



"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 de 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 PÂTISSERIE

## Pastry training programs

Pâtisserie, glaces & sorbets, chocolaterie & confiseries, tous les aspects des arts sucrés sont abordés dans des formats longs ou courts adaptés à des publics et des projets professionnels de passion.

Peu importe l'ambition du candidat, il tient à cœur de l'équipe pédagogique d'Institut Culinaire de France de l'aider à allier la technique à des compétences managériales et l'accompagner individuellement dans la concrétisation de son projet professionnel.

Pastry, ice cream & sorbet, chocolate & confectionery... Short or long, our programs aim to turn our students' passion into their profession by addressing all aspects of the sweet arts.

Whether you have a small project or an ambitious one, the Institut Culinaire de France's faculty will help you acquire both artisanal and business skills, and will support your personal path towards achieving your professional goals.

### CAP DE RECONVERSION

#### VOCATIONAL RETRAINING

#### Pâtissier

Pastry

#### Chocolatier Confiseur

Chocolate  
and confectionery

#### Glacier fabricant

Ice cream Artisans

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

#### Chocolaterie & entrepreneuriat

Chocolate & Business

#### Pâtisserie & entrepreneuriat

Pastry & 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

#### Pâtisserie Made in France

Pastry Made in France

#### Stage d'été Pâtisserie à la française

Summer Internship, French-style Pastry

#### Chocolats & Confiseries Made in France

Chocolate & Confectionery  
Made in France

#### Glaces & Sorbets Made in France

Ice cream & sorbet Made in France

2 à 5 mois + stage  
from 2 to 5 months + internship

Cours en anglais  
Taught in English

# Pâtissier

## CAP DE RECONVERSION

### Pastry

#### VOCATIONAL RETRAINING

Diplôme d'État  
Durée: 6 mois + 2 mois de stage

National diploma  
Duration: 6 months  
+ 2-month internship

Cours en français  
Taught in French

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

La formation de niveau CAP de reconversion "Pâtissier" est destinée à un public en reconversion professionnelle ou étudiant.

D'une durée de 6 mois en alternance, elle offre la possibilité de passer le diplôme de CAP pâtissier 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 pâtisserie, 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 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 pâtissier. Les apprentis sont ensuite rapidement immergés dans la pratique et ont l'occasion de rencontrer des professionnels de la pâtisserie reconnus.

The "Pastry" Vocational Retraining program is designed for adults going through a career change and for students interested in the craft.

This 6-month work-study program focuses on the hands-on contents of the French national CAP certificate for Pastry. The Institut Culinaire de France offers a unique professional and business approach.

Imagining a new concept of pastry boutiques, delighting customers with new healthy and savory recipes, reconciling business development with sustainability: the training combines the artisanal know-how and business acumen 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 pastry making. Then, delving into hands-on practice and working under the supervision of renowned professionals (master pâtissiers 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](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to candidates with a strong motivation and to previously employed people (job seekers, those changing careers...).

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

Formation éligible au financement CPF, OPCA/OPCO

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

# Chocolatier - Confiseur

## CAP DE RECONVERSION

### Chocolate & Confectionery

#### VOCATIONAL RETRAINING

Diplôme d'État  
Durée: 6 mois + 2 mois de stage

National diploma  
Duration: 6 months  
+ 2-month internship

Cours en français  
Taught in French

Formation  
à Bordeaux

Location: Bordeaux

La formation de niveau CAP de reconversion "Chocolatier - Confiseur" est destinée à un public en reconversion professionnelle ou étudiant.

The "Chocolate & Confectionery" Vocational Retraining program is designed for adults going through a career change and for students interested in the craft.

D'une durée de 6 mois en alternance, elle offre la possibilité de passer le diplôme de "CAP Chocolatier - Confiseur" 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 chocolaterie-confiserie, 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 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 chocolatier-confiseur. Les apprentis sont ensuite rapidement immergés dans la pratique et ont l'occasion de rencontrer des professionnels de la pâtisserie reconnus.

This 6-month work-study program focuses on the hands-on contents of the French national CAP certificate for "Chocolate & Confectionery". The Institut Culinaire de France offers a unique professional and business approach.

