

Rapport public Parcoursup session 2025

FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine

Les données de la formation

Les tableaux suivants permettent de suivre l'évolution du nombre de candidats, par formation et par groupe, depuis ceux qui confirment le vœu jusqu'à ceux qui acceptent la proposition correspondante. Ces tableaux sont déclinés selon plusieurs éléments. Les données de la formation correspondent aux données de la phase principale, calculées au 10 juillet 2025. Elles ne prennent pas en compte les données de la phase de gestion des démissions.

FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 3%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)	Jury par défaut	Tous les candidats	55	246	154	144	65

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	90	59	55	23	35,4 %
			Masculin	156	95	89	42	64,6 %
			Total	246	154	144	65	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	60	31	27	16	31,4 %
				AB	58	32	31	17	33,3 %
				B	45	37	36	15	29,4 %
				TB	17	16	16	3	5,9 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	181	117	111	51	100 %
			Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	1	1	0	0 %
				Sans mention	12	4	4	3	30 %
				AB	16	11	8	3	30 %
				B	12	11	11	4	40 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				Total	42	28	25	10	100 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
			Baccalauréat Professionnel	Sans mention	3	1	1	1	33,3 %
				AB	8	2	2	2	66,7 %
				B	7	4	4	0	0 %
				TB	2	1	0	0	0 %
				Total	20	8	7	3	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	2	0	0	0	0 %
				TBF	1	1	1	1	100 %
				Total	3	1	1	1	100 %

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	177	119	111	46	70,8 %
			En réorientation	42	22	22	14	21,5 %
			Non scolarisés	18	7	5	2	3,1 %
			Scolarité étrangère	4	2	2	1	1,5 %
			Autres	5	4	4	2	3,1 %
			Total	246	154	144	65	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	Sciences Economiques et Sociales Spécialité & Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences politiques	34	22	21	10
			Autres doublettes	139	89	84	38
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

À noter : Les doublettes d'enseignements de spécialité, relatives à la série générale ou technologique, ou les spécialités de la série professionnelle affichées sont présentées dans l'ordre décroissant de représentativité (calculée sur la base des candidats qui ont confirmé le vœu).

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

Formation d'affectation	Jury	Doublette EDS Significatives	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
FERRANDI Paris - L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26217)	Jury par défaut	Sciences Economiques et Sociales Spécialité & Histoire-Géographie, Géopolitique et Sciences politiques	19,7 %	19,8 %	20 %	20,8 %
		Autres doublettes	80,3 %	80,2 %	80 %	79,2 %
		Total	100 %	100 %	100 %	100 %

À noter : Les doublettes d'enseignements de spécialité, relatives à la série générale ou technologique, ou les spécialités de la série professionnelle affichées sont présentées dans l'ordre décroissant de représentativité (calculée sur la base des candidats qui ont confirmé le vœu).

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

**Ferrandi-Bordeaux - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat /
Option Cuisine (26218)**

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 3%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ferrandi-Bordeaux - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26218)	Jury par défaut	Tous les candidats	30	174	131	131	19

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ferrandi-Bordeaux - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26218)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	55	45	45	6	31,6 %
			Masculin	119	86	86	13	68,4 %
			Total	174	131	131	19	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
Ferrandi-Bordeaux - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26218)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	38	27	27	4	33,3 %
				AB	38	25	25	3	25 %
				B	39	33	33	5	41,7 %
				TB	14	13	13	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	130	99	99	12	100 %
			Baccalauréat Technologique	Échec au bac	2	1	1	0	0 %
				Sans mention	7	3	3	0	0 %
				AB	13	10	10	2	66,7 %
				B	10	9	9	1	33,3 %
				TB	1	1	1	0	0 %
				Total	33	24	24	3	100 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
			Baccalauréat Professionnel	Sans mention	4	3	3	2	50 %
				AB	2	1	1	0	0 %
				B	4	4	4	2	50 %
				TB	1	0	0	0	0 %
				Total	11	8	8	4	100 %

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ferrandi-Bordeaux - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26218)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	127	103	103	17	89,5 %
			En réorientation	31	16	16	2	10,5 %
			Non scolarisés	10	6	6	0	0 %
			Scolarité étrangère	1	1	1	0	0 %
			Autres	5	5	5	0	0 %
			Total	174	131	131	19	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ferrandi-Bordeaux - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (26218)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (32878)

