

FERRANDI
PARIS

100 ANS
d'Excellence

Formation
CONTINUE
2021

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
& DE MANAGEMENT HÔTELIER



NOS SOLUTIONS DE FORMATIONS ADAPTÉES À VOS BESOINS

FERRANDI Paris forme l'élite des 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 : www.ferrandi-paris.fr/formations-pour-adultes

PARCOURS DE FORMATIONS INTENSIVES **P.3**

EN CUISINE, PÂTISSERIE ET BOULANGERIE

- Préparation aux CAP
- Fondamentaux des techniques culinaires

PROGRAMME SUPÉRIEUR DE PÂTISSERIE **P.4**

Programme de perfectionnement pour atteindre l'excellence de la pâtisserie.

STAGES COURTS DE PERFECTIONNEMENT **P.5**

- Cuisine
- Hôtellerie Restauration
- Boulangerie Pâtisserie
- Management

FORMATION FERRANDI ENTREPRENEURS **P.6**

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

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

CONSEIL & DÉVELOPPEMENT, FORMATION SUR MESURE **P.7**

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.

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

420 heures de formation
14 semaines de stage en entreprise
Session de septembre 2021 à avril 2022

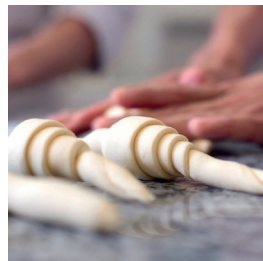
CONTACT - Corinne ERNESTY
cernesty@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 29 99



■ CAP PÂTISSERIE - 14 semaines

420 heures de formation
14 semaines de stage en entreprise
Session de septembre 2021 à avril 2022

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



■ CAP BOULANGER - 14 semaines

420 heures de formation
14 semaines de stage en entreprise
Session de septembre 2021 à avril 2022
ou
Session de janvier à avril 2022

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

FONDAMENTAUX DES TECHNIQUES CULINAIRES

■ 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 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 BOULANGERIE ARTISANALE - 10 jours - 70 heures

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

■ 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 apportées d'énergie et de visibilité tout en respectant les besoins nutritionnels du corps.

CONTACT

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

PROGRAMME SUPÉRIEUR DE PÂTISSERIE

L'EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE

Ce programme intensif de 400 heures et décliné en modules, aborde tous les aspects du métier de la pâtisserie que ce soit dans la restauration, l'hôtellerie, en boutique ou en événementiel. Approfondir les connaissances technologiques pour atteindre la perfection technique, développer le sens artistique et la créativité, tendre vers l'innovation et l'anticipation des tendances, tels sont les objectifs de cette spécialisation qui répond aux exigences de hautes compétences des entreprises du marché de la pâtisserie de luxe. Tout au long de la formation, un corps professoral de chefs, enseignants et intervenants experts vous accompagnera.



INFORMATIONS PRATIQUES

- 400h de formation de Avril à Juin
- Frais de scolarité : 12 500 €
- Accessible avec un diplôme en pâtisserie et 1 an d'expérience professionnelle
- Conditions d'admission : étude du dossier et entretien de motivation

NOS MODULES

MODULES DE PERFECTIONNEMENTS TECHNIQUES :

- Irrésistible viennoiserie
- Gourmandises en vitrine
- Macarons, tendance « Collection »
- Tea time
- Sucre d'art, bases et pièces de prestige
- Entremets « tradition et élégance »
- Merveilleux chocolat...
- Cakes et fours secs
- Street food
- Wedding Cake
- Mosaique de glaces et sorbets
- Tartes sucrées « délices » et croquembouches

MODULES LIÉS À L'ENVIRONNEMENT DE LA PÂTISSERIE HAUT DE GAMME :

- Les fruits prennent des formes
- Parcours design à Paris « Tour du Paris sucré »
- Challenge pâtisserie FERRANDI Paris
- Collection «FERRANDI Paris»
- Atelier de photographie culinaire

CONTACT

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

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

- Salades et variations autour des fruits & légumes avec Frédéric Jaunault, MOF 2011
- Dressage créatif avec Eric Trochon, MOF cuisine 2011
- Snacking, rapide et sain
- Fonds, sauces et émulsions
- Best of FERRANDI, les meilleures recettes du livre de l'école avec Christophe Haton, MOF Cuisine 2011
- L'instant cru avec Marie-Sophie L
- Cuisine du marché
- Cuisine sous vide
- Cuisine Bistronomique