Imagining a new concept of chocolate and confectionery boutiques, delighting customers with new healthy and savory recipes, reconciling business development with sustainability: the training combines the artisanal know-how and business acumen 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 chocolate and confectionary making. Then, delving into hands-on practice and working under the supervision of renowned professionals (master chocolatiers 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](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to candidates with a strong motivation and to people with previously employed (job seekers, those changing careers...).

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

Formation éligible au financement CPF, OPCA/OPCO

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



# Glacier fabricant

## CAP DE RECONVERSION

### Ice cream Artisans

#### VOCATIONAL RETRAINING

Diplôme d'État  
Durée: 6 mois + 2 mois de stage

National diploma  
Duration: 6 months  
+ 2-month internship

Cours en français  
Taught in French

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

La formation de niveau "CAP de reconversion Glacier fabricant" est destinée à un public en reconversion professionnelle ou étudiant.

D'une durée de 6 mois en alternance, elle offre la possibilité de passer le diplôme de "CAP Glacier fabricant" 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 glacier, 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 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 glacier. Les apprentis sont ensuite rapidement immergés dans la pratique et ont l'occasion de rencontrer des professionnels glacières reconnus.

The "Ice cream Artisans" Vocational Retraining program is designed for adults going through a career change and for students interested in the craft.

This 6-month work-study program focuses on the hands-on contents of the French national CAP certificate for "Ice creams and sorbets". The Institut Culinaire de France offers a unique professional and business approach.

Imagining a new concept of ice creams and sorbets boutiques, delighting customers with new healthy and savory recipes, reconciling business development with sustainability: the training combines the artisanal know-how and business acumen 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 ice creams and sorbets making. Then, delving into hands-on practice and working under the supervision of renowned professionals (master glacières 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](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to candidates with a strong motivation and to people with previously employed (job seekers, those changing careers...).

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

Formation éligible au financement CPF, OPCA/OPCO

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



# Pâtisserie & entrepreneuriat

## BACHELOR

### Pastry & Business

#### BACHELOR'S DEGREE

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

Cours en français  
et en anglais  
Taught in French  
or in English

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

Le bachelor "Pâtisserie & entrepreneuriat" est destiné à former des entrepreneurs qualifiés dans les domaines de la pâtisserie en s'appuyant sur les forces du groupe Galileo Global Education qui compte de nombreuses écoles réputées dans les domaines transverses de la gestion, du marketing, de la création, de la communication.

The "Pastry & Business" Bachelor's degree is designed to train qualified entrepreneurs in the pastry sector. It draws on the strengths of the Galileo Global Education Group, which includes many renowned schools in the domains of management, marketing, creative arts and communication.

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

This innovative program is unique: its curriculum includes an in-depth knowledge of high-quality pastry production as well as a solid foundation in nutrition and dietary balance, with an accent on business and management.

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 pâtisseries, un service de haute qualité : accueil, information du client, supports de vente (flyers, iconographie, packaging...), dégustation de nouvelles recettes, communication suivie avec la clientèle...

This program also raises students' awareness of sustainable development subjects: organic products, energy and waste management, short supply chains, fair trade, etc. Furthermore, students are encouraged to take a full-cycle approach: during the idea conception phase of their pastry selections, 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, ongoing communication with customers, etc.

Les étudiants sont régulièrement en interaction avec des professionnels de la pâtisserie 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.

Renowned pastry professionals regularly participating in master-classes and as exam juries, allowing our students to be in guided by the industry's finest. Students will also be required to complete a 6-month internship each year, aimed at providing them with insight and practical knowledge, easing their professional transition.



## REQUIREMENTS

This program is open to candidates having completed secondary education (Baccalauréat level). Motivation is paramount.

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

## PROFIL ET PRÉ-REQUIS

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

Pour plus d'infos :  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

# Chocolaterie & entrepreneuriat

## BACHELOR

### Chocolate & Business

#### BACHELOR'S DEGREE

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

Cours en français  
et en anglais  
Taught in French  
or in English

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

Le bachelor "Chocolaterie & entrepreneuriat" est destiné à former des entrepreneurs ambitieux dans les domaines de la chocolaterie en s'appuyant sur les forces du groupe Galileo Global Education qui compte de nombreuses écoles réputées dans les domaines transverses de la gestion, du marketing, de la création, de la communication.

