

# BACHELOR MANAGEMENT INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE

BAC+3 > 180 ECTS



## DEVENEZ L'ARTISTE PÂTISSIER QUI VOUS RESSEMBLE

Reconnue comme une des lettres de noblesse de la France, la pâtisserie connaît un véritable engouement à travers le monde entier. Élevée au rang d'art et synonyme d'émotion, elle requiert raffinement, esthétisme, haute technicité et créativité.

Notre Bachelor visé, en 3 ans, vous plonge dans une vision innovante des métiers de la pâtisserie. Il vous prépare à devenir un expert de la pâtisserie, boulangerie-vienniserie, chocolaterie et confiserie et vous apporte les savoir-faire, les techniques et les compétences

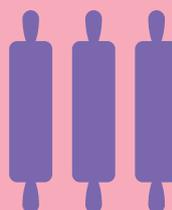
managériales pour occuper un poste à responsabilités en France ou à l'international ou créer votre propre business en devenant entrepreneur.

Résolument expérientielle, notre approche pédagogique alterne cours pratiques et cours académiques. 50% de votre formation est dédiée à la mise en situation professionnelle au sein de nos laboratoires de pâtisserie, boulangerie, chocolaterie et restaurants pédagogiques. Vous maîtriserez les bases de la pâtisserie traditionnelle française aussi bien que la complexité des desserts contemporains. Votre cursus est également rythmé par des projets créatifs et collectifs qui développeront votre esprit d'équipe, votre relationnel et votre prise d'initiative.



## ZOOM SUR LE MODULE PALETTE CRÉATIVE

Parce que modeler tout comme pâtisser est une invitation à se connecter à soi et à révéler sa sensibilité, le module palette créative prend toute sa place dans le Bachelor Management International de la Pâtisserie. Grâce à l'argile, nos étudiants explorent toute leur créativité et leur identité qu'ils pourront transposer ensuite à l'univers de la pâtisserie.



<sup>1</sup> diplôme visé Bachelor Management International des Arts Culinaires

# ANNÉE 1

# ANNÉE 2

# ANNÉE 3

## FONDATION

## CONSOLIDATION & CRÉATIVITÉ

## PERFECTIONNEMENT & SPÉCIALISATION

### SEMESTRE 1

#### COURS & MODULES PÂTISSERIE

- Organisation & Gestion de la production
- Fondamentaux du Management
- Sciences de l'alimentation
- Palette créative (dessins, croquis, modelage)
- Fondamentaux des techniques de pâtisseries

#### COURS & MODULES PÂTISSERIE

- Comportement du consommateur
- Gestion Comptable
- Fondamentaux des métiers RH & droit du travail
- Séminaire R&D
- Approfondissement des techniques de pâtisserie

#### COURS

- Marketing expérientiel
- Gestion des achats & négociation
- Pilotage de la performance
- Management éthique

#### STAGE 14 SEMAINES

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

- Spécialisation Pâtisserie de restaurant ou Pâtisserie de boutique
- Électif au choix : Chocolaterie ou Glacerie

### SEMESTRE 2

#### COURS & MODULES PÂTISSERIE

- Gestion des achats & approvisionnements
- Marketing stratégique & opérationnel
- Introduction à la RSE
- Technique de pâtisserie et Management de service
- Boulangerie & Viennoiserie

#### COURS & MODULES PÂTISSERIE

- Marque de chefs & Packaging
- Analyse des coûts
- Palette créative (chromatique, modelage et réalisation)
- Techniques de pâtisserie appliquées & projet créatif

#### COURS

- Fidélisation & Relation client
- Management stratégique des ressources humaines
- Création & gestion d'entreprise
- Accord boissons & pâtisserie

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

- Economat
- Service
- Desserts de restaurants
- Salon de thé

#### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

- Pâtisserie de restaurant (Restaurant Saisons 1\* et L'Institut)
- Pâtisserie de boutique

#### STAGE 14 SEMAINES

#### PROJET

Création de recettes

#### STAGE / EMPLOI

ACCOMPAGNEMENT PAR UN TALENT MANAGER

CAREER SERVICE & ACCÈS AU RÉSEAU ALUMNI

Exemples de cours, liste non exhaustive.

## NOS DOMINANTES

En 3<sup>e</sup> année, vous aurez le choix entre deux dominantes avec un électif de 2 semaines en complément : chocolaterie ou glacerie.

### PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Élaborez une gamme innovante d'entremets individuels, de tartelettes et de pièces artistiques et apprenez les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage des pâtisseries de boutique.

### PÂTISSERIE DE RESTAURANT

Confectionnez des desserts de restaurant (entremets, gâteaux, coulis, desserts chauds et froids, mignardises, buffets de desserts ou à l'assiette).

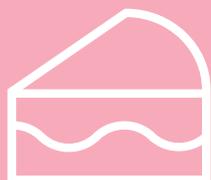
## ZOOM SUR LE PROJET DE CRÉATION

En 3<sup>e</sup> année, vous suivez le projet « création de recettes » qui vous amène à définir, en quelques semaines, votre identité culinaire à travers la stimulation de votre créativité. Pour y arriver, plusieurs étapes : cours d'idéation, modules d'innovation, tests en laboratoire puis réalisation et création finale avec dégustation de votre propre pâtisserie par un jury de professionnels.

## ET APRÈS ?

Vous aurez le choix parmi une grande diversité de carrières au cœur de nos métiers : entrepreneur, chef pâtissier, chef de partie pâtissier, pâtissier en restauration, pâtissier à domicile, chef chocolatier-confiseur, chef pâtissier de boutique, chef pâtissier traiteur, boulanger, responsable de développement produit...

**Vous rêvez d'un avenir plus étonnant ?** Devenez formateur, consultant, glacier-sorbetier, journaliste culinaire, artiste-chocolatier...





## ZOOM MÉTIER CHEF PÂTISSIER

Le métier de chef pâtissier mêle technique et créativité. Il imagine et confectionne toutes sortes de gâteaux et pâtisseries. Pour assurer le succès de son établissement, le chef pâtissier doit travailler aussi bien le goût de ses préparations que leur aspect visuel. Il doit pouvoir convaincre aussi bien grâce aux grands classiques de la pâtisserie qu'avec ses propres créations en étant à l'écoute de sa clientèle et des tendances en matières de saveurs et de saisons.

*« Organisation, précision, finesse et créativité sont les maître-mots d'un chef pâtissier... Nous sommes de véritables chimistes. Le plaisir et la gourmandise doivent être là. »*

**Fabien Brunet,**  
Chef pâtissier - formateur  
à l'Institut Lyfe

*« Grâce à l'Institut, à la qualité de sa formation et à sa renommée, j'ai pu travailler aux côtés de grands chefs en pâtisserie (Bernachon, Guy Lassausaie, Cyril Lignac...) dès la fin de mes études. J'ai ensuite décidé d'ouvrir une boulangerie à Lyon avec mon mari. Je porte encore parfois la veste de l'Institut en boutique, certains clients y voit un vrai gage de qualité. »*

**Laure Martin,**  
diplômée,  
Directrice Générale  
chez Pain-tisserie



## ASK ME!

Vous avez des questions ?  
Demandez à nos ambassadeurs

