

Rejoignez les étoiles de la Gastronomie
et du Management hôtelier

FERRANDI

PARIS

—
*Gastronomie
& Arts Culinaires*

Programmes

2024-2025



Vers des carrières d'excellence

Vous vous apprêtez à faire un des choix les plus importants de votre vie, qui va avoir un impact direct sur votre avenir professionnel et probablement sur votre vie privée. Ce choix doit répondre à plusieurs attentes : suivre une formation qui vous plaise, vous donner des perspectives de métiers qui vous séduisent, connaître des expériences enrichissantes, vous permettre de voyager au gré de vos envies et découvrir de nouvelles cultures.

Si vous rejoignez FERRANDI Paris, vous aurez l'assurance de suivre une formation d'excellence, d'être accompagné par un corps professoral et une équipe pédagogique bienveillants. Ils auront à cœur de vous transmettre les valeurs de l'école, que sont l'esprit d'équipe, la générosité, la curiosité, la recherche de l'excellence et de l'innovation, la préservation de l'environnement, le respect des autres.

Pendant votre cursus, vous aurez l'opportunité de rencontrer les plus grands noms du secteur et d'engranger des expériences professionnelles, y compris à l'international.

Durant ces années, à Paris, Saint-Gratien, Bordeaux, Rennes ou Dijon, vous vous constituerez un réseau d'amis que vous conserverez sans aucun doute tout au long de votre vie.

A l'issue de votre diplomation, vous rejoindrez le réseau des anciens de l'école, qui représente plus de 15 000 membres présents en France et à l'international. Ce réseau, les compétences acquises, l'appui du Career center et la réputation de l'école vous garantiront de très belles perspectives professionnelles.

Alors n'hésitez plus et venez nous rejoindre !

Richard Ginioux
Directeur général de FERRANDI Paris

FERRANDI Paris, *100 ans d'expérience au service de l'excellence*

Grande école hôtelière, membre de la Conférence des grandes écoles (CGE), FERRANDI Paris forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international.

Établissement d'Enseignement Supérieur Privé de la CCI Paris Ile-de-France Éducation, FERRANDI Paris a été créé il y a plus de 100 ans. Son nom est associé à plusieurs générations de chefs, de managers de l'hôtellerie et de la restauration, qui se sont distingués par leur signature culinaire et leurs talents d'innovateurs.

L'EXCELLENCE ACADÉMIQUE

L'excellence, dans les métiers de la gastronomie, est la rencontre de la rigueur, de l'attention et de l'émotion. Elle est aussi la condition sine qua non pour honorer l'ambition de nos élèves tout en respectant leur chemin personnel.

Grâce à une pédagogie axée sur la maîtrise des fondamentaux, la capacité à innover, l'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales, la pratique et l'expérimentation en situation réelle, l'avenir se déploie au plus près des attentes et des talents de nos 2 500 élèves répartis sur 5 campus. FERRANDI Paris enseigne à voir grand et à viser haut pour rejoindre les plus grandes maisons gastronomiques et hôtelières.

Espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent non seulement cuisine, management, mais aussi art, sciences, technologie et innovation, FERRANDI Paris vous enseigne les codes mais vous donne aussi les clés pour trouver votre propre style et cultiver votre authenticité.

UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE D'EXPERTS ET DE PROFESSIONNELS RECONNUS

Le corps enseignant de FERRANDI Paris se compose de 200 chefs, chercheurs, enseignants, experts et MOF issus des plus prestigieux établissements, sélectionnés pour leur expertise et leurs compétences ainsi que leur volonté de partager et transmettre l'intégralité de leur savoir-faire.

80 % du corps professoral est constitué d'enseignants formateurs permanents de FERRANDI Paris, animés par la passion mais aussi par la recherche de l'excellence. Les 20% complémentaires sont nos professeurs associés qui animent différents cours et masters class regroupant : designers culinaires, sociologues de la consommation, grands chefs, general managers, directeurs financiers et enseignants internationaux venant de grandes écoles partenaires : The Hong-Kong Polytechnic University, ESCP Business School, ESG UQAM...

5

campus
Paris, Saint-Gratien, Rennes,
Bordeaux, Dijon

2500

étudiants
et **2000** adultes
en formation

30

formations
en restauration et arts de
la table, boulangerie et
pâtisserie, et management
hôtelier



UN ENSEIGNEMENT, INDIVIDUEL ET COLLECTIF, BASÉ SUR L'EXPÉRIMENTATION

Pensé par les meilleurs professionnels et les plus grandes maisons, l'enseignement est à la fois théorique et concret.

La compréhension du terrain permet de développer une intelligence situationnelle essentielle pour la réussite de nos élèves. Expérimenter en conditions réelles est la seule manière d'obtenir une posture et des savoir-faire professionnels.

