

PROJET D'ENTRÉE EN FORMATION DE CUISINE À L'ÉCOLE FERRANDI - CAP/BEP

1. DATES CLEFS

- **Mercredi 6 octobre 2021**

Réunion d'information « en ligne »

formations concernées : CAP et Bac Pro

horaires : 17h30 à 18h30

accès sur inscription, à l'adresse suivante :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScD20ExaHcSkZ_7xsWkCMM7E3Po4Kq6h8ZQHCDT4G3l3oVAKA/viewform

- **Samedi 15 janvier 2022**

Début de la période de retrait des dossiers de candidature

Dossier à retirer sur le site Internet de l'école : ferrandi-paris.fr

Important :

L'école attribue les places au fur et à mesure qu'elle examine les dossiers. Dès que son quota de places est atteint, elle clôture les inscriptions. Tous les dossiers envoyés après cette date sont systématiquement rejetés, même s'ils sont excellents. Il faudra donc renvoyer son dossier le plus tôt possible.

- **Semaine du lundi 24 au vendredi 28 janvier 2022**

Stage de 3^e en entreprise

- **Vendredi 4 et samedi 5 février 2022**

Journée portes ouvertes de l'école, « en présentiel »

→ dates à confirmer

Campus : Paris et Saint-Gratien

- **Dimanche 16 janvier → fin mars 2022**

Processus de sélection

examen des dossiers ;

entretiens de motivation (si dossier sélectionné) ;

réponses aux candidats (*admission, liste d'attente, ou refus*).

- **Samedi 19 Mars 2022 :**

Journées portes ouvertes de l'école, « en présentiel »

→ événement à confirmer

2. REMARQUES EN VRAC

AVANT D'ENTRER EN CAP/PRO

• Critères d'évaluation des candidats

Pour sélectionner les candidats, l'école Ferrandi tient compte de plusieurs critères.

LES 3 CRITÈRES LES PLUS IMPORTANTS

- **être assidu en cours** : n'avoir aucune absence non justifiée
- **avoir un comportement irréprochable** : pas de bavardages, de chahut, de bagarres, d'heures de colle, d'exclusions...
- **être impliqué dans ses études** : participer en classe, avoir de bonnes appréciations de la part des professeurs...

CE QUI PEUT AIDER, SANS ÊTRE OBLIGATOIRE

- fournir une **lettre de recommandation** d'un professeur et/ou d'un professionnel de la restauration (maître de stage) ;
- justifier d'une **expérience professionnelle liée à la cuisine** (stage de 3^e, aide au service dans une entreprise familiale, dans une fête, etc...) ;
- avoir entrepris **des démarches de recherche d'entreprise**, même infructueuses.

CE QUI EST ATTENDU LORS DE L'ENTRETIEN

- **évoquer sa passion** et sa **pratique amateur de la cuisine** ;
- montrer sa **connaissance des métiers de la cuisine** : quelles sont les tâches du cuisinier ? Comment s'organise une cuisine de restaurant ? etc.
- montrer sa **connaissance des atouts du Cap/Bac Pro** : renommée de l'école, avantage de l'alternance, modernité des équipements, excellence et exigence des professeurs... ;
- avoir une bonne **attitude générale** : expression orale, enthousiasme... ;
- avoir une bonne **présentation** : coiffure neutre, tenue professionnelle...

CE QUI N'EST PAS SI IMPORTANT

Contrairement aux idées reçues, **les notes ne sont pas le critère le plus important** ; un élève peut tout à fait entrer à l'école Ferrandi sans avoir 15 moyenne générale, s'il remplit les critères ci-dessus. Il faudra toutefois avoir la moyenne, c'est à dire au moins 10/20.

—

• Stage de 3^e

Il est conseillé de faire son **stage de 3^e dans la restauration** ; c'est une manière de **prouver sa motivation** à travailler dans ce secteur.

—

• 1 école, 2 campus : 2 vœux de candidature

En Île-de-France, l'école compte deux campus : l'un à Paris (8^e), l'autre à Saint-Gratien (95) ; Le *CAP Cuisine* et le *Bac Pro Cuisine* de Ferrandi sont proposés sur les deux campus : 28 places à Paris, et 30 places à Saint-Gratien. Pour **maximiser ses chances d'être admis à l'école**, il est possible de **formuler un vœu pour chacun des campus**.

PENDANT LE CAP/PRO

- **Alternance uniquement**

Le *CAP Cuisine* et le *Bac Pro Cuisine* de l'école Ferrandi ne sont **proposés qu'en alternance**. Le **rythme** d'alternance est de **2 semaines à l'école/2 semaines en entreprise**.

- **Rentrée sans entreprise d'accueil**

Un élève peut entrer en cours en septembre, **même s'il n'a pas encore trouvé d'entreprise** ; le contrat d'alternance doit être **signé au plus tard pour fin décembre**.

- **Parcours de formation niveau Bac**

Si un candidat vise le niveau Bac, il est préférable :

- d'**entrer directement en Bac Pro Cuisine** (3 ans)
- plutôt que d'entrer d'abord en **CAP Cuisine** (2 ans), **puis en 3^e année de Bac Pro Cuisine** (1 an).

En effet, dans le premier cas, il n'y a qu'**une sélection à passer** : celle en de 3^e ; dans le 2^e cas, il y a **deux sélections à passer** : celle en fin de 3^e et le CAP, puis celle en fin de CAP.

APRÈS LE CAP/PRO

- **Poursuites d'études**

Le *Bac Pro Cuisine* permet d'accéder, entre autres, au **BTS Management en Hôtellerie Restauration - Option B : Management d'unité de production culinaire** (Bac+2), à l'école Ferrandi (formation **gratuite**, car en alternance).

Ensuite, ce BTS permet d'accéder, entre autres, au **Bachelor Arts culinaires et Entrepreneuriat - option cuisine** (Bac+3), à l'école Ferrandi (**12 200 €**, car non proposé en alternance).

Enfin, ce Bachelor permet d'accéder, entre autres, au **Master of Science in Hospitality Management** (niveau Bac+4/5), à l'école Ferrandi (**25 000 €**, car non proposé en alternance).