

# CAMPUS FRANCE

## GASTRONOMIE & RESTAURATION

C'est au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, sous la plume de François Rabelais, que le géant Gargantua est né, personnage truculent et glouton, aussi fameux pour son oisiveté que pour sa capacité à faire « bonne chère », expression désignant aussi bien l'art d'accueillir des convives que de leur préparer un repas. La cuisine française est ainsi une pratique à la fois historique et une tradition, celle du « bien manger » pour lequel la gastronomie est en France un véritable "trésor national".

Dès le Moyen-Âge, des grands cuisiniers français ont façonné le paysage culinaire hexagonal : Taillevent (qui est aussi le nom d'un prestigieux restaurant gastronomique parisien) et Sidoine Benoît, inventeur des tripes à la mode de Caen, font partie des pères de la gastronomie française. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, Antoine Parmentier (qui préconisa l'emploi de la pomme de terre et l'art de faire du bon pain), Alexandre Dumas (père), Antoine Beauvilliers inventeur du Restaurant et auteur de L'Art du Cuisinier (1814), Auguste Escoffier et Joseph Favre, auteur dans les années 1880 du Dictionnaire universel de la cuisine et fondateur de l'Académie culinaire de France, ont poursuivi la construction de la réputation gastronomique française. L'élite du monde culinaire est présente à l'Académie Culinaire de France, créée en 1883 par Joseph Favre (1849-1903), et qui est la plus ancienne association de Chefs de Cuisine et de Pâtisserie du monde.

La restauration en France est divisée en quatre grands types :

La restauration gastronomique est le secteur d'excellence. Elle vise à proposer à ses clients des plats de qualité, des vins originaux, un accueil attentif et un service soigné dans un cadre agréable.

La restauration thématique se concentre sur une dimension particulière, identitaire ou culturelle, de la gastronomie, promue par des enseignes.

La restauration rapide propose des repas à consommer sur place ou à emporter, servis dans des conditionnements jetables (friteries, hamburgers, pizzas, sandwicheries, viennoiseries, ...). Cette catégorie de restauration recouvre aussi l'activité d'un magasin de glaces ou celle d'un salon de thé.

La restauration collective est surtout présente dans les trois secteurs de l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), de la santé et du social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires) et du travail (restauration d'entreprises et d'administrations).

### INTERNATIONAL

L'inscription du repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité a été effectuée par l'UNESCO en 2010. La gastronomie française est en effet atout culturel qui revêt « une importance cruciale pour l'identité culturelle, ainsi que la sauvegarde de la diversité culturelle et de la créativité de l'humanité. » Paul Bocuse, Michel Bras, Alain Ducasse, Éric Frechon, Pierre Gagnaire Alain Passard, Joël Robuchon, Guy Savoy et Michel Troisgros sont autant de chefs français qui exportent leur savoir-faire au-delà des frontières : six sont classés dans les 10 premiers des 100 Chefs au monde. Avec ces « métiers de bouche », cuisinier, fromager, boulanger, pâtissier (Pierre Hermé), chocolatier-confiseur (Patrick Roger), portent à l'étranger une vision du terroir français, du goût, voire du luxe. L'excellence française du patrimoine culinaire est aussi transmise par les Meilleurs Ouvriers de France (MOF) pour l'art de la table et du service, la cuisine, la sommellerie, la fromagerie, la pâtisserie... La critique gastronomique et culinaire est également devenue une spécificité française reconnue à l'international. Parfois véritable critiques d'art ou simples listes descriptives, les guides sont aussi variés que les restaurants eux-mêmes (Guide Bottin Gourmand, Guide Champéard, Guide Gault-Millau, Guide Fooding, Guide Hubert, Guide Rouge dit Guide Michelin). La 8<sup>e</sup> édition du guide Michelin Tokyo, ville la plus étoilée du monde, comprend 551 restaurants, dont 226 restaurants étoilés (12 avec 3 étoiles, 53 avec 2 étoiles).

La France compte aussi près de 1 000 fromages différents dont 43 fromages titulaires d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) tels que le Brocciu en Corse, le Cantal en Auvergne, le Cabécou dans le Périgord, le Comté dans le Jura, le Camembert en Normandie, l'Epoisses en Bourgogne, le Munster en Alsace, l'Ossau-Iraty dans les Pyrénées le Reblochon en Savoie et le Roquefort en Aveyron.

La Fête de la gastronomie, organisée en France et dans le monde en septembre, a comptabilisé en 2014 plus de 9000 événements et 230 initiatives à l'étranger. 1,8 million de visiteurs et près de 280 000 professionnels y ont participé.

