiants du monde entier

Institut Culinaire de France accueille des étudiants des 4 coins du monde, venus pour suivre une formation de qualité et se perfectionner sur des sujets très pointus. Cette diversité culturelle est une grande richesse pour les élèves et l'école.

› Une offre de formations à la carte

Institut Culinaire de France offre de nombreux programmes intensifs spécialisés permettant aux étudiants d'être opérationnels rapidement et de devenir acteurs du monde culinaire.

› La reconnaissance des professionnels

Institut Culinaire de France est accompagné par des parrains de renommée internationale, ce qui garantit la qualité et l'exigence que l'institut impose à ses cursus.

› La qualité des enseignements

Institut Culinaire de France offre à chaque étudiant la possibilité d'étudier à proximité du maître, dans des laboratoires contenant maximum 15 personnes et dans lesquels chacun possède une large autonomie.

› State-of-the-art facilities and equipments

With fully equipped and contemporary facilities, the Institut Culinaire de France's training facilities and equipments meet the most stringent requirements in terms of ergonomics and safety.

› Renowned teachers

The Institut Culinaire de France recruits the best chefs and expert educators in their respective fields, thus guaranteeing the excellence of our training programs.

› A strategic location

The Institut Culinaire de France headquarters are located in the Bassin à Flot campus, in Bordeaux. A dynamic and constantly evolving district.

› Belonging to a rich ecosystem of higher education institutions

Part of the international group of higher education Galileo Global Education, the Institut Culinaire de France's students have access to a spectrum of disciplines related to their respective fields, such as design, marketing and management, allowing them to specialize respectively.

› A network of specialists and companies in the hospitality sector

The Institut Culinaire de France is well connected with the largest food retail groups and the most distinguished artisan bakeries and sweet arts, providing our students with high-quality internship placements following their training.

› Students from all over the world

The Institut Culinaire de France welcomes students from the four corners of the world, who are coming for qualitative training and perfecting their skills in specific areas. This cultural diversity is a wealth for the students and the institution as well.

› A wide range of 'à la carte' programs

The Institut Culinaire de France offers many specialized intensive programs allowing students to become rapidly employable and full-fledged members of the culinary world.

› Professional acknowledgment

The Institut Culinaire de France works in collaboration with international sponsors, which guarantees that our curriculum is designed to be highly demanding and of the best quality.

› Quality lessons

The Institut Culinaire de France lessons are hosted in kitchen labs with a maximum of 15 students per instructor, allowing them to work autonomously but in close proximity to an expert.

FORMATIONS BOULANGERIE

Bakery training programs

Imaginer de nouvelles recettes de pains et de viennoiseries. Mettre en place de nouveaux concepts de boulangerie, de nouvelles manières d'accueillir les publics, de commercialiser le pain. Réconcilier business development et fabrication de produits sains élaborés avec des matières premières de grande qualité : telles sont les ambitions des formations en boulangerie d'Institut Culinaire de France.

Imagine new bread and pastry recipes. Develop new concepts in the bakery sector, find new ways to attract customers and to sell bread. A fusion of contemporary business knowledge and ancestral know-how, are the ambitious goals of the Institut Culinaire de France's programs.

CAP DE RECONVERSION

VOCATIONAL RETRAINING

Boulangier Baker

Diplôme d'État
6 mois + 2 mois de stage
French National diploma
6 months + 2-month internship

Cours en français
Taught in French

BACHELOR

BACHELOR'S DEGREE

Boulangerie / Snacking & entrepreneuriat Bakery/Snacking & Business

Bac +3
3 ans dont 5 mois de stage par an
Bachelor's degree
3 years with a 5-month internship per year

