



AdM

Bachelor Chef
« Chef d'entreprise »
Responsable d'unité opérationnelle
de restauration



Quelle reconnaissance pour ce diplôme ?

- **Diplôme professionnel reconnu par l'État**
- **Responsable d'Unité Opérationnelle Niveau 6 (enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles – RNCP)**
- **Image de Thierry Marx porteur de valeurs humaines et d'un grand professionnalisme**



Quel est le rythme et le lieu de la formation ?

- **Formation en alternance sur 1 an. Rentrée en septembre.**
- **Calendrier établi sur 15 jours, au lycée Albert de Mun, suivis de 15 jours en entreprise** (peut être sujet à modification selon les impératifs du calendrier)
- **Période de révisions et d'évaluations programmée en septembre**
- **Enseignement dans le cadre du lycée Albert de Mun Paris**
- **574 heures de formation**



Quels sont les prérequis pour intégrer la formation ?

- **Etudiants titulaires d'un Bac+2 (BTS Restauration/Tourisme/Diététique) ou professionnels disposant d'une expérience jugée équivalente par validation des acquis.**
- **Professionnel avec au moins 3 ans d'expérience dans la restauration.**
- **Candidats internationaux bénéficiant d'un titre ou d'une expérience équivalente aux conditions fixées pour les étudiants français,**
- **Dans le cas d'un cursus antérieur différent de la spécialité choisie, le dossier du candidat sera soumis à la validation du référent pédagogique. Une orientation différente pourra être proposée.**



Quels sont les objectifs et le contenu de la formation ?

- Les apprenants en management des métiers de la restauration contribuent à l'accroissement de l'activité de l'entreprise par leurs actions de gestion, de management des équipes d'une ou parfois plusieurs unités opérationnelles.
- Apprendre, comprendre, innover, créer et partager sont les maîtres mots des formations proposées par le Lycée Albert de Mun Paris.
- 30% des cours sont en distanciel (dont l'anglais).
- Les avantages de la formation : conférences métiers, conférences actualités, workshop, digitalisation des cours, cours en ligne.



Les 4 piliers du parcours de formation

dans le cadre d'une structure touristique ou hôtelière :



Questions diverses...



- Combien coûte la formation ? : **Si vous effectuez votre année en contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage, votre entreprise règle pour vous les frais de scolarité liés à votre formation. En stage alterné ou en formation initiale, les frais de scolarité sont à votre charge. Pour en savoir plus sur nos tarifs, contactez-nous directement.**

- Quels types de contrats sont proposés par le lycée Albert de Mun ? : **Pour un cursus en alternance, toutes nos formations sont accessibles en contrat de professionnalisation ou en contrat d'apprentissage.**

- Quelle est la procédure d'admission ? :
 - ✓ Remplir le dossier d'admission
 - ✓ Entretien de positionnement
 - ✓ Signature du contrat d'alternance

La promotion 2022 !



AdM
Albert de Mun
Paris-Ile de France



C'est un honneur et une fierté de célébrer, ensemble, nos étudiants, à l'occasion de la remise des diplômes validant le premier millésime du Bachelor Thierry Marx du Lycée Albert de Mun Paris.

Ce Bachelor a préparé ces étudiants méritants aux métiers de responsable de gestion d'unité opérationnelle. Alors, me direz-vous, un Bachelor de plus au milieu de l'offre pléthore qui fleurit un peu partout ?

Et bien NON ! Celui-ci est unique car derrière le nom prestigieux et médiatisé, il y a un message d'Humanité !

Le lycée Albert de Mun et Thierry Marx ne pouvaient que se rejoindre sur des valeurs communes. Donner ou redonner confiance en la vie, en soi, en ses rêves, pour pouvoir s'élever ! Alors, chers étudiants, poursuivez le chemin, grâce à votre réussite, vous vous êtes engagés à partager et transmettre ces belles valeurs dans un métier tissé de passions au pluriel !
Merci !



Témoignage d'un diplômé !



« Mon envie d'intégrer ce Bachelor CHEF « CHEF D'ENTREPRISE », au Lycée Albert de Mun, s'inscrit dans la continuité de mon parcours scolaire et m'a permis d'aboutir à un diplôme bac+3 qui est aujourd'hui, selon moi, le bagage minimum pour débiter sa carrière professionnelle dans le milieu de la restauration.

Les cours et interventions étaient variés et chaque jour était différent. L'essentiel des intervenants était issu du monde professionnel et cela fait toute la différence. On est propulsé hors du cadre scolaire directement dans le milieu professionnel.

Les examens se déroulent de manière continue par trois ou quatre blocs de compétences à valider au cours de l'année avec à la fin un Business Project sur une semaine et un mémoire d'activité à rendre avec soutenance à l'oral. Pour ma part, le rythme était soutenable et gérable.

Je ressens une grande part de fierté et d'accomplissement personnel après l'obtention de ce diplôme qui clôture en beauté mes années d'études en alternance avec une embauche à la clé. Je n'ai pas perdu le rythme et me suis directement lancé dans le grand bain avec un poste à responsabilité.

Une expérience qui se finit en beauté pour moi ! »

Victor Le Meur

Rejoignez nous !



BACHELOR CHEF « CHEF D'ENTREPRISE »

Responsable d'Unité Opérationnelle - (Bac+3)
Titre reconnu par l'Etat - RNCP niveau 6 par décision de France Compétences en date du 14 octobre 2020

**Apprendre, comprendre, innover,
créer et partager sont les maîtres
mots des formations proposées
par le Thierry Marx College.**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les apprenants en management des métiers de la restauration contribuent à l'accroissement de l'activité de l'entreprise par leurs actions de gestion, de management des équipes d'une ou parfois plusieurs unités opérationnelles.

PRÉREQUIS POUR INTÉGRER LA FORMATION

Etudiants titulaires d'un Bac+2 ou professionnels disposant d'une expérience jugée équivalente par validation des acquis.

Professionnel avec au moins 3 ans d'expérience dans la restauration.

Candidats internationaux bénéficiant d'un titre ou d'une expérience équivalente aux conditions fixées pour les étudiants français.

Dans le cas d'un cursus antérieur différent de la spécialité choisie, le dossier du candidat sera soumis à la validation du référent pédagogique. Une orientation différente pourra être proposée.

TYPE DE FORMATION

Formation en alternance

DURÉE DE FORMATION

Formation sur 1 an en alternance

PROCÉDURE D'ADMISSION

- Remplir le dossier d'admission
- Entretien de motivation
- Tests d'entrée
- Signature du contrat d'alternance

Thierry Marx College est membre du Collège de Paris.



NOUS CONTACTER

Paris
<https://thierrymarx-college.collegedeparis.fr>
paris@thierrymarxcollege.fr



PROGRAMME

PILIER 1 : Valorisation Territoires, Production locale et Produits

Ce module aborde les notions de préparation et réalisation de produits, de logistique de production, la pratique des arts culinaires, la cuisine équitable et la restauration éco-responsable.

PILIER 2 : Chef «Chef d'entreprise»

Ce module prépare l'apprenant au management d'une équipe dans le secteur de la restauration et à la gestion des ressources.

PILIER 3 : Créativité et Innovation

Ce module initie les apprenants aux différents outils et concepts créatifs, d'innovation et digitaux.

