

**Synthèse de l'avis de la CEFDG
2016-2017**

École Ferrandi Paris

**Diplôme « arts culinaires et entrepreneuriat »
(Paris et Bordeaux)**

Bac+3

Les points forts du programme :

- la notoriété de la marque Ferrandi et l'excellence reconnue de ses programmes par les professionnels ;
- la qualité des enseignements « métiers » assurés par des maîtres ouvriers de France, dans une logique d'excellence et d'artisanat d'art ;
- l'alignement des contenus du programme sur l'identité métier ;
- la qualité des relations avec les entreprises ;
- l'insertion professionnelle des diplômés ;
- la rigueur et les exigences de la procédure de recrutement ;
- la sélectivité et l'attractivité du programme.

Les points de vigilance :

- l'ouverture et la dimension internationale ;
- le placement des diplômés à l'étranger ;
- la poursuite d'études ;
- la part du volume horaire consacrée aux enseignements spécifiques de gestion ;
- l'articulation entre l'orientation « métier » du programme et les enseignements généralistes de management et de gestion.