



LE CORDON BLEU®
PARIS

*Calendrier
& Frais de Scolarité
2021-2023*

LE CORDON BLEU PARIS

13 - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris • +33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordonbleu.edu

cordonbleu.edu/paris

FORMATIONS EN ARTS CULINAIRES

DIPLÔMES EN ARTS CULINAIRES

SESSIONS STANDARD

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
Grand Diplôme® 48 700 €	9 mois	5 juillet 2021	25 mars 2022
Diplôme de Cuisine 29 000 €	9 mois	4 octobre 2021	24 juin 2022
Diplôme de Pâtisserie 23 350 €	9 mois	5 janvier 2022	23 septembre 2022
		4 avril 2022	16 décembre 2022
		4 juillet 2022	24 mars 2023
Diplôme de Pâtisserie & Diplôme de Boulangerie 34 100 €	12 mois	5 juillet 2021	24 juin 2022
		4 octobre 2021	23 septembre 2022
		5 janvier 2022	16 décembre 2022
Diplôme de Boulangerie 13 500 €	3 mois	5 juillet 2021	24 septembre 2021
		4 octobre 2021	17 décembre 2021
		5 janvier 2022	25 mars 2022
		4 avril 2022	24 juin 2022
Diplôme de Pâtisserie & Diplôme de Pâtisserie Innovation et Santé 30 700 €	12 mois	5 juillet 2021	24 juin 2022
		4 octobre 2021	23 septembre 2022
		5 janvier 2022	16 décembre 2022
		4 avril 2022	24 mars 2023

SESSIONS INTENSIVES

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
Diplôme de Cuisine 29 000 €	6 mois	5 juillet 2021	17 décembre 2021
Diplôme de Pâtisserie 23 350 €	6 mois	5 janvier 2022	24 juin 2022
		4 avril 2022	23 septembre 2022
		4 juillet 2022	16 décembre 2022
		4 janvier 2023	23 juin 2023
Diplôme de Pâtisserie & Diplôme de Pâtisserie Innovation et Santé 30 700 €	9 mois	5 juillet 2021	25 mars 2022
		5 janvier 2022	23 septembre 2022
		4 avril 2022	16 décembre 2022
		4 juillet 2022	24 mars 2023
Diplôme de Pâtisserie & Diplôme de Boulangerie 34 100 €	9 mois	5 juillet 2021	25 mars 2022
		5 janvier 2022	23 septembre 2022
		4 avril 2022	16 décembre 2022
		4 juillet 2022	24 mars 2023

Les frais de scolarité des Diplômes d'Arts Culinaires incluent les frais de dossier (1 500 €), le contenu pédagogique, l'uniforme, l'équipement et les activités. L'intégralité des frais de scolarité des Diplômes d'Arts Culinaires doit être payée en fonds propres au plus tard huit (8) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

DIPLÔMES EN ARTS CULINAIRES EN PARCOURS PROFESSIONNEL

CERTIFIÉS RNCP*



SESSIONS STANDARD

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
Grand Diplôme® en Parcours Professionnel 51 200 €	18 mois	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022	16 décembre 2022 24 mars 2023 23 juin 2023
Diplôme de Cuisine en Parcours Professionnel 31 500 €	16 mois	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022	28 octobre 2022 27 janvier 2023 28 avril 2023
Diplôme de Pâtisserie en Parcours Professionnel 25 850 €	16 mois		

SESSIONS INTENSIVES

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
Diplôme de Cuisine en Parcours Professionnel 31 500 €	13 mois	5 juillet 2021 5 janvier 2022	29 juillet 2022 31 janvier 2023
Diplôme de Pâtisserie en Parcours Professionnel 25 850 €	13 mois	4 avril 2022 4 juillet 2022	28 avril 2023 31 juillet 2023

Cours de français : Les étudiants qui choisissent le Diplôme de Cuisine ou le Diplôme de Pâtisserie en Parcours Professionnel, et qui ne parlent pas français, doivent suivre les cours de français de niveaux A1 et A2 enseignés à l'institut Le Cordon Bleu. Le niveau A1 est enseigné en même temps que les Certificats de base et intermédiaire et doit être acquis avant le début de l'application pratique. Le niveau A2 est enseigné pendant l'application pratique et doit être achevé avec succès pour commencer le stage. Les étudiants qui choisissent le Grand Diplôme® en parcours professionnel doivent avoir obtenu le niveau A1 en français avant de commencer la formation.

