

FERRANDI

PARIS

100 ANS
d'Excellence

Formation
INITIALE
2021-2022

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
& DE MANAGEMENT HÔTELIER

I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D
A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D
A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D
A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D

Formation
INITIALE

F E R R A N D I
P A R I S



Bruno de Monte
Directeur

ATTEINDRE
LES ÉTOILES DE LA GASTRONOMIE
ET DE L'HÔTELLERIE

Créée en 1920 par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France, FERRANDI Paris, qui a été la première école à hisser les parcours de la gastronomie et de l'hébergement au rang des formations les plus prestigieuses grâce à des parcours d'excellence, célèbre son centenaire. Aujourd'hui, grâce à une adaptation permanente de ses formations aux évolutions du secteur et à sa capacité d'innovation, elle forme l'élite du secteur de la restauration et de l'hôtellerie et accueille des jeunes du monde entier, du CAP au Bac + 6, aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier. Ainsi, chaque année, ce sont 2 500 étudiants qui viennent suivre une formation sur nos campus de Paris, Saint-Gratien, Bordeaux et, à compter de septembre 2021, Rennes.

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

A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D
A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D
A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A
F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D
A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R
I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N
R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F
D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A N D I F E R R A

FERRANDI PARIS

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE ET DE MANAGEMENT HÔTELIER

UNE FORMATION ET UN ACCOMPAGNEMENT UNIQUES

Nous nous attachons à transmettre à chacun des étudiants 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 parce qu'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 acquiert d'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 frisent chaque année les 100%.

4 CAMPUS

PARIS • SAINT-GRATIEN • BORDEAUX • RENNES



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-Près qu'est implanté le campus, un environnement de travail exceptionnel de 25 000 m², en plein cœur de Paris.



Construit en 2014 par la CCI Paris Ile-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.



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 mn 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.



Situé au cœur de Rennes, une métropole en plein essor économique, démographique et touristique, FERRANDI Paris en partenariat avec la Faculté des Métiers s'installe sur une terre de chefs renommés et d'établissements haut de gamme mais aussi dans une ville étudiante dynamique qui encourage les échanges internationaux et noue de nombreux partenariats européens.



HYATT PARIS MADELINE

99 % de réussite aux examens

2500 étudiants et 2 000 adultes en formation

90 % taux d'insertion professionnelle

40 cuisines et laboratoires techniques

5 restaurants d'application

4 campus

200 enseignants dont 100 professeurs permanents de haut niveau et plus de 100 professionnels



L'APPRENTISSAGE, UN PREMIER PAS DANS LA VIE ACTIVE

FERRANDI Paris a choisi l'apprentissage pour former une part importante de ses élèves : 1400 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 touche un salaire et fait partie intégrante de l'équipe. La formation en apprentissage est totalement gratuite pour l'apprenti.

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, 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.

NOTRE PÉDAGOGIE ? DE LA FORMATION À L'ACTION !

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

En parfaite adéquation avec les besoins du secteur, cet enseignement à la fois théorique et concret a été pensé par les meilleurs professionnels et les responsables des plus grandes maisons. Il évolue en permanence.

RECHERCHE, PUBLICATIONS & INNOVATION

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

Si FERRANDI Paris façonne l'avenir de nos métiers depuis près 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. Aussi est-elle 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, 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 BAC professionnel ou un BTS 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.
- Les apprentis sont rémunérés par l'entreprise et ne payent pas la formation.
- FERRANDI Paris vous met en relation avec des entreprises d'Île de France qui cherchent 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



SPECIALISATIONS 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	Saint-Gratien
MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPÉCIALISÉES	1 an	CAP Pâtissier / CAP Chocolatier Confiseur / CAP Glacier fabricant BEP Alimentation, option Pâtisserie	Paris
BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR *	2 ans	CAP Pâtissier + CAP connexe Chocolaterie ou Glacierie CAP Pâtissier + Mention complémentaire en Pâtisserie Glacierie Chocolaterie Confiserie Spécialisées ou MC employé traiteur	Paris
FILIÈRE HÔTELLERIE / RESTAURATION			
MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	1 an	CAP cuisine / BAC pro cuisine / BTS Management en Hôtellerie Restauration / CAP Pâtissier sous réserve de dérogation	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	Paris
MENTION COMPLÉMENTAIRE 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 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 BEP Restauration, option Cuisine	Saint-Gratien

* Demande de labellisation en cours

APRÈS LE BAC

FORMATION	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	OPTIONS	CAMPUS
BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION Option A, B ou C À choisir en deuxième 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
CAP CUISINE	1 an	BAC général	----	Saint-Gratien
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT	1 an	BAC général	----	Saint-Gratien

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 A 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 expertise technique, menant à des postes d'encadrement dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de l'industrie agro-alimentaire. Deux bachelors sont proposés, un en Arts Culinaires et Entrepreneuriat, et un en Management Hôtelier et Restauration. Ils sont visés par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de

l'Innovation, gage de la qualité académique des enseignements. L'école dispense également des masters, le Master of Science In Hospitality Management qui forme les futurs cadres dirigeants du secteur hôtelier ainsi que le Mastère Spécialisé Ingénierie de Produits à l'interface Cuisine - Industrie, co-délivré avec AgroParisTech.

BACHELORS

FORMATION	RÉGIME DES ÉTUDES	DURÉE	DIPLÔME REQUIS	FRAIS DE SCOLARITÉ	CONDITIONS D'ADMISSION	CAMPUS
BACHELOR ARTS CULINAIRES ET ENTREPRENEURIAT Option cuisine ou pâtisserie VISA BAC+3 COFDG en partenariat avec ESCP	Temps plein	3 ans	BAC Général BAC Technologique	Année 1 : 12 500 €* Année 2 : 12 200 €* Année 3 : 12 200 €*	Étude du dossier, épreuve écrite, entretien de motivation	Paris Bordeaux Rennes
BACHELOR MANAGEMENT HÔTELIER ET RESTAURATION VISA BAC+3 COFDG en partenariat avec ESCP	Temps plein	3 ans	BAC Général BAC Technologique	Année 1 : 12 500 €* Année 2 : 12 200 €* Année 3 : 12 200 €*	Étude du dossier, épreuve écrite, entretien de motivation	Paris Rennes

MASTER OF SCIENCE / MASTÈRE SPÉCIALISÉ

FORMATION	RÉGIME DES ÉTUDES	DURÉE	DIPLÔMES REQUIS	FRAIS DE SCOLARITÉ	CONDITIONS D'ADMISSION	CAMPUS
MASTER OF SCIENCE IN HOSPITALITY MANAGEMENT en partenariat avec ESCP	Temps plein	16 mois	BAC +3 en Management ou en Hôtellerie Restauration	25 000 € *	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris
MASTÈRE SPÉCIALISÉ : INGÉNIERIE DE PRODUITS À L'INTERFACE CUISINE - INDUSTRIE accrédité CONFÉRENCE DES GRANDES ÉCOLES co-délivré avec AgroParisTech	Temps plein ou apprentissage	1 an	BAC +5 (diplôme d'ingénieur)	11 500 € à temps plein Gratuité en alternance	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris
EXECUTIVE MASTER : INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT en partenariat avec ESCP	Temps plein	15 mois	BAC +3 et expérience professionnelle	35 000 € *	Étude du dossier, entretiens de motivation	Paris

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

FERRANDI
PARIS