Rappel des taux appliqués pour cette formation

Taux minimum de candidats boursiers fixé par le recteur : 3%

Synthèse des candidatures, classements et admissions

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (32878)	Jury par défaut	Tous les candidats	44	155	120	120	23

Suivi des candidats par sexe

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Sexe	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (32878)	Jury par défaut	Tous les candidats	Féminin	51	45	45	8	34,8 %
			Masculin	104	75	75	15	65,2 %
			Total	155	120	120	23	100 %

Suivi des candidats par type de baccalauréat

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (32878)	Jury par défaut	Tous les candidats	Baccalauréat Général	Sans mention	32	22	22	6	46,2 %
				AB	34	24	24	4	30,8 %
				B	35	29	29	3	23,1 %
				TB	12	11	11	0	0 %
				TBF	1	1	1	0	0 %
				Total	114	87	87	13	100 %
			Baccalauréat Technologique	Échec au bac	1	1	1	0	0 %
				Sans mention	5	3	3	1	14,3 %
				AB	13	10	10	3	42,9 %
				B	10	10	10	2	28,6 %
				TB	1	1	1	1	14,3 %
				Total	30	25	25	7	100 %

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Type de bac	Mention au bac	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
								Nombre	Pourcentage
			Baccalauréat Professionnel	Sans mention	3	3	3	1	33,3 %
				AB	4	3	3	1	33,3 %
				B	2	2	2	1	33,3 %
				TB	1	0	0	0	0 %
				Total	10	8	8	3	100 %
			Diplômes étrangers équivalents au bac	Sans mention	1	0	0	0	
				Total	1	0	0	0	

Suivi des candidats par profil

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Profil	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Candidats ayant accepté la proposition	
							Nombre	Pourcentage
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (32878)	Jury par défaut	Tous les candidats	En terminale	113	94	94	18	78,3 %
			En réorientation	29	16	16	2	8,7 %
			Non scolarisés	8	5	5	3	13 %
			Scolarité étrangère	1	1	1	0	0 %
			Autres	4	4	4	0	0 %
			Total	155	120	120	23	100 %

Suivi des candidats par choix d'enseignements de spécialité en série générale et technologique, ou par spécialité en série professionnelle

Les données de ces tableaux ont été calculées en prenant en compte tous les candidats qui ont suivi une scolarité française en terminale générale, technologique ou professionnelle depuis l'année scolaire 2020-2021.

Formation d'affectation	Jury	Type de bac	EDS 1 & EDS 2 / Spécialité	Nombre de candidats qui ont confirmé et sélectionné le vœu	Nombre de candidats classés (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats en position de recevoir une proposition d'admission (parmi ceux qui ont confirmé et sélectionné le vœu)	Nombre de candidats qui ont accepté la proposition
Ecole Ferrandi Paris Campus de Rennes - Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration Bac +3 - Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat / Option Cuisine (32878)	Jury par défaut	Baccalauréat Général	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Technologique	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				
		Baccalauréat Professionnel	À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.				

Répartition des candidats de la série générale, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série technologique, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leurs doublettes d'enseignements de spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Répartition des candidats de la série professionnelle, à différentes étapes de la procédure, en fonction de leur spécialité

À noter : Les données ne sont pas statistiquement significatives. Elles ne sont pas affichées.

Les critères utilisés en 2025

Champs d'évaluation	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultats académiques	Moyenne générale	Notes de première et terminale avec une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 et/ou les trois derniers bulletins d'études supérieures	Essentiel
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Appréciations scolaires	Méthode de travail, investissement, commentaires des enseignants	Très important
Savoir-être	Comportement	Ponctualité, assiduité, capacité d'écoute, engagement, sens de l'initiative, travail de groupe	Essentiel
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Projet professionnel	Connaissance de la formation et du secteur	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Sens de l'engagement	Activités personnelles et projet de vie	Important

Prise en compte des enseignements de spécialité (EDS) en séries générale et technologique dans l'examen des vœux

Prenez-vous en compte les enseignements de spécialité (voie générale et technologique) dans votre examen des candidatures ?

Non.

Critères éliminatoires

Préciser les critères quantitatifs voire qualitatifs qui conduisent à ne pas classer certains candidats lors de l'examen des candidatures

Nous étudions les candidatures selon les critères suivants:

- Résultats scolaires
30 %
- Méthodes de travail
20 %
- Savoir-être
30 %
- Motivation
10 %
- Engagement et activités
10 %

Si un candidat ne répond pas à nos demandes de prise de rendez vous pour le passage de son entretien il est refusé. Si un candidat ne respecte pas les critères illustrés ci-dessus il est également refusé. Si le candidat ne respecte pas l'ensemble du processus de recrutement (entretien + quiz écrit), il est refusé.