Chez FERRANDI Paris, cette compétence est acquise à travers de nombreux stages et à travers l'apprentissage tout au long du cursus, à l'extérieur de l'école, grâce à notre réseau important de partenaires mais aussi en interne, grâce nos restaurants d'application ouverts au public.

Tout au long de l'année, les élèves de FERRANDI Paris sont immergés dans la vie professionnelle.

Ils participent ainsi à des événements dans des lieux prestigieux (Palais de l'Élysée, ministères, ambassades...), réalisent des prestations sur des salons professionnels (SIAL, Taste of Paris...) ou côtoient les plus grands chefs lors des concours organisés à l'école.

De nombreux élèves sont accompagnés pour se présenter aux concours de la profession (Meilleur Apprenti de France, Coupe George Baptiste, Prix Jeune Espoir Culinaire Prosper Montagné...). Ils sont régulièrement récompensés.

200

enseignants
dont **100** professeurs
permanents de haut niveau
et **100** professionnels

99%

de taux de réussite
aux examens

93%

de taux d'insertion
professionnelle à 7 mois

27%

des diplômés
ont créé leur entreprise
sur les 10 dernières années



FERRANDI PARIS, EST MEMBRE
DE LA CONFÉRENCE DES
GRANDES ÉCOLES



DES PARTENARIATS PRESTIGIEUX

- FERRANDI Paris travaille en étroite collaboration avec **ESCP Business school** et **AgroParisTech**, deux grandes écoles partenaires, membres de la Conférence des Grandes Ecoles.
- FERRANDI Paris, membre de l'**AACSB**, fait partie de la première communauté éducative internationale réunissant les meilleures business schools.
- Le partenariat de FERRANDI Paris et **ESCP Business School** renforce la qualité des programmes des deux écoles, grâce à une collaboration poussée des équipes pédagogiques.

En partenariat avec



Membre de



L'INNOVATION, AU CŒUR DE NOS FORMATIONS

FERRANDI Paris développe de nouveaux apprentissages afin de favoriser l'acquisition des connaissances : tablettes numériques, Learning Management System, serious game, MOOC culinaires...

L'école organise également des challenges tels que la création de restaurants éphémères pour tester sa fibre entrepreneuriale et évaluer la satisfaction d'une clientèle sur un nouveau concept que l'on a soi-même imaginé, réalisé et présenté.

UN BACHELOR VISÉ BAC+3



- FERRANDI Paris a été la première école de gastronomie et management hôtelier à délivrer des Bachelors ayant obtenu le visa (BAC+3) de la **CCFDG** et du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

FERRANDI Paris est membre :

- de Top French Hospitality and Tourism Schools
- du Conseil Interministériel du Tourisme
- du Comité Stratégique d'Atout France
- de la Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme (CFET)
- du Collège Culinaire de France

14 000

entreprises
composent notre réseau professionnel
en France et à l'international

1 000

partenaires
recrutent constamment nos
stagiaires, apprentis
et jeunes diplômés.

5

restaurants
d'application

50

cuisines
et laboratoires
techniques

Les Engagements

Nous formons les jeunes talents aux savoir-faire, notre responsabilité est aussi de les sensibiliser et de les préparer au monde de demain.



FAVORISER LA DIVERSITÉ ET L'ÉGALITÉ DES CHANCES

Sensible aux enjeux liés à la diversité, FERRANDI Paris accueille des apprenants issus de divers horizons et du monde entier, du CAP au Bac +5. Notre mission est d'encourager les talents, quelles que soient les histoires personnelles et de les accompagner dans leur parcours de formation (attribution de bourses, aide à la recherche de logement, accompagnement et suivi des personnes en situation de handicap...).

MESURES VISANT À PROMOUVOIR L'INCLUSION

L'équipe médico-sociale de l'école est présente pour soutenir et accompagner les apprenants dans toutes les difficultés qu'ils pourraient rencontrer. Une charte du handicap et un plan de prévention pour favoriser l'intégration au monde professionnel ont été mis en place pour garantir l'accès à toutes les formations dispensées et le bien-être de nos étudiants.

FERRANDI Paris s'est engagée dans une démarche RSE avec la volonté de limiter les gaz à effet de serre et de favoriser l'inclusion.

CONTRIBUER À LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Nous sensibilisons nos étudiants au développement d'une alimentation et d'une restauration durables en mettant en avant la saisonnalité des produits, les circuits courts, la pêche durable, etc. Plusieurs initiatives ont été prises récemment :

- La création d'une chaîne de podcast à vocation pédagogique et dédiée à la démarche RSE ;
- Le lancement d'un cycle de colloques axés sur la restauration engagée ;
- La mise en place d'un module de formation en ligne sur la RSE.



