

## Synthèse de l'avis de la CEFDG 2020/2021

Ecole FERRANDI

### **Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat (bac+3) Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration (bac+3)**

#### Les points forts des programmes :

- le positionnement historique des deux bachelors, qui repose sur l'acquisition d'une double compétence, à la fois technique et managériale ;
- l'équilibre entre, d'une part l'acquisition de connaissances techniques et théoriques avec notamment une progressivité des enseignements de gestion tout au long du cursus (dominante technique en 1<sup>ère</sup> année, moitié management/moitié technique en 2<sup>ème</sup> année, dominante management en 3<sup>ème</sup> année), et d'autre part la professionnalisation avec l'intégration de stages obligatoires chaque année (dont un obligatoirement à l'international), et ce pour les deux programmes ;
- le soin apporté par le corps enseignant à l'accompagnement des étudiants (un enseignant pour 14 étudiants pour le programme ACE, un enseignant pour 30 étudiants pour le programme MHR) ;
- l'introduction de la recherche dans les programmes, avec la volonté affichée que la recherche soit adossée aux contenus des bachelors. Cette volonté a été concrétisée par le recrutement d'enseignants-chercheurs ces dernières années ;
- la sélectivité qui a fortement progressé au fil des ans ;
- l'insertion professionnelle des diplômés issus des deux programmes.

#### Les points de vigilance :

- l'assurance d'un niveau de qualité de formation identique sur chaque site de l'école (Paris, Bordeaux, et à compter de septembre 2021, Rennes) ;
- l'inscription dans une dynamique de politique de site plus marquée, notamment avec des établissements publics ;
- le réseau à l'international de l'école, encore trop peu développé, notamment au niveau des deux programmes ;
- la politique sociale au sein des deux programmes ;
- le nombre de crédits ECTS dans les maquettes pédagogiques ;
- les fiches RNCP de chaque bachelor, pour le moment identiques.