Paris Marriott Champs-Élysées

HÔTELLERIE - RESTAURATION

- Tendances culinaires de demain avec Rémy Lucas
- Room service & prestations d'accueil en chambre avec Frédéric Jaunault, MOF Primeur 2011
- Petit déjeuner d'hôtel
- Mixologie & Arts du cocktail
- Formations en restauration appliquées au secteur médico-social et aux EPHAD
- Service à l'assiette des banquets et technique de régéthermie
- Les fondamentaux du service de restaurant
- Workshop infusion by l'Amante Verte avec Claire Poirrier



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

- Wedding cake avec Marc Alès, MOF 2000
- Pâtisserie vegan, healthy et sans gluten avec Régis Ferey, Champion de France de viennoiserie 2013
- Desserts à l'assiette avec Fabrice Desvignes, MOF Cuisine 2015 et Bocuse d'or 2007
- Pâtisseries et gourmandises à l'heure du thé
- Boulangerie 100% levain
- Glaces et sorbets
- Viennoiserie du petit déjeuner au goûter
- Desserts bistronomiques
- Petits gâteaux
- Chocolat et confiserie



MANAGEMENT

- Développer son assertivité
- Prise de parole en public
- Gestion de conflits
- Les fondamentaux du management d'équipe
- Gestion d'un service F&B en Hôtellerie
- Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie et d'une pâtisserie
- Permis d'exploitation
- Application de la méthode HACCP
- Expérience et satisfaction client



CONTACTS

- CUISINE : Florence ESTAGER-LAURENT - florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 17 52
- BOULANGERIE / PÂTISSERIE : Jean-François CECCALDI - jceccaldi@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 29 71
- HÔTELLERIE-RESTAURATION / MANAGEMENT : Florence ESTAGER-LAURENT

FERRANDI

Entrepreneurs

Créer - Reprendre - Développer

Un projet entrepreneurial en restauration, en pâtisserie, en vente à emporter ou dans la livraison de produits alimentaires ?

Rejoignez le dispositif FERRANDI Entrepreneurs, le programme d'incubation de FERRANDI Paris, qui vous accompagne de l'idée au lancement, jusqu'au développement de votre entreprise. Nos meilleurs experts vous aideront à concrétiser votre projet et vous offriront toutes les clés pour réussir.



Parrain de FERRANDI Entrepreneurs :
Eric TROCHON, Chef et Meilleur Ouvrier
de France Cuisine 2011

LE CONCEPT LAB

Un espace unique et modulable, dédié à la créativité culinaire et aux tests de concepts innovants dans notre restaurant expérimental.



*Formation éligible au CPF

NOS 7 MODULES À LA CARTE



DE L'IDÉE AU PROJET*

Découvrez les dernières tendances du marché et les business models porteurs. Échangez avec nos experts pour enrichir votre projet. Évaluez votre capital entrepreneur.



MANAGEMENT OPÉRATIONNEL*

Définissez vos besoins en ingénierie de production et en agencement de locaux. Découvrez les méthodes spécifiques au métier pour recruter, manager et fidéliser votre personnel.



TECHNIQUES CULINAIRES

Préparation aux CAP ou aux Fondamentaux des techniques culinaires.
Cf page 3



MARKETING COMMUNICATION*

Construisez votre stratégie de conquête. Créez votre plan de communication digital, votre identité visuelle, votre design de marque et d'espace.



CONCEPT LAB

Accompagné par nos chefs, perfectionnez vos recettes et la cohérence de votre offre. Dans notre restaurant expérimental, testez votre concept auprès d'un vrai public, de l'organisation de la production à l'expérience-client.



BUSINESS PLAN*

Montez votre business plan accompagné par une équipe pluridisciplinaire et apprenez à adapter votre discours pour convaincre.



DROITS & DEVOIRS DE L'ENTREPRENEUR

Assurez votre protection juridique, obtenez les formations obligatoires et identifiez les démarches à l'immatriculation de votre société.

CONTACT

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

Contenus détaillés des formations et modalités d'inscription sur ferrandi-paris.fr

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

Fabrice RIBEIRO - conseil@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 28 33

