



LE CORDON BLEU®
PARIS

Dauphine | PSL
UNIVERSITÉ PARIS

EF
Excellence Française



Façonner l'avenir de la gastronomie

- Bachelor of Science in Culinary Design Management -

Le Cordon Bleu Paris lance son nouveau programme en partenariat avec
l'Université Paris Dauphine-PSL pour la rentrée de Septembre 2025

[Télécharger les visuels HD + Brochure](#)

Le Cordon Bleu Paris, institut d'arts culinaires et de management hôtelier, lance sa nouvelle formation d'excellence : le *Bachelor of Science in Culinary Design Management*. Conçu en partenariat avec l'Université Paris-Dauphine-PSL, il a pour objectif de répondre aux enjeux du secteur de la gastronomie et

des arts culinaires, tout en prenant en compte les évolutions du marché, les innovations du secteur, la durabilité et les pratiques éco-responsables. Accessible en post-bac, les futurs diplômés sauront concevoir des solutions adaptées aux défis contemporains de la gastronomie tout en intégrant une réflexion éthique, durable et entrepreneuriale. Le Cordon Bleu Paris accueillera sa première promotion le 25 Septembre 2025.



Un programme avant-gardiste imaginé par deux institutions prestigieuses

Le *Bachelor of Science in Culinary Design Management*, proposé par Le Cordon Bleu Paris en partenariat avec l'Université Paris Dauphine-PSL, est une formation accessible en post-bac (ou équivalent). Il s'adresse à **tous les étudiants âgés de 18 ans et plus, français, européens et internationaux, dont le niveau d'anglais équivaut à un B2** ; les cours étant dispensés en anglais. Le programme inclut un stage en deuxième année et une expérience à l'international, à la fin des trois ans. Les étudiants obtiendront un total de **180 ECTS*** ainsi que le **diplôme de Bachelor of Science in Culinary Design Management** à l'issue du cursus. Ce Bachelor apportera aux étudiants des enseignements **dépassant les méthodes traditionnelles de gestion dans l'univers de la gastronomie**. Par ce biais, ils apprendront à **manier la créativité, la stratégie et la durabilité pour stimuler l'innovation** dans ce secteur en pleine mutation. Ils auront l'opportunité de recevoir des **enseignements dispensés par les deux institutions**, qui feront d'eux des professionnels aux compétences étendues et aux connaissances multiples. **Les arts culinaires, le tourisme d'affaires, la gastronomie durable rencontreront ainsi les sciences sociales, la finance, la gestion de données ou encore le marketing et la communication.**

Les étudiants bénéficieront également des installations ainsi que des salles de cours de pointe de l'institut Le Cordon Bleu Paris et de l'Université Paris Dauphine. Ils auront également accès à des structures associatives, culturelles et sportives variées.



Former les créateurs des tendances culinaires de demain

La force du Bachelor of Science in Culinary Design Management réside dans son **ancrage aux enjeux de la gastronomie et des affaires culinaires, notamment en anticipant et en répondant aux tendances socioculturelles, aux changements alimentaires et aux défis climatiques**. Le programme a pour objectif de former des managers innovants et des acteurs clés de l'innovation gastronomique, en mesure d'explorer le potentiel encore inconnu du secteur. Ils seront ainsi capables d'imaginer des expériences alimentaires nouvelles, d'incorporer des techniques et des technologies de pointe, de définir les évolutions à venir, d'appliquer un esprit critique dans la conception et la gestion des services alimentaires,

Le programme offre aux étudiants une grande variété de carrières possibles. Ainsi, les futurs diplômés auront la possibilité de se diriger vers des métiers diversifiés comme Concepteur de produits alimentaires, Consultant en alimentation, Responsable de la conception, Chef de projet, Responsable Marketing, Entrepreneur, Expert en gastronomie durable, et même des métiers qui n'ont pas encore été créés aujourd'hui mais qui émergeront avec l'évolution du secteur.



LE CORDON BLEU®
PARIS



CULINARY ARTS & MANAGEMENT INSTITUTE

Since 1895

[En savoir plus](#)

*ECTS : *European Credit Transfer and accumulation System* (Système Européen de Transfert et d'accumulation de Crédits). Système de points permettant de faciliter la reconnaissance des diplômes dans l'espace européen et fluidifier la mobilité étudiante

A propos de l'institut Le Cordon Bleu Paris

Créé il y a 130 ans par une journaliste parisienne, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA. A Paris, l'institut est situé sur les bords de Seine dans le 15e arrondissement, mais aussi à l'Hôtel de la Marine dans le 8e arrondissement, place de la Concorde.