

Rejoignez les étoiles de la Gastronomie
et du Management Hôtelier

FERRANDI
PARIS

2022-2023

Formation Initiale



Atteindre les *étoiles* de la gastronomie et de l'hôtellerie

Créée en 1920 par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Île-de-France, FERRANDI Paris a été la première école à hisser les parcours de la gastronomie et de l'hébergement au rang des formations les plus prestigieuses. Aujourd'hui, grâce à une adaptation permanente de ses formations et à sa capacité d'innovation, elle forme l'élite de la restauration et de l'hôtellerie.

FERRANDI Paris accueille chaque année des élèves du monde entier, du CAP au Bac + 6 et les forme aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier. 2 500 étudiants viennent suivre une formation sur nos campus de Paris, Saint-Gratien, Bordeaux, Rennes et prochainement Dijon.

Venez suivre les traces d'illustres anciens élèves en intégrant notre établissement : vous entrerez dans la cour des plus grands et rejoindrez les étoiles de la gastronomie et du management hôtelier.

Grégoire Auzenat
Directeur général par intérim



FERRANDI Paris, *l'école française de gastronomie et de management hôtelier*

UNE FORMATION ET UN ACCOMPAGNEMENT UNIQUES

Nous nous attachons à transmettre à chaque étudiant les valeurs communes à l'ensemble de nos formations : l'exigence, la créativité, la curiosité, la responsabilité, l'intégrité, la générosité et le goût de l'entrepreneuriat.

Grâce à la qualité des enseignements dispensés et aux valeurs transmises, chaque diplômé est un professionnel recherché par les entreprises. Il est techniquement irréprochable, a le goût du travail en équipe ainsi que la capacité à innover et être créatif.

UNE PÉDAGOGIE RECONNUE ET CONVOITÉE PAR L'ENSEMBLE DU SECTEUR

FERRANDI Paris est une école de l'expérimentation dans laquelle l'excellence se déploie de façon constante et partout. Au cours de son cursus, chaque étudiant bénéficie de cours dispensés par des professionnels de très haut niveau, il développe une expérience forte acquise au cours des stages et des alternances mais aussi lors de la participation à des concours et challenges. Il a également le privilège de rencontrer les plus grands de la profession et l'opportunité de tester grandeur nature sa créativité lors de restaurants éphémères.

LE CORPS PROFESSORAL, PILIER DE VOTRE RÉUSSITE

La communauté éducative de FERRANDI Paris est composée d'une centaine de professeurs permanents et de près de 200 intervenants extérieurs, tous reconnus pour leur professionnalisme et leurs qualités pédagogiques.

En attestent les taux de réussite aux examens qui approchent chaque année les 100%.



PARIS

Le site de Paris est le site historique de FERRANDI Paris. Sorbonne, Café de Flore, Procope, Lutétia, Bon Marché, Jardin du Luxembourg... C'est à proximité de ces lieux mythiques du quartier de Saint-Germain-des-Prés qu'est implanté le campus, un environnement de travail exceptionnel de 25 000 m², en plein cœur de Paris.

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.



BORDEAUX

A Bordeaux, les étudiants sont accueillis au Campus du Lac, centre de Formation de la CCI Bordeaux Gironde en grande partie consacré aux arts culinaires et idéalement situé à 15 minutes du centre-ville en tram. 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 est la seconde ville étudiante de France* qui encourage les échanges internationaux et noue de nombreux partenariats européens.

** source : classement L'étudiant 2021*



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 Internationale 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 nouveau campus FERRANDI Paris offre une vue plongeante sur le centre-ville de Dijon.

2500

étudiants et 2 000
adultes en formation

5

campus

98%

de réussite aux examens

40

cuisines et laboratoires
techniques

5

restaurants
d'application

NOTRE PÉDAGOGIE ? DE LA FORMATION À L'ACTION !

Pour vous permettre de passer des savoirs aux savoir-faire et aux savoir-être, FERRANDI Paris mise sur la formation-action : à travers des mises en situation professionnelles au restaurant d'application et dans des hôtels partenaires au service d'une véritable clientèle.

En parfaite adéquation avec les besoins du secteur, cet enseignement à la fois théorique et concret, est conçu pour s'adapter et amener le plus grand nombre jusqu'à la réussite.

58%
d'apprentis

1 200
entreprises partenaires

L'APPRENTISSAGE, UN PREMIER PAS DANS LA VIE ACTIVE

FERRANDI Paris a choisi l'apprentissage pour former une part importante de ses élèves : 1 400 apprentis alternent ainsi les périodes à l'école et en entreprise, ce qui leur permet d'avoir une approche très pratique du métier et de se préparer au mieux à la vie professionnelle.

Chaque apprenti est suivi en entreprise par un tuteur et à l'école par son 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 perçoit un salaire et fait partie intégrante de l'équipe. La formation en apprentissage est financée par les OPCO. L'apprenti ne paye pas de frais de scolarité.

Au contact permanent du métier

Outre les périodes en entreprise (stage, apprentissage) et le travail quotidien dans les restaurants d'application, les élèves de FERRANDI Paris ont de multiples occasions de rencontrer des professionnels : salons, présentations de produits, visites d'entreprises, concours, événements en France ou à l'international.





Vie étudiante : petits détails & grands moments !

DES ÉVÉNEMENTS PRESTIGIEUX

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 de la Présidence de la République...). Ils sont régulièrement récompensés.

LA VIE ÉTUDIANTE

Stages d'intégration, parrainage des nouveaux apprenants, bureau des élèves, association d'anciens élèves, association sportive : nombreuses sont les occasions de rencontres entre les étudiants, sur le mode de la détente et des loisirs.

Chaque campus dispose d'un centre de ressources pédagogiques, d'un service médical et d'une assistante sociale. Les élèves bénéficient d'un accompagnement dans leur recherche de logement et de financements.

RECHERCHE, PUBLICATIONS & INNOVATION

Pour FERRANDI Paris, demain s'est toujours construit dès aujourd'hui

Si FERRANDI Paris façonne l'avenir de nos métiers depuis plus de 100 ans, en formant les chefs et les managers de demain, l'école développe aussi les connaissances de la profession par le biais de deux laboratoires de recherche :

- Le laboratoire de recherche en management hôtelier, créé avec ESCP Business School, pour travailler sur l'entrepreneuriat, le marketing et le développement mais aussi les ressources humaines.
- Le laboratoire d'innovation culinaire pour approfondir les origines de la cuisine, comprendre la restauration d'aujourd'hui et explorer les tendances de demain.

Un partage des connaissances en deux temps

Le partage des enseignements s'appuie sur la connaissance académique et une démarche pragmatique. Celle-ci est diffusée grâce à des articles scientifiques publiés dans les meilleures revues académiques, à travers des ouvrages comme le Grand Livre de Marketing Culinaire publié en 2019, des MOOC* (Tendances Culinaires, Design Culinaire et Stylisme Culinaire), et grâce à la réalisation de livres pédagogiques : « Le Grand Cours de Cuisine » et « Pâtisserie » publiés en 2014 et 2017 en collaboration avec des grands chefs. Deux ouvrages qui présentent plus de 1 500 gestes et tours de main. L'école a également publié des livres thématiques «Chocolat», «Légumes» et «Fruits». Ils sont reconnus comme des références par la profession.

*Massive Open Online Course, ou cours libre et massif en ligne

Les formations en apprentissage



FERRANDI PARIS VOUS PROPOSE DE PRÉPARER UN CAP, UN BREVET PROFESSIONNEL, UN BAC PROFESSIONNEL, UN BTS OU UN BACHELOR EN APPRENTISSAGE

- Ces formations sont ouvertes à tous les jeunes de 15 à 29 ans.
- Les 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.
Toutes nos modalités d'inscription sont consultables sur notre site internet : www.ferrandi-paris.fr
- Les apprentis sont rémunérés par l'entreprise et ne payent pas de droit de scolarité.
- FERRANDI Paris vous met en relation avec des entreprises d'Île-de-France qui recrutent ou recherchent des apprentis.

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.

FORMATION	DURÉE	CAMPUS
CAP Boulanger	2 ans	Paris
CAP Pâtissier	2 ans	Paris Saint-Gratien
CAP Cuisine	2 ans	Paris Saint-Gratien

FORMATION	DURÉE	CAMPUS
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

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.

FORMATION	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	CAMPUS
FILIÈRE 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 Boulanger-Pâtissier	Saint-Gratien
Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées	1 an	CAP Pâtissier / CAP Chocolatier Confiseur CAP Glacier fabricant / BEP Alimentation option Pâtisserie	Paris
FILIÈRE HÔTELLERIE / RESTAURATION			
Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	1 an	CAP cuisine / BAC pro cuisine BTS Management en Hôtellerie Restauration, option B CAP Pâtissier sous réserve de dérogation Brevet Professionnel Arts de la Cuisine	Paris Saint-Gratien
Mention Complémentaire 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, option B Brevet Professionnel Arts de la Cuisine	Paris
Mention Complémentaire Art de la Cuisine Allégée	1 an	CAP ou BAC pro Cuisine Brevet Professionnel Arts de la Cuisine	Saint-Gratien
Mention Complémentaire Employé Barman	1 an	Baccalauréat général ou technologique et ayant suivi une MAN Hôtellerie Restauration BTS et Baccalauréat professionnel ou technologique du domaine de l'hôtellerie restauration CAP du domaine de l'hôtellerie restauration	Paris
Mention Complémentaire Sommellerie	1 an	CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant BAC pro Commercialisation et Services en Restauration CAP ou BAC pro Cuisine / BTS Hôtellerie - Restauration	Saint-Gratien
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine	2 ans	CAP ou BAC Pro Cuisine	Saint-Gratien

*Demande de labellisation en cours

Après le BAC

FORMATION	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	OPTIONS	CAMPUS
CAP Cuisine	1 an	BAC général ou technologique ou professionnel hors secteurs de la restauration ou de l'alimentation	_____	Saint-Gratien
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	1 an	BAC général ou technologique ou professionnel hors secteurs de la restauration ou de l'alimentation	_____	Saint-Gratien
BTS Management en Hôtellerie Restauration Option A, B ou C à choisir en 2 ^e année	2 ans	BAC pro ou technologique Secteur de l'Hôtellerie ou BAC général ou technologique / hors domaine Hôtellerie + MAN Hôtellerie - Restauration (Cf. page suivante)	Option A : Management d'unité de Restauration Option B : Management d'unité de Production Culinaire Option C : Management d'unité d'Hébergement	Paris Saint-Gratien
Bachelor Management Hôtelier et Restauration <small>En partenariat avec</small>   	3 ans	BAC	_____	Paris Rennes

Les formations *en temps plein*



- Après un BAC professionnel, général ou technologique, vous pouvez réaliser un CAP post-BAC d'une durée d'un an.
- Vous êtes dispensé(e)s des matières d'Enseignement général que vous avez validées lors du Bac.
- L'entrée en formation se fait après étude du dossier de candidature et entretien de motivation.
- La formation s'articule autour des enseignements de pratique professionnelle et de stages en entreprise.

Formations après un BAC professionnel / général / technologique

FORMATION	DURÉE	FRAIS DE SCOLARITÉ	CAMPUS
CAP Pâtissier	1 an	8 950 €* [*]	Paris
CAP Cuisine	1 an	8 950 €* [*]	Paris
Mise à Niveau (MAN) Hôtellerie - Restauration (1 an d'étude pour entrer en BTS)	1 an	8 600 €* [*]	Paris

* Remise de 200 € pour paiement comptant des frais annuels de scolarité

Programmes supérieurs

Management Hôtelier/Gastronomie

Entrepreneuriat

FERRANDI Paris dispense des formations supérieures associant compétences managériales et expertises techniques, menant à des postes de management dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de l'industrie agro-alimentaire. Les bachelors sont visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, gage de la qualité académique des savoirs. L'école dispense également des masters qui forment les futurs cadres dirigeants du secteur.

Nouveauté 2022 : Executive DBA FERRANDI Paris.

Le Doctorat d'Administration des Entreprises est un programme à destination des managers expérimentés de l'Hôtellerie et des Arts Culinaires. Les travaux sont réalisés en face-à-face pédagogique et on-line en asynchrone, en français ou en anglais.

Bachelors

FORMATION	RÉGIME DES ÉTUDES	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	FRAIS DE SCOLARITÉ	CONDITIONS D'ADMISSION	CAMPUS
Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat Option cuisine ou pâtisserie En partenariat avec  	Temps plein	3 ans	BAC	Année 1 : 12 800 €* Année 2 : 12 500 €* Année 3 : 12 500 €*	Étude du dossier, épreuve écrite, entretien de motivation	Paris Bordeaux Rennes
Bachelor Management Hôtelier et Restauration En partenariat avec  	Apprentissage Parcours en Français	3 ans	BAC	Alternance financé par OPCO	Étude du dossier, épreuve écrite, entretien de motivation	Paris Rennes
	Temps plein Parcours Français/Anglais	3 ans	BAC	Année 1 : 12 800 €* Année 2 : 12 500 €* Année 3 : 12 500 €*	Étude du dossier, épreuve écrite, entretien de motivation	Paris Rennes
	Temps plein Parcours en anglais	3 ans	BAC	Année 1 : 12 800 €* Année 2 : 12 500 €* Année 3 : 12 500 €*	Étude du dossier, épreuve écrite, entretien de motivation	Paris

* Remise de 200 € pour paiement comptant des frais annuels de scolarité

Master of Science / Mastère Spécialisé / DBA

FORMATION	RÉGIME DES ÉTUDES	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	FRAIS DE SCOLARITÉ	CONDITIONS D'ADMISSION	CAMPUS
Master of Science In Hospitality Management En partenariat avec   	Temps plein Parcours Français/Anglais	16 mois	BAC +3	25 000 €*	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris
	Temps plein Parcours Anglais	16 mois	BAC +3	25 000 €*	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris
Chef de projet, conception & développement Culinaire en Industrie Co-développé avec  Mastère Spécialisé - Ingénierie de Produits à l'interface Cuisine/Industrie Accrédité  Délivré par 	Apprentissage	1 an	BAC +5 (diplôme d'ingénieur)	12 000 € à temps plein ou en alternance financé par OPCO*	Étude du dossier, entretiens de motivation	Palaiseau Paris
Executive Master International Hospitality Management En partenariat avec 	Temps plein	15 mois	BAC +3 et expérience professionnelle	35 000 €*	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris
Executive DBA FERRANDI Paris En partenariat avec 	Temps plein	3 ans	BAC +5	13 500 €*	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris

* Remise de 200 € pour paiement comptant des frais annuels de scolarité

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

FERRANDI
PARIS

PARIS • SAINT-GRATIEN • BORDEAUX • RENNES

ferrandi-paris.fr

Une école de



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE
EDUCATION