S'ENGAGER POUR L'ÉCO-RESPONSABILITÉ

C'est au quotidien que nous contribuons à réduire notre empreinte carbone. Tous nos campus sont équipés pour favoriser un comportement durable et éco-responsable. Nous mettons en place des tables de tri pour réduire et valoriser les déchets. Les déchets alimentaires sont compostés.

Recherche & innovation

De la digitalisation aux enjeux du développement durable, en passant par le management des nouvelles générations et une meilleure compréhension des processus entrepreneuriaux, les questions ne manquent pas.

A quoi ressemblera notre assiette demain ? Comment préserver les ressources d'aujourd'hui ? Comment lutter contre le gaspillage ? Comment répondre aux nouveaux besoins de clients connectés, conso-acteurs, avides de nouvelles expériences ?

LA RECHERCHE À FERRANDI PARIS

La recherche au sein de FERRANDI Paris accompagne la stratégie de différenciation sur trois domaines principaux : la recherche académique, la recherche appliquée et l'innovation pédagogique. Sur chacun de ces champs, les contributions du corps professoral se déclinent en publications d'articles, communications dans des conférences internationales, rédaction d'ouvrages, études de cas ou business game, media, etc. Par ailleurs, la qualité de la recherche s'apprécie également par la capacité de FERRANDI Paris à proposer des modules de formation originaux pour les cadres, par la création de programmes de formation inspirés des recherches les plus récentes (présentiel et distanciel) et par l'aptitude à attirer des financements externes sur les thématiques développées par les professeurs de l'école.





UNE PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'EXPÉRIMENTATION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

L'excellence pédagogique au sein de FERRANDI Paris repose sur les collaborations entre les professeurs, les programmes, les entreprises, les communautés, etc. afin de favoriser les innovations pédagogiques, de diffuser les meilleures pratiques et d'accompagner les étudiants dans leurs acquisitions des compétences. Le but principal est de développer une pédagogie originale et spécifique au sein de FERRANDI Paris.

Basée sur l'expérimentation individuelle et collective, les étudiants acquièrent des connaissances et des compétences qui les préparent à leur rôle de manager dans les institutions où l'excellence est le maître mot.

INNOVATION CULINAIRE

Profondément ancrée dans notre culture, porteuse de l'excellence d'un savoir-faire français et sans rien perdre de sa vocation première, la cuisine est aujourd'hui au cœur de nouveaux enjeux économiques, technologiques, sociaux et sanitaires. La force de la réputation de FERRANDI Paris, en France et à l'international, c'est la place que l'école a toujours accordé à l'innovation culinaire, levier de compétitivité et de responsabilité des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Notre laboratoire d'innovation culinaire a pour missions d'approfondir les origines de la cuisine, de comprendre notre relation à la nourriture d'aujourd'hui et d'explorer les tendances de demain, en matière de design et de sociologie culinaire, comme en matière d'alimentation ou de chimie alimentaire et de nouveaux ingrédients. Des expériences enrichissantes et passionnantes à vivre ensemble au sein de notre établissement.

COMPRENDRE ET ANTICIPER LE MONDE DE LA GASTRONOMIE DE DEMAIN

L'école, en partenariat avec ESCP Business School et AgroParistech, développe une recherche appliquée avec des enseignants-chercheurs experts en marketing culinaire, en gestion et ressources humaines, entrepreneuriat, revenue management, distribution alimentaire tournée vers les professionnels et les consommateurs. Elle partage ses travaux et sa passion pour l'innovation culinaire à travers des articles scientifiques publiés dans les meilleures revues académiques, des conférences, l'organisation et la participation à des colloques en France et à l'international.



Nos campus

La vitalité, l'accessibilité et la richesse des équipements d'un campus sont les gages de la réussite et de l'épanouissement personnel et professionnel de nos élèves.



PARIS

Destination phare du tourisme mondial d'affaires ou de loisirs, Paris est la ville historique de FERRANDI Paris, au cœur de l'Île-de-France qui regroupe près de 2 500 hôtels classés et 23 000 restaurants. Sorbonne, Café de Flore, Procope, Lutétia, Bon Marché, Jardin du Luxembourg... Vous étudierez à proximité de ces lieux mythiques et inspirants, à Saint-Germain-des-Prés dans un campus exceptionnel de 25 000 m², en plein cœur de la capitale.



SAINT-GRATIEN

Construit en 2014 par la CCI Paris Île-de-France, le campus de Saint-Gratien, d'une surface de 5 000 m², bénéficie d'équipements techniques récents. Il est situé en plein centre-ville à deux minutes de la gare RER. Le bâtiment s'inscrit dans une démarche Haute Qualité Environnementale.



DIJON

Niché en Bourgogne, au cœur de la célèbre ville de Dijon et à 1 km des vignobles, le campus de Dijon fait partie de la nouvelle Cité de la Gastronomie et du Vin, et dispose de 750 m² de cuisines et de laboratoires professionnels. Situé dans l'emblématique « Canon de lumière », le campus offre une vue plongeante sur le centre-ville de Dijon.