Frais de scolarité: 1 250 euros par niveau (A1 ou A2)

Les frais de scolarité des Diplômes d'Arts Culinaires en Parcours Professionnel incluent les frais de dossier (1 500 euros), le contenu pédagogique, l'uniforme, l'équipement et les activités. L'intégralité des frais de scolarité Diplômes d'Arts Culinaires en Parcours Professionnel doit être payée en fonds propres au plus tard huit (8) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

[1] Les étudiants inscrits au Grand Diplôme® en Parcours Professionnel doivent effectuer un stage de 6 mois dans les deux disciplines. La date de fin de session dépend donc de la durée des stages, de 4 ou 6 mois.

* RNCP: Répertoire National des Certifications Professionnelles

FORMATIONS EN ARTS CULINAIRES

DIPLÔMES EN ARTS CULINAIRES & ENTREPRENEURIAT

Certificat
de Base

Certificat
Intermédiaire

Certificat
Supérieur

Management
Culinaire

SESSIONS STANDARD

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Grand Diplôme® & Management Culinaire 54 700 €	12 mois	5 juillet 2021	24 juin 2022
Diplôme de Cuisine & Management Culinaire 35 000 €	12 mois	4 octobre 2021	23 septembre 2022
Diplôme de Pâtisserie & Management Culinaire 29 350 €	12 mois	5 janvier 2022	16 décembre 2022
		4 avril 2022	24 mars 2023
		4 juillet 2022	23 juin 2023
Diplôme de Pâtisserie & Diplôme de Boulangerie & Management Culinaire 40 100 €	15 mois	5 juillet 2021	23 septembre 2022
		4 octobre 2021	16 décembre 2022
		5 janvier 2022	24 mars 2023
Diplôme de Boulangerie & Management Culinaire 19 500 €	6 mois	5 juillet 2021	17 décembre 2021
		4 octobre 2021	25 mars 2022
		5 janvier 2022	24 juin 2022
		4 avril 2022	23 septembre 2022
		4 juillet 2022	16 décembre 2022

INTENSIVE SESSIONS

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Diplôme de Cuisine & Management Culinaire 35 000 €	9 mois	5 juillet 2021	25 mars 2022
Diplôme de Pâtisserie & Management Culinaire 29 350 €	9 mois	5 janvier 2022	23 septembre 2022
		4 avril 2022	16 décembre 2022
		4 juillet 2022	24 mars 2023
		4 janvier 2023	22 septembre 2023

Les frais de scolarité des Diplômes en Arts Culinaires incluent les frais de dossier (1 500 euros), le contenu pédagogique, l'uniforme, l'équipement et les activités. L'intégralité des frais de scolarité des Diplômes en Arts Culinaires doit être payée en fonds propres au plus tard huit (8) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

DIPLÔMES EN ARTS CULINAIRES EN PARCOURS PROFESSIONNEL

– CERTIFIÉS RNCP* – & ENTREPRENEURIAT



STANDARD SESSIONS

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Grand Diplôme en Parcours Professionnel & Management Culinaire 57 200 €	21 mois	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022	31 mars 2023 30 juin 2023 29 septembre 2023
Diplôme de Cuisine en Parcours Professionnel & Management Culinaire 37 500 €	19 mois	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022	31 janvier 2023 28 avril 2023 31 juillet 2023
Diplôme de Pâtisserie en Parcours Professionnel & Management Culinaire 31 850 €	19 mois		

INTENSIVE SESSIONS

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Diplôme de Cuisine en Parcours Professionnel & Management Culinaire 37 500 €	16 mois	5 juillet 2021 5 janvier 2022	31 octobre 2022 28 avril 2023
Diplôme de Pâtisserie en Parcours Professionnel & Management Culinaire 31 850 €	16 mois	4 avril 2022 4 juillet 2022	31 juillet 2023 31 octobre 2023

