



## PROMOTION IME LVMH - ARTS CULINAIRES BAC PRO CUISINE - RENTRÉE 2018

Dans le cadre du partenariat entre l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et FERRANDI Paris, nous organisons le recrutement 2018 de la « **Promotion Arts Culinaires de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH à FERRANDI Paris** ».

**FERRANDI Paris** accueillera dès septembre 2018 à Paris des apprentis en formation de BAC Pro Cuisine, d'une durée de trois ans.

La formation en apprentissage de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour les Arts Culinaires constitue un dispositif original de formation. Il permet aux jeunes apprentis de bénéficier :

1. **D'un enseignement théorique et pratique dispensé à FERRANDI Paris** au 28, rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris, complété par un enseignement pratique au sein des Maisons et des chefs partenaires du groupe LVMH.
2. **De Master Classes organisées par l'IME LVMH et ses Maisons** avec des conférences sur les fondamentaux du luxe et sur l'histoire des Maisons, des visites d'ateliers, des échanges avec des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur expertise, des rencontres avec des créateurs.

Le dispositif **Institut des Métiers d'Excellence LVMH** pour la « **Promotion Arts Culinaires de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH à FERRANDI Paris** » donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futurs diplômés :

- **un diplôme délivré par l'Éducation Nationale** : BAC Pro Cuisine.
- **le Brevet d'Excellence de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH** : Il est délivré à tous les diplômés qui au cours de leur(s) année(s) de formation au sein de l'IME ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence, de savoir faire et de savoir être, propres à leurs métiers et au secteur du luxe, tels que cela a été validé par leurs tuteurs ou maîtres d'apprentissage, les enseignants et l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH.

# BAC PRO CUISINE - 3 ANS

Fabrication des plats, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

## Ses activités principales sont de :

- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.
- Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

## Exemples de métiers :

Cuisinier/ère, Directeur/trice de restaurant, Gérant/e de restauration collective.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

## Poursuite d'études :

BTS Hôtellerie-Restauration option B.

## LES CONDITIONS POUR POSTULER

- Avoir 15 ans au 1<sup>er</sup> septembre 2018 et moins de 26 ans.
- Avoir au minimum un niveau 3<sup>ème</sup> / 2<sup>nde</sup>.
- Aptitude manuelle pour les métiers des Arts Culinaires.
- Etre habile, patient, curieux, ouvert d'esprit, précis et savoir respecter les consignes.
- Faire preuve de motivation pendant l'entretien.

## LA SÉLECTION DES CANDIDATS

Les candidatures sont à faire sur le site internet de FERRANDI Paris. Vous devrez signifier sur votre lettre de motivation votre souhait d'intégrer la **Promotion 2018 Arts Culinaires de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH à FERRANDI Paris**. Cette pré-sélection sera conduite par les Professeurs de FERRANDI Paris. Les candidats qui auront réussi les tests de pré-sélection pourront être reçus par les responsables des res-sources humaines et les maîtres d'apprentissage des Maisons du groupe LVMH, pour la dernière étape de l'engagement.

## DURÉE DE LA FORMATION

3 ans en contrat d'apprentissage. 15 jours entreprise / 15 jours école.

## L'APPRENTISSAGE

Les apprentis de la Promotion Arts Culinaires de l'Institut des Métiers d'Excellence à FERRANDI Paris suivront l'enseignement technique et général dispensé par FERRANDI PARIS. Pour chaque apprenti, le matériel est pris en charge par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. L'apprenti est rémunéré par la Maison du groupe LVMH ou ses partenaires, avec lequel il aura signé un contrat d'apprentissage, sur la base du barème en vigueur.

**FERRANDI**  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS

[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

**FERRANDI Paris, l'école française de gastronomie**

28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris

Téléphone : +33 (0)1 49 54 28 00

Email : [cconansignor@ferrandi-paris.fr](mailto:cconansignor@ferrandi-paris.fr)

Institut des Métiers d'Excellence LVMH

[contact.ime@lvmh.fr](mailto:contact.ime@lvmh.fr)