### DOMAINES ASSOCIÉS

• Alimentation • Arts de la table • Boulangerie • Charcuterie • Chocolaterie • Confiserie • Cuisine • Fromagerie • Hôtellerie • Œnologie • Pain • Pâtisserie • Poissonnerie • Sommellerie • Tourisme

### SOUS-DOMAINES

• Bar • Barman • Bistrot • Brasserie • Café • Commerces alimentaires • Chocolatier • Confiseur • Commis de cuisine • Crêpier • Cuisinier • Fromager • Garçon de café • Gérant • Glacier • Pain • Pâtissier • Pizzaiolo • Plongeur • Restaurant • Serveur • Sommelier • Traiteur • Vin

### EN CHIFFRES

- 700 000 salariés dans la filière restauration
- 100 000 restaurants traditionnels
- 200 000 entreprises
- 61,8 milliards de chiffre d'affaires (2013)
- 40 % de chiffre d'affaires hors taxe du Tourisme international
- 10% du chiffre d'affaires de l'industrie agroalimentaire

Sources : Ministère de l'économie et de l'industrie numérique - [www.entreprises.gouv.fr](http://www.entreprises.gouv.fr)

### LIENS UTILES

- Académie Culinaire de France : [www.academieculinairedefrance.com](http://www.academieculinairedefrance.com)
- Association nationale des formateurs en pâtisserie : [www.anfp.fr](http://www.anfp.fr)
- Centre de ressources nationales en Hôtellerie Restauration : [www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)
- Le Collège culinaire de France : [www.college-culinaire-de-france.fr](http://www.college-culinaire-de-france.fr)
- Confédération des chocolatiers et confiseurs de France : [www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr)
- Confédération nationale de la Boulangerie-Pâtisserie française : [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)
- École de Paris, des métiers de table, du tourisme et de l'hôtellerie : [www.epmth.org](http://www.epmth.org)
- Fête de la Gastronomie : [www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie](http://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie)
- France Alumni, groupe de discussion sur la Gastronomie française : [www.francealumni.fr](http://www.francealumni.fr)
- Guilde internationale des fromagers : [www.guilledesfromagers.fr](http://www.guilledesfromagers.fr)
- Journal des Restaurants Hôtels et Cafés : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)
- Métiers de l'alimentation : [www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr](http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr)
- Patrimoine alimentaire : <http://alimentation.gouv.fr>
- Réseau des Écoles d'hôtellerie et de tourisme de France : [www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)
- Société des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) : [www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info)
- Syndicat National de la Restauration Thématique des Chaînes : [www.snrctc.fr](http://www.snrctc.fr)
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (HUMIH) : [www.umih.fr](http://www.umih.fr)

**CHOISIR SA FORMATION**  
[www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org)

> Trouvez votre formation > Programs taught in English > Courts séjours > Financez vos études

# GASTRONOMIE & RESTAURATION

## COLLÈGE & BACCALAURÉAT

Les diplômés se préparent principalement en formation initiale dans des Écoles d'hôtellerie et des lycées professionnels qui accueillent des étudiants étrangers comme au Lycée Auffray de Versailles (10% d'étudiants étrangers), le lycée hôtelier de Marseille, ou le Lycée Paul Augier de Nice, mais aussi dans des écoles de cuisine et des instituts spécialisés : l'École Le Cordon Bleu, Ferrandi l'école française de la Gastronomie, l'Institut Paul Bocuse à Lyon, Alain Ducasse Éducation à Argenteuil, l'École Lenôtre à Plaisir, l'École Maxim's internationale de Paris, École de Savignac, Bordeaux École supérieure de la table, l'Institut National de la Boulangerie et de la pâtisserie à Rouen, ...

Le **Certificat d'Aptitude Professionnelle** (CAP) est le diplôme national qui atteste d'un premier niveau de qualification professionnelle. Il concerne aussi bien des formations aux **métiers de service** (Agent polyvalent de restaurant, Service en brasserie, café, restaurant) qu'aux **métiers de bouche** : Boucher, Boulanger, Cuisinier, Pâtissier. Il peut être préparé dans plus de 300 établissements en France.

Le **Brevet d'Études Professionnelles** (BEP) est un diplôme national qui atteste d'une qualification professionnelle et donne accès au baccalauréat professionnel. Dans la restauration, il existe deux spécialités distinctes : **Métiers de la restauration et de l'hôtellerie et Boucher-Charcutier**. Il peut être préparé dans près de 150 établissements en France.

La **Mention Complémentaire** (MC) est un diplôme qui atteste d'une qualification spécialisée. L'accès à la formation est ouvert aux candidats déjà titulaires d'un premier diplôme de l'enseignement professionnel ou éventuellement général. Pour la branche de la **restauration liée au service**, il existe les mentions suivantes : Accueil réception - Organisateur de réceptions, Employé traiteur et Employé barman ; pour les métiers de bouche : Art de la cuisine allégée, Boulangerie spécialisée, Cuisinier en desserts de restaurant, Pâtisserie boulangère, Sommellerie.