La spécificité de cette formation est de former ses étudiants "from bean to bar" (de la fève de cacao à la tablette de chocolat) ce qui signifie que son approche pédagogique inclut en plus de l'enseignement technique, l'enseignement des aspects agronomiques du cacao (connaissance des terroirs et des crus du cacao) et du goût, permettant la découverte et la protection d'anciennes espèces de cacao.

Tout au long de leur formation, les étudiants sont mis en situation réelle de chocolatier-confiseur. Ils doivent ainsi concevoir leur ligne de produits, son boîtier, sa ligne de prix, le design de la boutique, la promotion de leurs gammes de produits tout en respectant la législation. Ils ont également l'obligation de concevoir et mettre en oeuvre des moyens de communication print et digitaux (animation des réseaux sociaux, gestion des supports de communication et de la relation client).

The "Chocolate & Business" Bachelor's degree is designed to train qualified entrepreneurs in the chocolate sector. It draws on the strengths of the Galileo Global Education Group, which includes many renowned schools in the domains of management, marketing, creative arts and communication.

The particularity of this training is that it takes a "bean to bar" approach, providing our students with a wide scope of knowledge, from artisan techniques to the agronomics of cocoa (regional and vintage) cocoa tasting, fostering the discovery and protection of ancient cocoa varieties.

Throughout their training, students are placed in a practical industry context. Taking into account current applicable legislations, they are tasked with designing their own line of products, from packaging to pricing, including shop design and promotional strategies. It is also compulsory that the students devise and implement a print and digital marketing strategy (animate social media, management of communication tools, and customer care).



#### REQUIREMENTS

This program is open to candidates having completed secondary education (Baccalauréat level).  
Motivation is paramount.

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

#### PROFIL ET PRÉ-REQUIS

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

Pour plus d'infos :  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)





# Pâtisserie Made in France

## PROGRAMME INTERNATIONAL INTENSIF

### Pastry Made in France

#### INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAM

Certificat d'école  
Durée: 5 mois + 2 mois de stage

Institut Culinaire de France  
own diploma  
Duration: 5 months  
+ 2-month internship

Cours en anglais  
Taught in English

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

Le programme international "Pâtisserie Made in France" est destiné à un public de pâtissiers professionnels en quête de perfectionnement, à des professionnels en reconversion ou à des étudiants en formation initiale ayant peu d'expérience professionnelle.

D'une durée de 5 mois, il offre la possibilité de se former à la pâtisserie française de manière accélérée, en se concentrant sur le domaine professionnel et de suivre des cours de français pour préparer au mieux son stage de 2 mois chez un chef pâtissier.

Structuré autour de 12 modules, le programme "Pâtisserie Made in France" permet à l'élève d'acquérir les techniques essentielles de la pâtisserie et de la viennoiserie, de la réception des produits à la mise en œuvre des recettes. L'élève est également formé au respect des normes d'hygiène, de la traçabilité et de la sécurité au travail.

The international "Pastry Made in France" program is geared towards professional pastry chefs and students seeking additional training at different levels (Beginners, Intermediate and Advanced). This program is also suitable for people seeking career changes.

This 5-month intensive program offers a work-oriented foundation in French pastry. It also includes French language lessons to better prepare our students for their 2-month internship with a pastry chef.

The 12 modules of "Pastry Made in France" covers the essential techniques of cake and pastry making, receiving ingredient deliveries and executing recipes. Our students also learn how to comply with health, safety and traceability standards.



#### PROFIL ET PRÉ-REQUIS

Ce programme s'adresse à tout candidat titulaire d'un bac et/ou bénéficiant d'une expérience professionnelle (demandeurs d'emploi, professionnels en reconversion...).

Pour plus d'infos :  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to first-time students with a strong motivation and to previously employed people (job seekers, those changing careers...).

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

# Chocolats & Confectioneries Made in France

## PROGRAMME INTERNATIONAL INTENSIF

### Chocolates & Confectionery Made in France

#### INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAM

Certificat d'école  
Durée: 5 mois + 2 mois de stage  
Institut Culinaire de France  
own diploma  
Duration: 5 months  
+ 2-month internship

Cours en anglais  
Taught in English

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

Le programme international intensif "Chocolats & Confectioneries Made in France" est destiné à un public de chocolatiers-confiseurs professionnels en quête de perfectionnement, à des professionnels en reconversion ou à des étudiants en formation initiale ayant peu d'expérience professionnelle.