Cours en français ou anglais
Taught in French or in English

PROGRAMMES INTERNATIONAUX INTENSIFS

INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAMS

Boulangerie Made in France Bakery Made in France

2 mois + 1 mois de stage
2 months + 1-month internship

Snacking Made in France Snacks Made in France

Cours en anglais
Taught in English

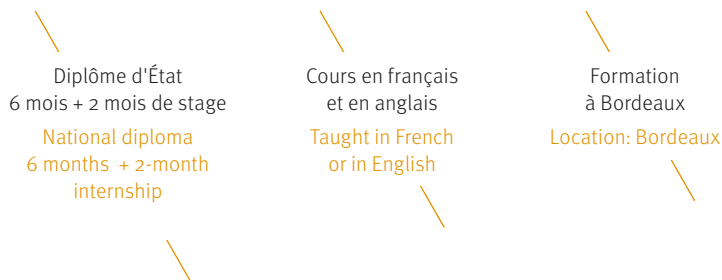


Boulangier

CAP DE RECONVERSION

Baker

VOCATIONAL RETRAINING



La formation CAP de reconversion "Boulangier" est destinée à un public en reconversion professionnelle ou étudiant souhaitant embrasser le métier. D'une durée de 6 mois en alternance, elle offre la possibilité à ses étudiants de passer le diplôme de CAP boulangier en se concentrant uniquement sur le domaine pratique.

Institut Culinaire de France est la promesse d'une vision professionnelle et entrepreneuriale. Imaginer un nouveau concept de boulangerie, surprendre les consommateurs avec de nouvelles recettes, réconcilier business development et utilisation de produits durables, cette formation permet d'allier la technique à l'entrepreneuriat pour permettre aux étudiants de mettre en œuvre le projet professionnel qui leur tient à cœur.

La formation se déroule en plusieurs temps forts: l'accueil des apprentis via la présentation des enjeux et la mise en contexte de la profession de boulangier. Les apprentis sont ensuite rapidement immergés dans la pratique et ont l'occasion de rencontrer des professionnels de la boulangerie reconnus (maîtres boulangers, Meilleurs Ouvriers de France boulangers).

The "Baker" vocational program is designed for adults who would like a career change and also for students interested in the bakery business. Running over a 6-month period, this work-study program focuses on the hands-on contents of the French national CAP certificate.

The Institut Culinaire de France offers a unique professional and entrepreneurial approach to learning. Imagining a new concept of bakeries, delighting customers with new healthy recipes, reconciling business development with sustainability: this training combines the technical and business knowledge that students will need in order to make their professional projects become a reality.

There are several key highlights in the training: welcoming the students and introducing them to the larger context of professional baking. Then, delving into hands-on practice and working under the supervision of renowned professional bakers (master bakers and Meilleurs Ouvriers de France).



PROFIL ET PRÉ-REQUIS

Ce programme s'adresse à tout candidat motivé ou bénéficiant d'une expérience professionnelle (demandeurs d'emploi, professionnels en reconversion...).

Pour plus d'infos :
www.institutculinaire.fr

REQUIREMENTS

This program is open to candidates that have completed secondary education (French Bac level). Strong motivation is paramount.

Further information available:
www.institutculinaire.fr

Formation éligible au financement CPF, OPCA/OPCO

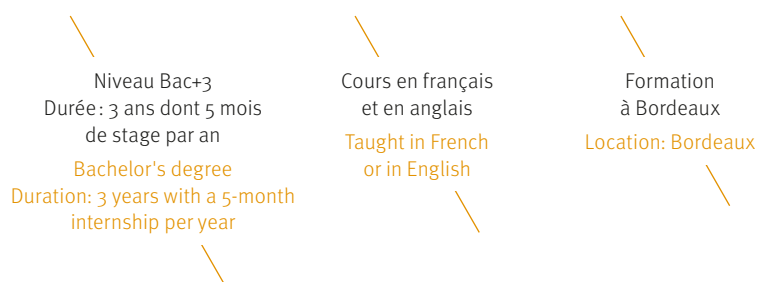
Programs eligible for financial support through French services (OPCA / OPCO, CPF, etc.)

Boulangerie / Snacking & entrepreneuriat

BACHELOR

Bakery / Snacking & Business

BACHELOR'S DEGREE



Le bachelor "Boulangerie/Snacking & entrepreneuriat" est destiné à former des entrepreneurs ambitieux dans les domaines de la boulangerie / snacking.

Cette formation originale est unique en son genre de par sa pédagogie qui inclut non seulement la maîtrise de la production d'excellents pains mais aussi la maîtrise des aspects nutritionnels et des équilibres alimentaires.

Cette formation sensibilise par ailleurs les étudiants aux enjeux du développement durable: produits bio, gestion des énergies, gestion des déchets, approvisionnement court, commerce équitable... En complément, les étudiants sont invités à intégrer dès la production de leurs gammes de pains, snacks et viennoiseries, un service de haute qualité: accueil, information du client, supports de vente (flyers, iconographie, packaging...), dégustation de nouvelles recettes, communication suivie avec la clientèle...