Les frais de scolarité des Diplômes d'Arts Culinaires en Parcours Professionnel & Commerce incluent les frais de candidature (1 500 euros), le contenu du cours, l'uniforme, l'équipement et les activités. L'intégralité des frais de scolarité des Diplômes d'Arts Culinaires en Parcours Professionnel & Commerce doit être payée en fonds propres au plus tard huit (8) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

* RNCP: Répertoire National des Certifications Professionnelles

CERTIFICATS EN ARTS CULINAIRES

STANDARD SESSIONS

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Certificat de Cuisine de Base 10 900 €	12 semaines		
Certificat de Cuisine Intermédiaire 10 400 €	12 semaines		
Certificat de Cuisine Supérieure 10 600 €	12 semaines	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022	24 septembre 2021 17 décembre 2021 25 mars 2022
Certificat de Pâtisserie de Base 9 000 €	12 semaines	4 avril 2022	24 juin 2022
Certificat de Pâtisserie Intermédiaire 8 400 €	12 semaines	4 juillet 2022	23 septembre 2022
Certificat de Pâtisserie Supérieure 8 600 €	12 semaines		
Certificat de Boulangerie de Base 7 400 €	6 semaines	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022 4 avril 2022	13 août 2021 12 novembre 2021 11 février 2022 13 mai 2022
Certificat de Boulangerie Avancée 6 700 €	6 semaines	16 août 2021 15 novembre 2021 14 février 2022 16 mai 2022	24 septembre 2021 17 décembre 2021 25 mars 2022 24 juin 2022

SESSIONS INTENSIVES

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Certificat de Cuisine de Base – Intensif 10 900 €	6 semaines	5 juillet 2021 5 janvier 2022	13 août 2021 11 février 2022
Certificat de Pâtisserie de Base – Intensif 9 000 €	6 semaines	4 avril 2022 4 juillet 2022	13 mai 2022 12 août 2022
Certificat de Cuisine Intermédiaire – Intensif 10 400 €	6 semaines	16 août 2021 14 février 2022	23 septembre 2021 24 mars 2022
Certificat de Pâtisserie Intermédiaire – Intensif 8 400 €	6 semaines	16 mai 2022 16 août 2022	24 juin 2022 22 septembre 2022

Les frais de scolarité des Certificats de Base incluent les frais de dossier (500 €), l'uniforme et l'équipement. Les frais de scolarité des Certificats Intermédiaires, Supérieurs et Avancés incluent les frais de dossier (500 €), le contenu pédagogique et les activités uniquement. L'intégralité des frais de scolarité des Certificats d'Arts Culinaires doit être réglée en fonds propres au plus tard huit (8) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES EN ARTS CULINAIRES

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTREE	FIN DE SESSION
Diplôme de Gastronomie, Nutrition et Tendances Alimentaires ⁽¹⁾ 7 500 €	3 mois	4 octobre 2021 4 avril 2022 3 octobre 2022	17 décembre 2021 24 juin 2022 16 décembre 2022
Diplôme de Pâtisserie Innovation et Santé ⁽¹⁾ 7 750 €	3 mois	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022 4 avril 2022 4 juillet 2022	24 septembre 2021 17 décembre 2021 25 mars 2022 24 juin 2022 23 septembre 2022
Métier de la restauration – Crêpier ⁽²⁾ 3 400 €	4 semaines	16 août 2021 15 novembre 2021	10 septembre 2021 10 décembre 2021
Métier de la restauration – Crêpier avec stage ⁽²⁾ 3 900 €	6 semaines	16 août 2021 15 novembre 2021	24 septembre 2021 23 décembre 2021
Découverte des cuisines asiatiques: Certificat de cuisine coréenne ⁽³⁾ 6 000 €	6 semaines	5 janvier 2022 4 juillet 2022	11 février 2022 12 août 2022
Découverte des cuisines asiatiques: Certificat de cuisine chinoise ⁽³⁾ 6 000 €	6 semaines	14 février 2022 16 août 2022	24 mars 2022 22 septembre 2022
Découverte des cuisines asiatiques: Certificat de cuisine thaï ⁽³⁾ 6 000 €	6 semaines	4 avril 2022 3 octobre 2022	13 mai 2022 10 novembre 2022
Découverte des cuisines asiatiques: Certificat de cuisine japonaise ⁽³⁾ 6 000 €	6 semaines	16 mai 2022 15 novembre 2022	23 juin 2022 15 décembre 2022

Les frais de scolarité des formations complémentaires en Arts Culinaires incluent les frais de dossier (500 €), le contenu pédagogique et les activités.