D'une durée de 2 mois, il offre une occasion unique d'apprendre des maîtres chocolatiers français. Il permet aux élèves de s'inspirer des techniques et savoir-faire des plus grands noms de la chocolaterie et de comprendre de manière rapide et approfondie la manière avec laquelle les bonbons sont élaborés, produits et proposés au public.

Structuré autour de plusieurs modules spécifiques, le programme permet à l'élève d'acquérir les techniques essentielles de la confection de chocolat dans le respect de la tradition française, de la réception des produits à la mise en œuvre des recettes. L'élève est également formé au respect des normes d'hygiène, de la traçabilité et de la sécurité au travail.

The international "Chocolate & Confectionery Made in France" program is geared towards professional chocolate and confectionery chefs and students seeking additional training at different levels (Beginners, Intermediate and Advanced). This program is also suitable for people seeking career changes.

This 2-month program is a unique opportunity to train with the best professional chocolatiers and confectioners. It allows students to draw inspiration from the skills and know-how of some of the biggest names in French chocolate making and confectionery, and to quickly gain a thorough understanding about how chocolates are produced and sold.

Structured in specific modules, the program covers traditional French artisan techniques for chocolate making, along with receiving ingredient deliveries and executing recipes. Our students also learn how to comply with health, safety, and traceability standards.



#### PROFIL ET PRÉ-REQUIS

Ce programme s'adresse à tout candidat titulaire d'un bac et/ou bénéficiant d'une expérience professionnelle (demandeurs d'emploi, professionnels en reconversion...).

Pour plus d'infos :  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to first-time students with a strong motivation and to previously employed people (job seekers, those changing careers...).

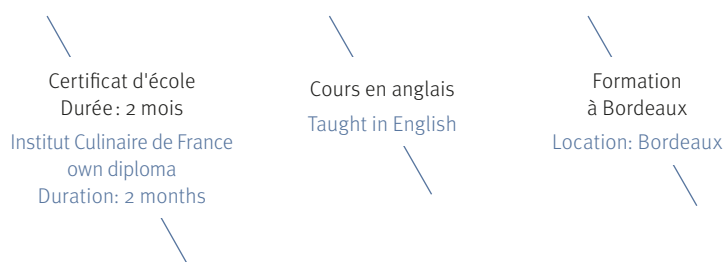
Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

# Stage d'été Pâtisserie à la française

## PROGRAMME INTERNATIONAL INTENSIF

### Summer Internship - French Pastry

#### INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAM



Le programme international d'été "Pâtisserie à la française" est destiné à un public de pâtissiers professionnels en quête de perfectionnement, à des professionnels en reconversion ou à des étudiants en formation initiale ayant peu d'expérience professionnelle.

Ce stage pratique d'une durée de 2 mois est organisé selon 3 niveaux d'expertise: débutant, intermédiaire ou confirmé. Il offre la possibilité de se former à la pâtisserie française de manière accélérée, en se concentrant sur le domaine professionnel.

Structuré autour de 8 modules, le programme "Pâtisserie à la française" permet à l'élève d'acquérir les techniques essentielles de la pâtisserie et de la viennoiserie, de la réception des produits à la mise en œuvre des recettes. L'élève est également formé au respect des normes d'hygiène, de la traçabilité et de la sécurité au travail.

The international summer program "French Pastry" is geared towards professional pastry chefs and students seeking additional training (Beginners, Intermediate and Advanced). This program is also suitable for people seeking career changes.

This practical training is available in 3 levels: beginners, intermediate and advanced. An intensive program offering a work-oriented foundation in French pastry.

Structured around 8 modules, the French-style Pastry program enables the student to acquire the essential techniques of pastry and viennoiserie, along with receiving ingredient deliveries and executing recipes. Our students also learn how to comply with health, safety and traceability standards.



#### 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](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to first-time students with a strong motivation and to previously employed people (job seekers, those changing careers...).

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://www.institutculinaire.fr)

# Glaces & Sorbets Made in France

## PROGRAMME INTERNATIONAL INTENSIF

### Ice cream & Sorbet Made in France

#### INTENSIVE INTERNATIONAL PROGRAM

Certificat d'école  
Durée: 5 mois + 1 mois de stage

Institut Culinaire de France  
own diploma  
Duration: 5 months  
+ 1-month internship

Cours en anglais  
Taught in English

Formation  
à Bordeaux  
Location: Bordeaux

Le programme international intensif "Glaces & sorbets Made in France" est destiné à des débutant, professionnels en reconversion ou étudiants en formation initiale ayant peu d'expérience professionnelle. D'une durée de 2 mois, il offre une occasion unique d'apprendre les fondamentaux de la glace française.