Les étudiants sont régulièrement en interaction avec des professionnels de la boulangerie de haut rang au travers de masterclasses et jurys. Ils doivent par ailleurs réaliser chaque année un stage de 6 mois en entreprise. Un atout réel pour mieux maîtriser le métier et préparer son entrée dans le monde professionnel.

The "Bakery/Snacking & Business" Bachelor's will train ambitious entrepreneurs in the Bakery/Snacking industry.

This innovative program is a one-of-a-kind: its curriculum includes both in-depth knowledge of high-quality bread production and also a solid foundation in nutrition and dietary balance.

The program also raises students' awareness of sustainable development: organic products, energy and waste management, short supply chains, fair trade... Furthermore, students are encouraged to take a full-cycle approach: when first thinking about their choice of bread varieties, snacks and pastries, they will also have to plan how to provide a high quality service, considering customer information, promotional materials (flyers, iconography, packaging, etc.), new recipe tastings, communication with customers, and more.

Renowned professional bakers regularly provide master-classes and participate in juries, which allows our students to be in contact with the best in the industry. Students will also complete a 6-month hands-on internship each year which provides them with deeper knowledge and eases their transition into the professional baking world.



PROFIL ET PRÉ-REQUIS

Ce programme s'adresse à tout candidat titulaire d'un bac. Motivation exigée.

Pour plus d'infos :
www.institutculinaire.fr

REQUIREMENTS

This program is open to candidates having completed secondary education (French Bac level). Strong motivation is paramount.

Further information available:
www.institutculinaire.fr

Boulangerie Made in France

PROGRAMME INTERNATIONAL INTENSIF

Bakery Made in France

INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAM

Certificat d'école
Durée: 2 mois + 1 mois de stage

Institut Culinaire de France
own diploma
Duration: 2 months
+ 1-month internship

Cours en anglais
Taught in English

Formation
à Bordeaux
Location: Bordeaux

The short programme "Boulangerie Made in France" est une formation intensive destinée à un public débutant ou en reconversion.

"Bakery Made in France" is a short, intensive program aimed at first-time students and people changing careers.

D'une durée de 2 mois, il offre une occasion unique d'apprendre les fondamentaux de la boulangerie française. Il permet aux élèves de s'inspirer des techniques et savoir-faire des plus grands noms de la boulangerie et de comprendre de manière rapide et approfondie la manière avec laquelle le pain est fabriqué et proposé au public.

Structuré autour de 8 modules spécifiques, le programme de formation intensif "Boulangerie Made in France" permet à l'élève d'acquérir les techniques essentielles de la fabrication de produits de boulangerie : pains standard, pains français traditionnels, pains spéciaux, viennoiseries et feuilletés. L'élève doit pouvoir proposer des produits appropriés à la vente.

Pour une approche personnalisée et unique, 85% des compétences sont acquises par le biais d'un apprentissage pratique dans les laboratoires dédiés. Les élèves sont également accompagnés dans leur recherche d'un artisan boulanger français afin d'effectuer un stage d'un mois. Ils ont également l'opportunité de visiter des entreprises.

This 2-month program focuses on the fundamentals of French baking. It allows students to draw inspiration from the skills and know-how of some of the biggest names in the French bakery sector, and to quickly gain a thorough understanding of bread baking and sales.

With 8 specific modules, the intensive program "Bakery Made in France" enables our students to learn the essential techniques at the foundation of French baking: daily bakery products, traditional French breads, speciality breads, leavened and puff pastries. Each student must be able to bake products meeting very high standards.

Thanks to our unique student-centered approach, 85% of the required skills will be learned through hands-on training in dedicated bakery labs. The Institut provides appropriate support for the students to secure the required one-month internship in a French bakery. There are also opportunities for field trips to bakeries.



PROFIL ET PRÉ-REQUIS

Ce programme s'adresse à tout candidat motivé ou bénéficiant d'une expérience professionnelle (demandeurs d'emploi, professionnels en reconversion...).

Pour plus d'infos :
www.institutculinaire.fr

REQUIREMENTS

This program is open to candidates with strong motivation and to people with previous work experience (job seekers, those changing careers...).