Nous attendons également un niveau minimal de 10/20 sur les deux dernières années d'études. Si le candidat ne satisfait pas à ce critère il est refusé.

Critères « parcours en cordée de la réussite »

Vous avez indiqué au moment du paramétrage de vos critères généraux d'examen des vœux que votre formation prendrait en compte la participation des lycéens à une cordée de la réussite. Préciser si cette prise en compte a été effective lors de l'examen des candidatures

Oui nous étudions les candidatures indiquant la participation aux cordées de la réussite.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

L'épreuve écrite est constituée d'un QCM en ligne hébergé sur le site Managexam. Les candidats doivent effectuer ce test sur un ordinateur doté d'une webcam car des vérifications sont faites tout au long de l'épreuve. Les candidats doivent se munir d'une pièce d'identité qui sera vérifiée au début de l'épreuve. Les candidats doivent s'installer dans un endroit calme dans lequel ils peuvent faire le QCM. La durée moyenne est d'environ 1 heure 30.

Ce QCM compte pour 20% dans l'étude de la candidature. **Il est obligatoire et éliminatoire.**

Les candidats peuvent se préparer au QCM en consultant [les annales de FERRANDI](#).

Le QCM est composé comme suit :

25 questions de culture générale ;

25 questions de culture métier ;

25 questions d'orthographe et de grammaire ;

25 questions de mathématiques et raisonnement logique ;

30 questions d'anglais (QCM portant sur un texte issu de la presse de l'hôtellerie restauration, orthographe et raisonnement logique) ;

10 questions de RSE (QCM portant sur un texte issu de la presse de l'hôtellerie restauration).

Épreuves orales

L'épreuve orale consiste en un entretien individuel qui vise à évaluer la motivation, la curiosité pour le métier choisi, le projet professionnel et le niveau d'expression orale.

Le dossier académique et les engagements extrascolaires seront aussi sujets à appréciation. Le jury sera composé de deux personnes, un membre technique et un membre académique de l'équipe pédagogique. Le but de cet entretien est de cerner la motivation du candidat, son appétence pour le domaine de l'hôtellerie-restauration mais aussi son aisance orale et ses capacités de réflexion.

Cet entretien compte pour 80% dans l'étude de la candidature.

Cet entretien doit se dérouler sur le campus de votre choix de préférence. Il durera une vingtaine de minutes et se fera dans la langue du track choisi, en anglais pour le parcours anglophone et en français pour le parcours francophone.

Une production écrite de 10 minutes vous sera également demandée sur place. Le but étant d'évaluer votre syntaxe et votre orthographe.

Ce déplacement sera aussi l'objet de découvrir le campus et de faire plus ample connaissance avec les équipes. Des étudiants du Bachelor sont spécialement dédiés à accompagner les étudiants tout au long de la journée.

Pour les candidats résidant à l'étranger ou circonstances exceptionnelles, les épreuves pourront se dérouler à distance via le logiciel Microsoft Teams après échange avec nos équipes.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nos conseils aux candidats pour la prochaine session

Nous recommandons vivement aux candidats de venir nous rencontrer lors de nos différentes journées portes ouvertes et de participer aux webinars. (<https://www.ferrandi-paris.com/fr/nous-rencontrer>). Les candidats peuvent également participer à une immersion professionnelle (mini stage) au sein de nos campus ou d'établissements proches de chez eux. Pour l'entretien de motivation, nous recommandons aux candidats de venir en costume ou tailleur et d'apporter des documents qui pourraient mettre en valeur leur parcours (book, lettre de recommandation, attestation d'immersion professionnelle). Pour les tests écrits, nous recommandons aux candidats de s'entraîner en répondant à des QCM en ligne de culture générale et de logique, la consultation des actualités du secteur de l'hôtellerie restauration ainsi que la pratique des annales de FERRANDI Paris . Ce QCM compte pour 20% dans le classement final de la candidature.

Signature :

Thomas ALLANIC,
Chef d'établissement de l'établissement FERRANDI
Paris - L'école Française de Gastronomie et de
Management Hôtelier