Pendant ce programme intensif, l'étudiant apprend à maîtriser les bases essentielles de la création de glaces et sorbets facilement reproductibles en entreprise. Pour ce faire, il est amené à réaliser plusieurs glaces classiques sucrées, salées et végétaliennes avec leur assemblage, snacking glacé.

L'étudiant aborde également les aspects de la présentation du produit et de sa commercialisation en apprenant à réaliser des fonds de pâtisserie et des décorations et à présenter les glaces et sorbets en bac, en verrine, en portion, en bâton et sur d'autres supports. Dans ce contexte, il apprend également les bases de la méthode de pasteurisation et de turbinage.

Enfin, l'élève est sensibilisé aux dernières techniques innovantes de fabrication des glaces et sorbets ainsi qu'aux attentes des consommateurs.

The international summer program "Ice cream & Sorbet Made in France" is geared towards professional glaciers and students seeking additional training. (Beginners, Intermediate and Advanced). This program is also suitable for people seeking career changes.

This intensive program teaches the foundations of ice cream and sorbet making focusing on ease of production. The students will produce several types of traditional sweet ice creams, also savoury and vegan recipes, including blends and frozen snacks.

Marketing and product display are also covered: the students learn how to make pastry base recipes to be used as addons and decorations, and how to serve ice cream and sorbets in big and small tubs, slices, pop sticks, etc. Pasteurization and churning are also taught.

The program touches upon cutting-edge technical innovations in ice cream and sorbet making, and on the latest trends in consumer demand.



#### 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](http://www.institutculinaire.fr)

#### REQUIREMENTS

This program is open to first-time students with a strong motivation and to previously employed people (job seekers, those changing careers...).

Further information available:  
[www.institutculinaire.fr](http://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<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> année). Il doit prendre rendez-vous pour un entretien d'admission via le site web ([www.institutculinaire.fr](http://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 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> years. An application request must be made through the website ([www.institutculinaire.fr](http://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.

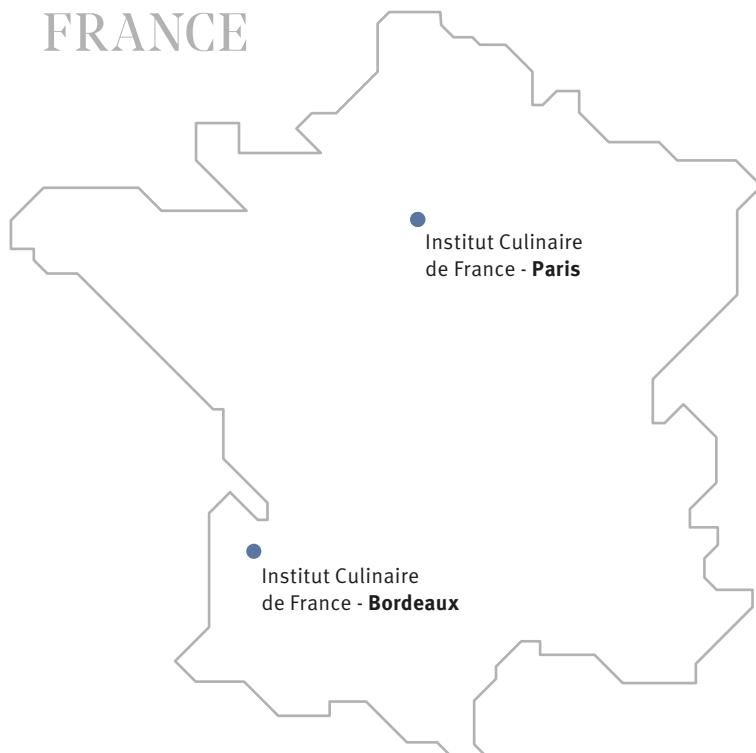
## Admissions

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 Faïencerie  
33300 Bordeaux — France

● Institut Culinaire de France  
Paris

1 rue de Fontenay  
92330 Sceaux — France

## BORDEAUX