BORDEAUX

À Bordeaux, les étudiants des programmes Arts Culinaires et Entrepreneuriat sont accueillis au Campus du Lac (Centre de Formation de la CCI Bordeaux Gironde) sur un plateau technique hautement équipé. Les étudiants en Hospitality Management occuperont l'espace premium, Place de la Bourse. Bordeaux, en tête de classement des métropoles les plus attractives de France, est devenue le terrain de jeu de grands Chefs. Restaurants étoilés et établissements hôteliers haut de gamme s'y côtoient et constituent un réseau de partenaires de choix.



RENNES

Situé au cœur de Rennes, une métropole en plein essor économique, démographique et touristique, le campus de FERRANDI Paris, en partenariat avec la CCI Ille-et-Vilaine, est installé sur une terre de chefs renommés et d'établissements haut de gamme. Rennes, troisième ville étudiante de France* encourage les échanges internationaux et noue de nombreux partenariats européens.

*source : classement L'étudiant 2023

Vie étudiante

Si le sel de nos métiers est l'esprit d'équipe, la philosophie de FERRANDI Paris est identique. Ensemble, nous co-créons un univers propice à l'épanouissement de nos élèves. L'investissement personnel et l'intensité du travail qui leur sont demandés méritent un environnement à la hauteur de leur engagement et de leur passion.

LES TEMPS FORTS DE LA VIE ÉTUDIANTE

L'ouverture aux autres, la responsabilité et un fort esprit d'équipe sont les valeurs de l'école incarnées dans le quotidien de la vie étudiante. Journées d'intégration, parrainage étudiant, sports et événements organisés par le Bureau Des Elèves (BDE) et le Bureau Des Apprentis (BDA) sont autant d'événements ou d'occasions pour réunir l'ensemble des promotions autour de projets fédérateurs.

- **Les journées d'intégration :**
Pour faire connaissance et lancer l'esprit promo !
- **Les projets étudiants :**
Ateliers culinaires pour les enfants malades, 4L Trophy, Food truck... pour lier les étudiants autour de projets porteurs de sens.
- **Les événements :**
Remise de Diplômes, soirée de gala, afterworks... pour des moments de détente.
- **Le sport :**
Une association sportive qui organise des cours et des tournois.
- **La participations aux Foulées FERRANDI Paris :**
Une course pédagogique et caritative ou au Trophée Inter Écoles de la CCI Paris Ile-de-France... pour développer l'altruisme et l'entraide.

« La vie étudiante, c'est important. Cela nous permet de faire connaissance, de nous sentir bien, de développer un sentiment d'appartenance à l'école. Cette année, j'ai travaillé sur un projet qui me tenait vraiment à cœur : l'organisation d'ateliers culinaires pour les enfants malades. »

Aurore, étudiante en Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat, option pâtisserie.



UN BDE ET UN BDA OUVERTS À TOUS !

Le BDE et le BDA animent la vie étudiante à FERRANDI Paris. Leurs objectifs sont de favoriser la mixité des promotions et la cohésion, d'intégrer les nouveaux élèves et d'accomplir des projets réjouissants, joyeux et authentiques : afterworks, soirées étudiantes, petits déjeuners symboliques, réductions dans des restaurants et cafés partenaires...

Le BDE et le BDA sont ouverts à tous afin que chacun puisse trouver sa place et s'épanouir à FERRANDI Paris.

International

Partager, expérimenter, s'inspirer !



VIETNAM

AdobeStock_790911111_lena_serditova.jpeg



CANOPY BY HILTON

Source d'expérience, de partage et d'inspiration pour atteindre le niveau d'excellence recherché par les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, le parti pris international de FERRANDI Paris est plus qu'une proposition, il est une conviction.

AIGUISER UN VÉRITABLE PROFIL INTERNATIONAL

Le travail au quotidien avec des étudiants venus du monde entier, des chefs et des managers de différentes nationalités comme la participation à des événements et des salons internationaux ou encore l'expatriation grâce à des stages, permettent aux étudiants, non seulement de développer des qualités d'écoute, de curiosité et d'ouverture d'esprit mais aussi de savoir prendre des risques, avoir de l'audace et ainsi encourager la mobilité.

Les élèves représentent le savoir-faire de l'industrie culinaire et hôtelière française dans le monde grâce à la participation de l'école à des événements prestigieux de dimension internationale.

PRÉPARER SA CARRIÈRE INTERNATIONALE

Avec FERRANDI Paris, ouvrez les portes de l'international. Nous vous accompagnons pour :

- Construire un CV international recherché par les entreprises.
- Tisser des liens professionnels à l'étranger pour initier des opportunités de carrière, au sein de grands groupes hôteliers et de restaurants en Europe, en Amérique et en Asie.
- Connaître les marchés et les modes de consommation à l'international et trouver de nouvelles sources d'inspiration pour nourrir votre créativité.
- Développer votre capacité à travailler en équipes multiculturelles.



MONTRÉAL

UN RÉSEAU PARTENAIRES D'EXPERTS ET DE RENOMS

- **Partenaires académiques internationaux en Europe, Amérique et Asie**, sélectionnés pour leur haut niveau d'exigence : Hong-Kong Polytechnic University, ESG UQAM, Johnson & Wales University, CETT Barcelone...
- **Membre de l'AACSB**, l'école fait partie de la première communauté d'intérêt internationale réunissant des établissements d'enseignement supérieur de gestion, avec lesquels elle partage réflexions, expériences et ressources pour éclairer ses choix stratégiques et bénéficier de nouvelles opportunités de partenariats à travers le monde.
- **Partenaire de d'ICHRIE/ EUROCHRIE Council of Hotel, Restaurant and Institutional Education et d'AEHT European Association of Hotel and Tourism Schools.**

300

étudiants internationaux
accueillis chaque année.

30

nationalités
représentées à l'école.

13

partenaires académiques
en Europe, Amérique, Asie,
avec des établissements
sélectionnés pour leur haut
niveau d'exigence.



PRÉPARER UN CAP, UN BAC PRO, UN BREVET PROFESSIONNEL OU UN BTS EN APPRENTISSAGE

Ouvertes à tous les jeunes de 15 à 29 ans, ces formations sont proposées sur les sites de Paris et/ou Saint-Gratien.

- L'entrée en formation se fait après étude du dossier de candidature et entretien de motivation.
- Le Career Center de FERRANDI Paris vous met en relation avec des entreprises qui cherchent des apprentis.

L'APPRENTISSAGE, FAIRE SES PREMIERS PAS DANS LA VIE ACTIVE

FERRANDI Paris tient à l'expérimentation en conditions réelles et au contact permanent avec le futur métier : ainsi 1 400 apprentis alternent les périodes à l'école et en entreprise. L'apprentissage permet une approche très pratique du métier et permet de se préparer au mieux pour intégrer la vie professionnelle.

Chaque apprenti est suivi en entreprise par un tuteur et à l'école par un professeur référent. Ces deux interlocuteurs sont en contact régulier, gage de la bonne adéquation entre la pratique et l'enseignement. Employé par l'entreprise, l'apprenti touche un salaire et fait partie intégrante de l'équipe.

La formation est totalement gratuite pour l'apprenti ; l'apprentissage est financé par les OPCO.

LE RÉSEAU DE FERRANDI PARIS

Le Career center regroupe plus de 14 000 entreprises issues de nombreux secteurs d'activité : les palaces et boutiques Hôtels (Le Lutetia, The Peninsula Paris...), les institutions de la République (Services du Premier Ministre, Ministère des Affaires Etrangères, Présidence), les grandes tables, la restauration commerciale ou collective (Le Fouquet's, Prestige Sodexo...), des magasins de référence comme La Grande Epicerie, des traiteurs reconnus (Potel et Chabot, Lenôtre, Dalloyau...) et des pâtisseries comme Yann Couvreur, Nina Metayer, etc.

Le Career Center accompagne tous les étudiants dans leur recherche de stages, d'apprentissage et d'emploi en France et à l'International.



Formations *après une classe de 3^e*

Après la classe de troisième, FERRANDI Paris vous propose de préparer un CAP (en deux ans) ou un BAC professionnel (en trois ans) en apprentissage.

En apprentissage

FORMATION	DURÉE	CAMPUS
CAP Boulanger	2 ans	Paris
CAP Pâtissier	2 ans	Paris / Saint-Gratien
CAP Cuisine	2 ans	Saint-Gratien
BAC pro Boulanger - Pâtissier	3 ans	Paris
BAC pro Cuisine	3 ans	Paris / Saint-Gratien
BAC pro Commercialisation et Services en restauration	3 ans	Paris / Saint-Gratien

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur www.ferrandi-paris.com/fr •

Spécialisations

après un CAP, un BAC pro ou un BTS

Après un CAP, un BAC professionnel ou un BTS, vous pouvez poursuivre votre formation par un diplôme complémentaire, que vous préparerez aussi en apprentissage.

En apprentissage

FORMATION	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	CAMPUS
FILIERE BOULANGERIE / PÂTISSERIE			
CAP Connexe Boulanger	1 an	CAP Pâtissier / CAP Cuisine BAC pro Cuisine / BP Arts de la Cuisine	Paris
CAP Connexe Pâtissier	1 an	CAP Boulanger / CAP cuisine BAC pro Cuisine / BP Arts de la Cuisine / BTS Management en Hôtellerie-Restauration, option B	Paris Saint-Gratien
CAP Connexe Chocolatier Confiseur	1 an	CAP Pâtissier BAC pro Boulangerie-Pâtisserie	Saint-Gratien
Mention Complémentaire <i>(Certificat de spécialisation au 01/01/2025*)</i> Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées	1 an	CAP Pâtissier / CAP Chocolatier Confiseur CAP Glacier fabricant / BEP Alimentation, option Pâtisserie	Paris Saint-Gratien
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine	2 ans	CAP Cuisine / BAC Pro Cuisine	Saint-Gratien

FILIERE HÔTELLERIE / RESTAURATION

Mention Complémentaire <i>(Certificat de spécialisation au 01/01/2025*)</i> Cuisinier en Desserts de Restaurant	1 an	CAP cuisine / BAC pro cuisine / BTS Management en Hôtellerie Restauration / CAP Pâtissier ou BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie sous réserve de dérogation	Paris Saint-Gratien
Mention Complémentaire <i>(Certificat de spécialisation au 01/01/2025*)</i> Employé Traiteur	1 an	CAP ou BAC pro ou BP d'un des métiers de l'alimentation CAP ou BAC pro Cuisine / BTS Management en Hôtellerie Restauration	Paris
Mention Complémentaire <i>(Certificat de spécialisation au 01/01/2025*)</i> Employé Barman**	1 an	CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant BAC pro Commercialisation et Services en Restauration BTS Management en Hôtellerie-Restauration	Paris
Mention Complémentaire <i>(Certificat de spécialisation au 01/01/2025*)</i> Sommellerie	1 an	BAC pro Commercialisation et Services en Restauration BAC pro Cuisine / BTS Hôtellerie - Restauration ou BAC technologique STHR	Saint-Gratien

*Ce certificat est en cours d'évolution, sa nouvelle dénomination sera officielle début 2025

**Être majeur à l'entrée en formation

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur www.ferrandi-paris.com/fr •



BTS Management en Hôtellerie et Restauration

Campus de Paris & Saint-Gratien

- **FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE :**
4 SEMAINES À L'ÉCOLE / 4 SEMAINES EN ENTREPRISE

Une formation pour partager les valeurs du collectif, s'ouvrir aux relations humaines et commerciales et favoriser le développement de projets et de nouveaux services. À la fois pédagogique et professionnelle, elle vous ouvrira les portes de votre avenir.

Les apprentis intégrant le BTS MHR ont des formations d'origine assez variées (Bac pro cuisine, Bac pro CSR, Bac technologique STHR ou Bac généraux après une année de MAN). L'objectif commun est de former des managers capables d'organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration. Les débouchés sont donc très nombreux !

Le BTS MHR est reconnu par la profession comme un diplôme de référence.

MISE À NIVEAU DE 1 AN POUR INTÉGRER LE BTS - EN TEMPS PLEIN

DURÉE	FORMATION	FRAIS DE SCOLARITÉ	CAMPUS
1 an	Mise à Niveau (MAN) Hôtellerie - Restauration (1 an d'études pour entrer en BTS)	9 100 €* * hors frais de scolarité	Paris

OPTION A MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

- Maître d'Hôtel (MH)
- Premier Maître d'Hôtel
- Sommelier
- Chef Barman
- Directeur de restauration
- Chef sommelier

OPTION B MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Direction adjoint/ Direction de restaurant

OPTION C MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

- Assistant(e) gouvernant(e)
- Chef de brigade réception
- Assistant(e) chef de réception
- Responsable d'accueil
- Revenue ou Yield manager
- Directeur d'hébergement / d'hôtel

Le choix des options A, B ou C est finalisé lors du passage en 2^e année.

DURÉE	DIPLÔME REQUIS	OPTIONS	CAMPUS
2 ans	BAC pro ou technologique Secteur de l'Hôtellerie ou BAC général ou technologique hors domaine Hôtellerie + MAN Hôtellerie - Restauration	OPTION A Management d'unité de Restauration OPTION B Management d'unité de Production Culinaire OPTION C Management d'unité d'Hébergement	Option A et B : Paris Option B et C : Saint-Gratien

- Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur www.ferrandi-paris.com/fr



Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat

Option Cuisine ou Pâtisserie

Campus de Paris, Bordeaux & Rennes*

En partenariat avec



ESCP
BUSINESS SCHOOL

VISA BAC+3

CEFDG

• FORMATION DE 3 ANS EN TEMPS PLEIN

Devenue une référence en formant des générations de chefs, FERRANDI Paris vous propose son Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat.

Vous explorerez la diversité des techniques et développerez une parfaite maîtrise au contact de nos chefs et « Meilleurs Ouvriers de France ». Vous serez formé aux fondamentaux du management, ce qui vous permettra de créer votre propre restaurant ou d'assurer la direction d'un établissement.

LES OBJECTIFS DE FORMATION

1.

Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour créer et gérer une entreprise dans le secteur de la restauration.

2.

Acquérir une maîtrise technique et opérationnelle de la cuisine française permettant ensuite d'exprimer librement votre créativité.

3.

Avoir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, afin de manager et travailler en équipe interculturelle.

4.

Développer son engagement personnel et professionnel de façon humble et respectueuse, notamment vis-à-vis des pairs et de notre environnement.

INFORMATIONS CLÉS

- **100% de taux de réussite** à l'examen en 2023.
- **97,5% taux d'insertion** à 7 mois des apprentis sortants en 2022.
- **Diplôme BAC +3** reconnu par l'Etat.
- En partenariat avec **ESCP Business School**
- **Frais de scolarité :**
 - 1^{re} année : 14 500 €
 - 2^e année : 14 500 €
 - 3^e année : 14 500 €
- **Stages obligatoires en France et à l'international :** 3/4 mois en première année et 5/6 mois en deuxième et troisième années.

**2/3 des cours sont dispensés sur le campus de Paris et 1/3 sur le campus de Saint-Gratien.*





« Outre l'enseignement reçu, j'ai eu la chance d'effectuer des stages, notamment chez Olivier Nasti qui m'a partagé sa vision d'entrepreneur puis chez Jean-François Piège pour lequel j'ai travaillé sur plusieurs ouvertures de restaurants et chez qui je suis finalement resté quatre ans ».

Hubert Duchenne, ancien élève de FERRANDI Paris et chef propriétaire du "Restaurant H" 🍷 à Paris

Être formé aux fondamentaux du management et de la cuisine et/ou pâtisserie vous permettra, si vous le souhaitez, de créer votre propre restaurant (27% de nos diplômés ont créé leur entreprise dans les 10 dernières années) ou d'assurer la direction d'un établissement. Mais de nombreux autres débouchés existent : assurer la supervision des achats ou de la production, devenir consultant culinaire, créer des recettes, des concepts, mettre en valeur des produits ou encore créer votre propre métier puisque l'initiative, l'ambition et l'innovation sont fortement encouragées chez FERRANDI Paris.

Vous suivrez ainsi les pas de nos anciens élèves. William Ledeuil et Adeline Grattard, étoilés Michelin à Paris, Arnaud Donckele, trois étoiles à Saint Tropez et à Paris, Hugo Roellinger, deux étoiles à Cancale sont des exemples de réussite, d'audace et de passion.

LES PARTIS PRIS PÉDAGOGIQUES

- Une pédagogie active et pratique basée sur l'accompagnement individuel et la transmission permanente de l'équipe pédagogique.
- Des enseignants experts, issus du secteur professionnel, engagés au quotidien dans le partage avec les étudiants.
- Une complémentarité et un équilibre entre les enseignements managériaux et les enseignements techniques pour développer des profils de managers techniciens respectueux de leur environnement.
- Une exigence de tous les instants, aussi bien sur les savoir-être professionnels et humains que sur les savoirs techniques, afin de permettre à nos étudiants de développer leur personnalité et leur créativité.

Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat Cuisine ou Pâtisserie

1^{re} année*



MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité
- Management
- Outils statistiques du manager
- Marketing
- Anglais

PRATIQUES DES ARTS CULINAIRES

- Maîtrise des fondamentaux culinaires
- Projets événementiels

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage 3 à 4 mois

2^e année*



MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité
- Management des ressources humaines
- Marketing
- Entrepreneuriat
- Anglais

PRATIQUES DES ARTS CULINAIRES

- Fondamentaux et créativité
- Management d'un projet

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage 5 à 6 mois

3^e année*



MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT

- Finance entrepreneuriale
- Management et leadership
- Marketing et innovation
- Entrepreneuriat et Business Plan
- Business Game
- Développement durable

PRATIQUES DES ARTS CULINAIRES

- Management d'un concept éphémère de restaurant

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage international 5 à 6 mois

Programme partiel présenté à titre indicatif susceptible d'évolutions.

**Le track en anglais est proposé uniquement sur le campus de Paris*

- Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur www.ferrandi-paris.com/fr •





Remise des diplômes Bachelors FERRANDI Paris 2023

FERRANDI Alumni

Un réseau international puissant

Les liens tissés durant plus d'un siècle d'histoire entre notre école et des professionnels de grande renommée sont un véritable sésame pour l'avenir de nos étudiants et un gage de réussite. En intégrant FERRANDI Paris, vous accédez à cette communauté unique au monde de grands professionnels des meilleures maisons.

L'ÉCOLE TRAVAILLE AVEC 14 000 ENTREPRISES ET 1000 PARTENAIRES

ACCOR, ASSEMBLÉE NATIONALE, BNP PARIBAS, BOUYGUES CONSTRUCTION, CARREFOUR, CIC, CHR Numérique, ELIOR, FLO, FOUR SEASONS, GEORGES V, GROUPE ALAIN DUCASSE, GROUPE BERTRAND, LOUVRE HOTELS, GROUPE HOLIDAY INN, HYATT, INTERCONTINENTAL, L'ORÉAL, LADURÉE, LE MEURICE, LUCIEN BARRIÈRE, LVMH, MANDARIN ORIENTAL HOTELS GROUP, MARRIOTT INTERNATIONAL, MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES, PLAZA ATHÉNÉE, SODEXO, TF1... Groupes hôteliers, grande distribution, restauration collective, clubs et restaurants de grandes entreprises et institutions publiques sont autant de partenaires qui recrutent régulièrement et en grand nombre des stagiaires, apprentis et jeunes diplômés de FERRANDI Paris.

Le réseau des alumni réunit 15 000 anciens élèves qui ont tous à cœur de soutenir FERRANDI Paris et les nouvelles générations. Très dynamique, cette communauté de Ferrandiens est fédérée par l'école FERRANDI Paris et l'association FERRANDI Alumni, qui multiplient les initiatives pour créer des opportunités pour fédérer et faire progresser la profession.

Accessible aux élèves et diplômés de FERRANDI Paris sur ferrandialumni.fr, l'adhésion au réseau permet de :

- Contacter d'autres membres du réseau.
- Consulter, postuler et/ou publier des offres d'emploi.
- Participer à de nombreux événements, conférences VIP, cocktails networking, ateliers pour entrepreneurs, visites de producteurs, gala annuel.
- Recevoir des newsletters avec des publications régulières d'articles sur les nouvelles tendances culinaires et hôtelières, les nominations et les récompenses des Ferrandiens, lieux à découvrir, les personnalités à suivre, les interviews des anciens...

Favoriser les rencontres, inspirer, encourager les talents de demain sont les missions principales du réseau. Être membre du réseau d'alumni de FERRANDI Paris, c'est faire partie d'un cercle prestigieux, voyager autour du monde et rencontrer les professionnels des plus grandes maisons et des plus beaux hôtels.

Témoignages

De nos anciens élèves



« C'est une école où tout le monde a une grande envie. »

Nina Metayer
Cheffe pâtissière
Elue "Meilleure pâtissière du monde" en 2023
Délicatisserie, à Paris

Entrée en tant que commis au Meurice, Nina en ressort demi-chef de partie dans la brigade du chef pâtissier Camille Lesecq. Elle rejoint ensuite l'hôtel Raphaël pour devenir chef de partie création sucrée, puis chef pâtissier auprès d'Amandine Chaignot en 2014. La talentueuse Nina est élue Pâtissier de l'année 2016 par le magazine Le Chef, puis Pâtissier de l'année 2017 par le célèbre Guide Gault & Millau. En 2021, la cheffe ouvre sa propre boutique de pâtisserie 100% digitale « Délicatisserie » et s'installe au Printemps du Goût à Paris. En 2023, c'est la consécration, elle est élue "Meilleure pâtissière du monde".



« Il y a une très grande rigueur des chefs et en même temps une vraie affection de leur part pour leurs étudiants. Ils guident et savent faire du cas par cas, ils nourrissent une immense passion pour la cuisine. »

Arnaud Donckele
Chef cuisinier
La Vague D'Or 🌟🌟🌟, à Saint-Tropez
Le Plénitude 🌟🌟🌟, à Paris

Arnaud Donckele débute comme chef cuisinier au restaurant « La Vague d'Or » situé à Saint-Tropez. En 2013, Arnaud Donckele est auréolé de trois étoiles au Guide Michelin. Il devient l'un des plus jeunes chefs à recevoir cette distinction. En 2019, il est désigné chef de l'année par le Gault et Millau dans son édition 2020. En 2022, il est de nouveau récompensé avec l'obtention des trois étoiles Michelin pour le restaurant Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc Paris.



« Je reste très proche de l'école. Il y a un lien très fort entre les professeurs et les élèves, un fort sentiment d'appartenance. »

Amandine Chaignot
Cheffe propriétaire
Pouliche, à Paris
Café de Luce, à Paris

Forte de ses expériences, Amandine Chaignot s'est formée auprès de Christopher Hache au Crillon, Alain Ducasse et Jean-François Piège au Plaza Athénée, Eric Frechon au Bristol et Yannick Alléno au Meurice. En 2019, Amandine ouvre sa première adresse « Pouliche » au cœur du 10^{ème} arrondissement. Puis en 2021, elle dévoile son café-bistrot « Café de Luce » dans son quartier de prédilection, Montmartre.



FERRANDI
PARIS

PARIS • SAINT-GRATIEN • BORDEAUX • RENNES • DIJON

ferrandi-paris.com/fr

Une école de

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
EDUCATION