Le **Baccalauréat Professionnel** est un diplôme national qui atteste l'aptitude de son titulaire à exercer une activité professionnelle hautement qualifiée. Il existe 3 mentions différentes de baccalauréats professionnels en France : **Boucher charcutier traiteur, Boulanger pâtissier et Restauration**.

Le **Brevet Professionnel** (BP), qui se prépare après un baccalauréat professionnel, est associé aux **métiers de la fabrication et de la transformation de produits** : Barman, Boucher, Boulanger, Cuisinier. Il se prépare après un minimum de 400 heures de formation.

## NIVEAU LICENCE

### CLASSE DE MISE À NIVEAU SECTION DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION - L1

Une cinquantaine de classes de mise à niveau dans les lycées professionnels est proposée dans autant de villes françaises. La première année de mise à niveau est obligatoire pour les étudiants après un baccalauréat ou équivalent de filière générale, qu'elle qu'en soit l'option, sauf pour les sections professionnelles Hôtellerie et restauration. Elle permet, après le stage d'été de quatre mois, l'admission en cycle BTS Hôtellerie-Restauration.

### BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BACCALAURÉAT +2 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) - L2

Le **BTS Hôtellerie-Restauration** se prépare dans les lycées professionnels ou dans un Centre de Formations d'apprentis (CFA) de la restauration et de l'hôtellerie. Il forme, dans 8 établissements de sept villes françaises, aux métiers du service en restaurant avec deux options distinctes : « **Art culinaire, de la table et du service** », « **Mercatique et gestion hôtelière**. »

[www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org)>Espace documentaire>Offre de formation>Fiches Diplômes>BTS

### BACHELOR (BACCALAURÉAT +3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) - L3

Ferrandi l'école française de la gastronomie et Bordeaux École supérieure de la table propose deux diplômes d'établissement de Bachelor pour les métiers suivants : • **Manager d'établissement** • **Restaurateur**.

[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)>Bachelors

### LICENCE PROFESSIONNELLE (BACCALAURÉAT +3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) - L2 +1

Trois filières proposent une Licence professionnelle avec différentes mentions ou spécialisations liées à la restauration :

Arts, lettres et langues mention Hôtellerie et tourisme, spécialité **Restauration gastronomique à vocation internationale**.

**Droit, économie, gestion** mention **Hôtellerie et tourisme**, avec des spécialisations en gestion des établissements hôteliers et de restauration, management de produits de restauration, des unités de restauration, de la restauration collective et commerciale, management international, encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe.

**Sciences humaines et sociales**, mention **Hôtellerie et tourisme**, spécialisations en ingénierie et management dans les métiers de la restauration collective et commerciale, les systèmes hôteliers et de restauration.

[www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org)>Trouvez votre formation>Licence

## NIVEAU MASTER

### DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT (BACCALAURÉAT +5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) - M2

Deux établissements proposent des formations de niveau Master :

Directeur général à l'international en hôtellerie et restauration et Management culinaire et innovation à l'Institut Paul Bocuse.

[www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)>Management culinaire

Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration à l'École supérieure internationale de Savignac.

[www.ecole-de-savignac.com](http://www.ecole-de-savignac.com)>Formations

### MASTER (BACCALAURÉAT +5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) - M2

Deux filières universitaires proposent un Master avec différentes mentions liées au Tourisme :

• **Arts, lettres, langues** mention Lettres étrangères appliquées pour la spécialisation Hôtellerie, restauration d'affaires internationales :

• **Droit, économie, gestion**, avec la mention Management : développement du tourisme, de l'hôtellerie et la restauration.

• [www.campusfrance.org](http://www.campusfrance.org)>Trouvez votre formation>Master

Le **Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique** (DNSEP), en 2 ans (180 ECTS), confère le grade de Master et sanctionne le 2e cycle en Art qui vise à structurer et affirmer la recherche personnelle.

Plus de 20 Écoles proposent l'option Design, avec la **mention Design culinaire** à l'École supérieure d'art et de design de Reims. L'obtention du DNSEP permet la poursuite d'études en post-Master ou en Doctorat.

ESAD Reims : [www.esad-reims.fr/page/70.html](http://www.esad-reims.fr/page/70.html)

## NIVEAU POST-M

### CERTIFICAT D'ÉTABLISSEMENT (MASTER +1 ANNÉE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES)

Le Certificat « **Post-diplôme en design culinaire** » est délivré par l'École nationale supérieure d'art et de design de Reims.

ESAD Reims : [www.esad-reims.fr/page/70.html](http://www.esad-reims.fr/page/70.html)