(1) Le kit de l'étudiant (ustensiles et uniforme) est obligatoire pour les étudiants extérieurs à l'institut Le Cordon Bleu : 1 200 euros

(2) L'uniforme (obligatoire pour les étudiants extérieurs à l'institut Le Cordon Bleu): 400 € - Kit ustensiles (obligatoire pour tous les étudiants): 250 €.

(3) Le kit de l'étudiant (obligatoire pour les étudiants extérieurs à l'institut Le Cordon Bleu): 1 500 €.

L'intégralité des frais de scolarité des Diplômes et Certificats doit être réglée en fonds propres au plus tard huit (8) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

FORMATIONS EN MANAGEMENT

BACHELORS OF BUSINESS

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	FRAIS DE SCOLARITÉ		RENTRÉE	FIN DE SESSION
Bachelor of Business in Culinary Arts Management	3 ans	ÉTUDIANTS DE L'UNION EUROPÉENNE ÉTUDIANTS HORS UNION EUROPÉENNE	ANNÉE 1^[1] 12 500 € ANNÉE 2^[2] 12 000 € ANNÉE 3 12 000 €	20 septembre 2021	5 juillet 2024
Bachelor of Business in International Hospitality Management	3 ans			19 septembre 2022	4 juillet 2025

[1] Les frais de scolarité du programme Bachelor pour la 1^{re} année incluent les frais de dossier (200 €), le contenu pédagogique, l'uniforme, l'équipement et les activités.

[2] Pour les étudiants en admission directe (2^e année), des frais supplémentaires (1 500 €) seront demandés pour le kit étudiant (ustensiles et uniformes).

MBA

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
MBA in International Hospitality and Culinary Leadership 27 000 €	1 an	13 septembre 2021 12 septembre 2022	13 septembre 2022 12 septembre 2023

Les frais de scolarité du programme MBA incluent les frais de dossier (200 €), le contenu pédagogique et les activités, à l'exception du voyage d'étude et des frais de subsistance.

WINE & MANAGEMENT

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
Wine & Management 20 950 €	10 mois	2 septembre 2021	8 juillet 2022

Les frais de scolarité de la formation «Wine & Management» incluent les frais de dossier (200 euros), le contenu pédagogique, l'uniforme et les activités.

L'intégralité des frais de scolarité des formations Bachelors, Wine & Management et MBA doit être réglée en fonds propres au plus tard douze (12) semaines avant le premier jour du programme afin de garantir une place.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES EN MANAGEMENT

FORMATION / FRAIS DE SCOLARITÉ	DURÉE	RENTRÉE	FIN DE SESSION
Diplôme en Management Culinaire 7 200 €	3 mois	5 juillet 2021 4 octobre 2021 5 janvier 2022 4 avril 2022 4 juillet 2022	24 septembre 2021 17 décembre 2021 25 mars 2022 24 juin 2022 23 septembre 2022

Les frais de scolarité incluent les frais de dossier de 500 €, le contenu pédagogique et les activités. S'y ajoute, le kit de l'étudiant (pour les étudiants extérieurs à l'institut Le Cordon Bleu): 1 200 €.

Les fondamentaux du vin et la commercialisation 7 900 €	3 mois	4 avril 2022 4 juillet 2022	24 juin 2022 23 septembre 2022
---	--------	--------------------------------	-----------------------------------

Les frais de scolarité incluent les frais de dossier de 500 €, le contenu pédagogique et les activités.



*Premier réseau mondial d'instituts
d'arts culinaires et de management hôtelier*



@lecordonbleuparis



@pariscordonbleu



@lecordonbleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris