

Rejoignez les étoiles de la Gastronomie  
et du Management Hôtelier

FERRANDI  
PARIS

2022-2023

Formation Continue



04

### Parcours de formations intensives

*En cuisine, pâtisserie et boulangerie :*

- Préparation aux épreuves du CAP
- Fondamentaux des techniques culinaires

06

### Stages courts de perfectionnement

- Cuisine
- Hôtellerie Restauration
- Boulangerie Pâtisserie
- Management

08

### Formation FERRANDI Entrepreneurs

*Programme d'incubation  
pour créateur d'entreprise dans  
le secteur de la restauration.*

- De l'idée au projet
- Management Opérationnel
- Marketing et communication
  - Concept LAB
- Droits et devoirs de l'entrepreneur
  - Business plan

10

### Conseil & développement Formation sur mesure

*Bénéficiez d'un accompagnement  
personnalisé, de la simple assistance  
opérationnelle sur une problématique  
identifiée, de la formation sur mesure,  
à la création d'une gamme de produits  
ou d'un concept de restauration  
dans sa globalité.*

# Nos solutions de formations *adaptées* à vos besoins

FERRANDI Paris forme de futurs professionnels de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international.

Créée il y a 100 ans par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Île-de France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs et d'entrepreneurs qui se sont distingués par leur signature culinaire et leur talents d'innovateurs. Dans le contexte des grands changements générés par la réforme de la formation professionnelle, FERRANDI Paris vous présente un avant-goût de son offre à destination des entreprises, des particuliers en reconversion et des professionnels en perfectionnement.

Vous trouverez l'intégralité de notre offre en détail sur notre site internet :

*[ferrandi-paris.fr/formations-pour-adultes](http://ferrandi-paris.fr/formations-pour-adultes)*

# Parcours de formations *intensives*



## PRÉPARATIONS AUX CAP

Le CAP pour adultes est une façon efficace d'acquérir une reconnaissance professionnelle grâce à un diplôme d'état et à l'accompagnement de formateurs experts dans leur domaine d'activité. Cette formation labélisée FERRANDI Paris, va bien au-delà du référentiel du diplôme, et s'adresse à des personnes qui désirent, dans le cadre d'un projet professionnel, changer d'activité, créer une entreprise, ou monter en compétences. Notre formation, animée par une équipe de professionnels dédiés, intègre de nombreuses heures de travaux pratiques, des évaluations régulières, une mise en situation aux épreuves de l'examen... un programme complet pour une évolution professionnelle garantie. Cette formation diplômante est éligible au CPF.

### • CAP Cuisine • 14 semaines

Formation alternée 15 jours école / 15 jours entreprise  
420 heures de formation à FERRANDI Paris

- Mettre en œuvre des techniques culinaires de base.
- Travailler les légumes, viandes et poissons et maîtriser les techniques de cuisson, de refroidissement rapide et remise en température.
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières.
- Organiser sa production à partir d'une commande.
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe.
- Participer à la distribution des mets.

**Session de septembre 2022 à avril 2023**

CONTACT • Marina LELIEVRE • [mlelievre@ferrandi-paris.fr](mailto:mlelievre@ferrandi-paris.fr) • 01 49 54 28 06

Taux de réussite de 100% à l'examen en 2021 et en 2020

### • CAP Pâtisserie • 14 semaines

Formation alternée 15 jours école / 15 jours entreprise  
420 heures de formation à FERRANDI Paris

- Réaliser des produits de pâtisserie à partir de matières premières.
- Etablir des fiches techniques.
- Maîtriser l'approvisionnement et la gestion des stocks de matières premières.
- Organiser sa production à partir d'une commande.
- Contrôler la qualité des fabrications et communiquer avec l'équipe.
- Dresser et envoyer la production.

**Session de septembre 2022 à avril 2023**

CONTACT • Jean-François CECCALDI • [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr) • 01 49 54 29 71

Taux de réussite de 100% à l'examen en 2021 et en 2020

### • CAP Boulanger • 14 semaines

Formation de 420 heures à FERRANDI Paris  
+ stage en entreprise.

*Diplôme obligatoire pour ouvrir votre entreprise en boulangerie*

- Participer à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.
- Pétrir la pâte, peser et façonner les pains.
- Assurer le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
- Travailler aussi sur la fabrication de produits de restauration légère ( pizza, sandwichs, salades ...)

**Session 1 : de septembre 2022 à mai 2023 (8 mois dont 4 mois de stage)**

**Session 2 : de janvier à avril 2023 (4 mois + 2 mois de stage optionnel)**

CONTACT • Jean-François CECCALDI • [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr) • 01 49 54 29 71

Taux de réussite de 100% à l'examen en 2021 et en 2020





## FONDAMENTAUX DES TECHNIQUES CULINAIRES

Nos fondamentaux (100% de travaux pratiques) ont été élaborés pour permettre à nos stagiaires d'acquérir les bases indispensables à une bonne maîtrise des techniques et des gestes professionnels. Un programme court et intensif avec une vision à 360° de votre spécialité. Vous allez pouvoir vivre une immersion dans un laboratoire professionnel, progresser dans votre domaine de prédilection, confronter votre reconversion à la réalité du terrain.

### • Fondamentaux de la cuisine professionnelle 15 jours - 105 heures

Comment acquérir de nouvelles compétences en cuisine, sans forcément passer par un CAP ?

Voici, en 15 jours de pratique en laboratoire, toutes les techniques essentielles et, en bonus, les astuces de nos chefs.

### • Fondamentaux de la boulangerie artisanale 10 jours - 70 heures

10 jours de formation intensive en fournil pour aborder les fondamentaux de la panification et accéder aux processus de fabrication artisanaux. Des premiers pas en boulangerie pour posséder une première expertise professionnelle.

### • Fondamentaux de la pâtisserie professionnelle 10 jours - 70 heures

Une formation professionnelle intensive pour accéder aux techniques fondamentales en pâtisserie et acquérir de nouvelles compétences professionnelles ! Les 10 jours de formation pratique en laboratoire, une solution formation pour un tour d'horizon complet.

### • Fondamentaux de la cuisine saine et alternative 5 jours - 35 heures

5 jours de formation pour s'ouvrir aux nouvelles tendances de la cuisine contemporaine en réalisant des recettes gourmandes porteuses d'énergie et de visibilité tout en respectant les besoins nutritionnels du corps.

# Stages courts de perfectionnement

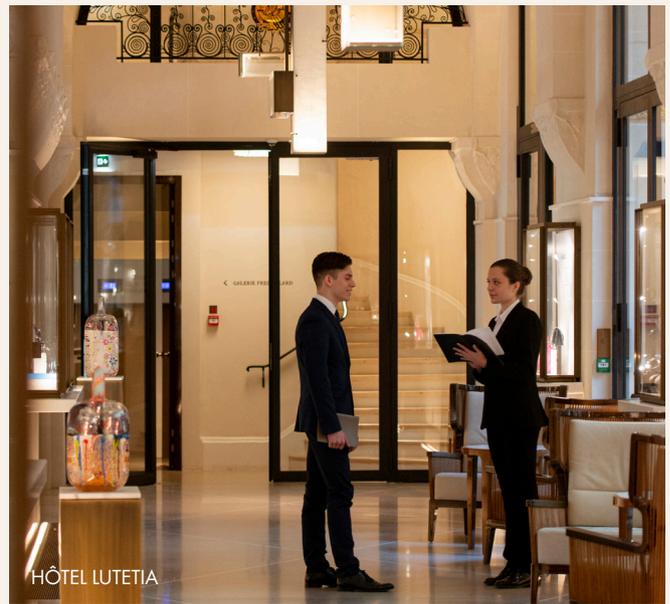
FERRANDI Paris propose des stages courts de perfectionnement qui répondent aux exigences du secteur de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Animées par des professionnels «experts» et professeurs de haut niveau, nos formations visent à développer les compétences techniques et managériales en entreprise.

Elles permettent plus de souplesse en matière d'organisation et de planification.



## Cuisine

- Cuisine végétarienne
- Cuisine du monde
- Buffet cocktail
- Dressage créatif
- Snacking, rapide et sain
- Fonds, sauce et émulsions
- Cuisine du marché
- Cuisine sous vide
- Cuisine bistronomique



## Hôtellerie - Restauration

- Mixologie & Arts du cocktail
- Formations appliquées au secteur médico-social et aux EHPAD
- Gestion d'un service F&B en hôtellerie
- Les fondamentaux du management d'équipe en hôtellerie-restauration
- Gestion d'une entreprise en restauration
- Solution durable pour mon restaurant
- Voyage initiatique dans le monde du vin
- Application de la méthode HACCP
- Expérience et satisfaction client
- Les codes du luxe (Grooming, attitudes et comportement)
- Un accueil synonyme d'excellence
- L'enchantement du client
- La vente dans le luxe
- La gestion des situations délicates

Contact • Florence ESTAGER-LAURENT  
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr • 01 49 54 17 52

CONTACT • Florence ESTAGER-LAURENT  
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr • 01 49 54 17 52

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr) •

*“ La formation ‘Fonds, sauces et émulsions’ m’a permis de faire évoluer mes techniques dans ce domaine. J’ai remis en question mes acquis pour gagner en efficacité et avoir plus de goût dans mes productions.”*

**Victor Eberhardt**

Propriétaire de l’hôtel “Le bouclier d’or” à Strasbourg

*“ Le contenu de la formation ‘Management opérationnel’ répondait parfaitement à mes attentes. Ce stage m’a permis une relecture du management en restauration et m’a donné une boîte à outils pour gérer les conflits”*

**Philippe Doutré**



## Boulangerie - Pâtisserie

- Pâtisserie vegan, healthy et sans gluten
- Desserts à l’assiette
- Pâtisseries et gourmandises à l’heure du thé
- Boulangerie 100% levain
- Glaces et sorbets
- Viennoiserie du petit déjeuner au goûter
- Desserts bistroamiques
- Petits gâteaux
- Chocolat et confiserie



## Management

- Développer son assertivité
- Prise de parole en public
- Gestion de conflits
- Les fondamentaux du management d’équipe

CONTACT • Jean-François CECCALDI  
jceccaldi@ferrandi-paris.fr • 01 49 54 29 71

CONTACT • Florence ESTAGER-LAURENT  
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr • 01 49 54 17 52

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d’inscription sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr) •





“ FERRANDI Entrepreneurs m’a permis de confronter mon projet à la réalité et ainsi d’évaluer sa viabilité face à des professionnels.

Cette formation a été un accélérateur. Les échanges avec les autres porteurs de projet ainsi qu’avec les professionnels de l’école, qui m’ont donné de précieux conseils, ont été un vrai avantage. ”

Philippe

“ J’ai participé au module «De l’idée au projet» dans le but d’étoffer mon concept de création de restaurant, de le confronter au regard d’experts du secteur, et de renforcer ma connaissance des tendances du marché.

Le module a réellement répondu à mes attentes aussi bien sur la qualité des intervenants, que sur la diversité des sujets abordés.

La richesse de cette formation provient également des différents échanges entre les participants, issus de parcours professionnels variés : dans un climat d’émulation dynamique, chacun peut partager sa propre expérience, ses conseils et ses questionnements.

J’ai apprécié la possibilité d’allier l’enseignement et le professionnalisme d’une école réputée, à des échanges informels et bienveillants.

C’est fascinant de suivre le parcours des élèves de FERRANDI Paris !

Je suis sortie de cette formation avec un bagage opérationnel et concret, ainsi qu’une vision claire des enjeux du métier de restaurateur. De plus, je bénéficie désormais d’un nouveau réseau, fort de personnalités investies, passionnées et passionnantes, sur lequel m’appuyer. ”

Laurence Barré



“ Je suis partie de zéro pour créer un projet de restaurant avec mon mari. L’ensemble des modules FERRANDI Entrepreneurs est un vrai starter pack, qui m’a apporté toutes les clés pour mener à bien mon projet en évitant les écueils, et pour apprendre à gérer un restaurant.

Un grand tour à 360° sur le monde de la restauration avec une partie théorique et pratique. J’ai pu profiter d’experts qui maîtrisent parfaitement leur sujet et qui m’ont aidé à peaufiner mon concept.

L’intervention des Chefs m’a permis une immersion réelle dans le monde de la gastronomie. Les échanges avec les autres stagiaires, en reconversion comme moi, ont été un plus indéniable et un vrai soutien dans cette période de remise en question. ”

Sarah Tornabe

# Conseil et développement, *formation sur mesure*

Le département Conseil & Développement de FERRANDI Paris propose aux hôteliers, restaurateurs, entreprises agro-alimentaires ou encore de la grande distribution, un accompagnement sur mesure visant à apporter un regard neuf, constructif et innovant.

Portées par des experts de haut niveau, les missions de conseil de FERRANDI Paris varient selon chaque demande, de la simple assistance opérationnelle sur une problématique identifiée à la création d'une gamme produits ou d'un nouveau concept dans sa globalité.

## Conseil

### Conseil et accompagnement sur les thématiques suivantes :

- Création de concept de restauration, hôtels, restaurants
- Identité culinaire
- Analyse pré-ouverture et étude environnementale
- Design et architecture d'intérieur
- Création de cartes et menus
- Création de cartes cocktails et boissons
- Sélection de fournisseurs et de gammes produits
- Organisation de production
- Maîtrise des coûts et optimisation de la rentabilité
- Contrôle qualité, mesure de satisfaction clients
- Redéfinition de l'accueil & du service client
- Aide au recrutement et à la structuration des équipes
- Marketing digital
- Gestion des flux clients
- Optimisation de la fréquentation

## Développement

### Accompagnement pour créer et valoriser de nouvelles offres :

- Tendances culinaires
- Langage du goût, pour une collaboration enrichie entre R&D marketing, vente
- Analyse sensorielle & Ateliers de créativité
- Création de recettes & Design produit
- Tests produits
- Études de marché
- Développement d'une culture produits & métier, pour un langage commun avec vos clients
- Mise en scène vidéo de vos nouvelles recettes
- Cours de cuisine dédiés à vos nouvelles créations culinaires

## Formation sur mesure

### Formations personnalisées pour développer les talents de vos équipes, dans tous nos domaines d'expertise :

- Ingénierie pédagogique : accompagnement à la construction de votre plan de formation
- Techniques culinaires : pâtisserie, boulangerie, sucre d'art, viennoiserie, chocolat, confiserie, méthodes de cuisson, santé et diététique, cuisine du monde, buffet ...
- Cocktail, œnologie, sommellerie...
- Front desk
- Housekeeping
- Expérience-client, Accueil & Service
- Management
- Gestion
- Élaboration de tableaux de bord
- Hygiène

*Toutes les formations peuvent être dispensées au sein de votre entreprise.*

Contact • [Fabricé RIBEIRO](mailto:fribeiro@ferrandi-paris.fr) • [fribeiro@ferrandi-paris.fr](mailto:fribeiro@ferrandi-paris.fr) • 01 49 54 28 33

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)



FERRANDI  
PARIS

• PARIS •

*ferrandi-paris.fr*

Une école de



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE  
EDUCATION