Further information available:
www.institutculinaire.fr

Snacking Made in France

PROGRAMME INTERNATIONAL INTENSIF

Snacks Made in France

INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAM

Certificat d'école
Durée: 2 mois + 1 mois de stage

Institut Culinaire de France
own diploma
Duration: 2 months
+ 1-month internship

Cours en anglais
Taught in English

Formation
à Bordeaux
Location: Bordeaux

Le programme international intensif "Snacking Made in France" est une formation courte destinée à un public débutant ou en reconversion.

D'une durée de 2 mois, ce programme explore toutes les nouvelles tendances en matière de repas équilibrés en tenant compte des différentes allergies et des nouvelles demandes des consommateurs.

Les élèves apprennent à confectionner une trentaine de sandwiches, tartines, quiches, salades et tartes salées pour répondre à la demande croissante du marché dans le secteur de la restauration nomade. Ils sont informés sur les tendances et évolutions du marché du snacking afin d'apprendre à diversifier et renouveler leur offre. Ils sont également invités à laisser libre court à leur imagination et accompagnés par des chefs dans l'invention de nouvelles recettes.

Les élèves sont également sensibilisés aux allergies alimentaires dont souffrent de plus en plus de consommateurs afin de répondre au mieux à leurs attentes. Les enseignants leur transmettent de nombreuses recettes sans gluten, réduites en sucre et comprenant une texture et une esthétique contemporaines. Ils enseignent également aux élèves des techniques et astuces méthodologiques pour concevoir ces recettes de manière efficace et optimiser au maximum le nombre de manipulations et de gestes.

"Snacks Made in France" is a short, intensive program aimed at first-time students and to people changing careers.

This 2-month program explores new trends in balanced meals, taking into account food allergies and new consumer trends.

The students learn how to make over thirty sandwich recipes: open sandwiches, quiches, salads and savory pies to satisfy the growing demand in the "takeaway" market sector. They learn about new and evolving trends in the snacking sector and how to diversify and constantly update their offerings. Student creativity is strongly encouraged and our chefs will guide them in the creation and personalization of new recipes.

Food allergies are also taken into account and our students will learn how to best serve this growing segment of consumers. Our teaching chefs will share many gluten-free and low-sugar recipes with trendy textures and appearances. They will also pass on tips and "tricks of the trade" on how to design recipes and optimize them for easy, time-saving production.



PROFIL ET PRÉ-REQUIS

Ce programme s'adresse à tout candidat motivé ou bénéficiant d'une expérience professionnelle (demandeurs d'emploi, professionnels en reconversion...).

Pour plus d'infos :
www.institutculinaire.fr

REQUIREMENTS

This program is open to candidates with strong motivation and to people with previous work experience (job seekers, those changing careers...).

Further information available:
www.institutculinaire.fr

Une infrastructure et des équipements de haute qualité

Les élèves bénéficient
d'un environnement
contemporain de premier
ordre avec 6 laboratoires
modulaires :

- 1 laboratoire de chocolaterie/
confiserie/glaces
- 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 laboratoires de boulangerie

State-of-the-art facilities and equipments

Students enjoy a world-
class environment with
6 modular laboratories:

- 1 chocolate / confectionery /
ice cream laboratory
- 3 pastry laboratories
- 2 bakery laboratories



Un concept store applicatif

Janvier 2020, Institut Culinaire de France ouvre à Bordeaux son concept store, boulangerie-pâtisserie d'application.

Lieu pédagogique, cet espace permettra aux élèves de valoriser leurs produits et de s'initier à la vente et au service. Une première en France.

A concept store for student training

In January 2020, in Bordeaux. The Institut Culinaire de France will open its concept store: a training bakery and confectionery boutique.

This training shop will allow our students to display their products and "learn-by-doing" focusing on sales and customer service. It will be the first ever in France.



Les services aux étudiants

Institut Culinaire de France Bordeaux propose tout un panel de services pour accompagner ses élèves tout au long de leur scolarité.

Espaces de vie et d'échange

- Un espace étudiants avec une cafétéria.
- Un espace pour le BDE.

Aide au financement

Toutes les formations d'Institut Culinaire de France sont éligibles à tous les types de financement (OPCA/OPCO, CPF...).

Student services

The Institut Culinaire de France Bordeaux offers a wide range of services to support its students throughout their training.

Social spaces

- A student hall with a cafeteria-style restaurant.
- A gathering space for the Students' union.

Financial resources

All programs by the Institut Culinaire de France are eligible for financial support through French services (OPCA / OPCO, CPF, etc.).

Modalités d'admission

Le candidat peut intégrer la formation en début ou en cours de cursus (2^e ou 3^e année). Il doit prendre rendez-vous pour un entretien d'admission via le site web (www.institutculinaire.fr).

Un rendez-vous physique ou via Skype lui sera proposé dans les 48h. Le candidat est informé de son admission dès l'issue de son entretien.

Modalités d'inscription

Un contrat d'inscription est alors adressé au candidat admis. Il doit être complété et retourné à Institut Culinaire de France accompagné des pièces demandées dans un délai d'un mois.

Demande de visa

Une fois l'inscription définitive confirmée, le candidat reçoit une lettre de confirmation d'inscription. Ce document est nécessaire pour demander son visa auprès du consulat de France de son pays. Selon la loi française, tout séjour dont la durée dépasse 90 jours nécessite un visa de longue durée. Toutefois, en fonction de sa nationalité, un visa peut être requis dans toutes les circonstances. Il faut savoir que cette procédure peut prendre beaucoup de temps. Nous encourageons les futurs étudiants à lancer cette procédure dès réception de leur lettre de confirmation.

Applications

Candidates are welcome at the start of a program and also at the beginning of the 2nd and 3rd years. An application request must be made through the website (www.institutculinaire.fr).

Within the next 48 hours, the candidate will receive an invitation for an interview, either in person or video-conference (Skype). The candidate will be informed about the results following the interview.

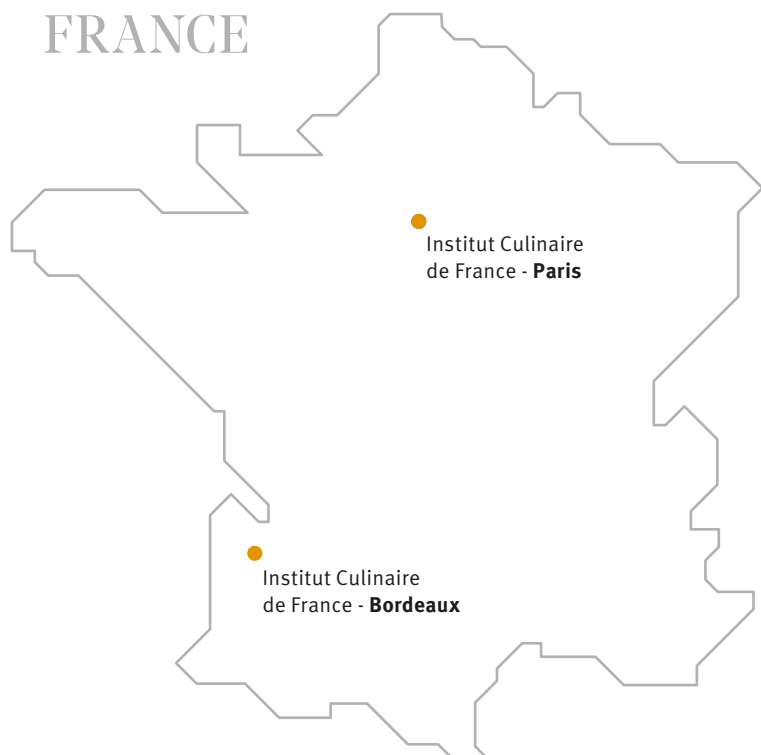
Admissions

A registration form will be sent to successful applicants. The form must be filled and returned to the Institut Culinaire de France within 30 days, along with required documentation.

Visa application

Once his admission is confirmed, the candidate will be issued an acceptance letter. This letter is required for his visa application in the French consulate in the applicant's respective country. According to French law, any stay longer than 90 days requires a long-term visa. However, depending on his nationality, a visa may be required for any length of stay. This procedure might take a considerable amount of time. Therefore, we advise the future students to start their visa application upon the receipt of their acceptance letter.

FRANCE



● Institut Culinaire de France Bordeaux

44 rue de la Faiencerie
33300 Bordeaux — France

● Institut Culinaire de France Paris

1 rue de Fontenay
92330 Sceaux — France

BORDEAUX

