

FERRANDI
PARIS

Bachelor
ARTS CULINAIRES ET
ENTREPRENEURIAT



L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
& DE MANAGEMENT HÔTELIER

BIENVENUE DANS LA GRANDE ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE ET DE MANAGEMENT HÔTELIER



Bruno de Monte
Directeur

Depuis bientôt 100 ans, FERRANDI Paris forme des générations de grands professionnels exerçant leurs talents dans l'univers de la gastronomie et du management hôtelier. Les valeurs de FERRANDI Paris se résument en quelques mots : maîtrise technique, compétences managériales, culture de l'entrepreneuriat, adaptation permanente aux évolutions du secteur.

Un corps professoral de très haut niveau, des conditions d'enseignement optimums, une pédagogie qui privilégie l'innovation et la créativité, des stages au sein des plus belles marques du secteur... Tout est réuni pour que vous réussissiez une très belle carrière en France et dans le monde et contribuiez ainsi au rayonnement des savoir-faire et savoir-être français.

FERRANDI Paris est aujourd'hui la seule école hôtelière à proposer un Bachelor en arts culinaires et entrepreneuriat qui soit visé par le Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation. Une reconnaissance de l'excellence académique du Bachelor et une raison supplémentaire de rejoindre notre école.

BIENVENUE À FERRANDI PARIS

Créée en 1920 par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France, FERRANDI Paris propose une offre de formation unique du CAP au bac +6, préparant aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier. Formant des jeunes comme des adultes déjà professionnels ou en reconversion, français et internationaux, l'école est présente sur 4 campus : Paris, Jouy-en-Josas, Saint-Gratien et Bordeaux.

S'OUVRIER EN GRAND LES PORTES DU MONDE

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration bénéficie de la conjonction d'une forte demande intérieure et de l'attractivité de la destination France. L'Europe est la région du monde la plus visitée avec près de 616 millions de touristes accueillis en 2016 et la France a connu, pour sa part, une croissance de plus de 10 % pour le premier semestre 2017. D'après le centre du droit et d'économie du sport (CDES), l'impact économique des Jeux Olympiques de 2024 est estimé entre 5,3 et 10,7 milliards d'euros dont 30% sont directement liées à l'activité touristique (source : Comité Régional du Tourisme Paris Ile-de-France).

98%
de réussite
aux examens

2500
étudiants

100
intervenants
professionnels

2000
adultes en
formation continue

90%
taux d'insertion
professionnelle

110
professeurs
permanents

35
cuisines et
laboratoires
techniques

5
restaurants
d'application

UN ENSEIGNEMENT D'EXCELLENCE POUR UN PARCOURS PROFESSIONNEL DANS LES PLUS GRANDS ÉTABLISSEMENTS

Les Bachelors FERRANDI Paris sont reconnus pour former des professionnels de haut niveau, polyvalents et parfaitement adaptés au secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Ces formations d'excellence sont en effet élaborées et mises à jour régulièrement avec les plus grands noms de la profession et dispensées par un corps professoral de haut niveau. Au cours de ces cursus, les étudiants réalisent des stages dans des maisons reconnues en France et à l'international et participent à des événements prestigieux. Ils sont par ailleurs préparés à l'entrepreneuriat ce qui explique le taux élevé de création d'entreprise dans les 5 ans qui suivent leur formation. À l'issue de celle-ci, ils bénéficient d'un réseau d'anciens élèves sans équivalent en France et dans le monde.

DES CONDITIONS PRIVILÉGIÉES À PARIS ET À BORDEAUX

Les Bachelors « Arts culinaires et entrepreneuriat » et « Management hôtelier et restauration » sont dispensés à Paris, au cœur de la capitale, et à Bordeaux, grâce au partenariat noué avec Bordeaux Ecole Supérieure de la table (BEST, l'école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde). Deux endroits privilégiés pour suivre un enseignement de haut niveau.

LES BACHELORS FERRANDI PARIS, DIPLOMES D'ÉTAT

FERRANDI Paris est la seule école de gastronomie et management hôtelier à délivrer des Bachelors (« Management hôtelier et restauration » et « Arts culinaires et entrepreneuriat ») ayant obtenu le Visa du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Cette accréditation permet de délivrer des diplômes d'Etat, validés par le Rectorat. Elle donne droit, de fait, à l'inscription au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles). Cette reconnaissance de l'Etat, la plus élevée qui soit, est un gage d'excellence académique et de qualité professionnelle. Le VISA permet de candidater dans les meilleurs Master nationaux et internationaux, contrairement au RNCP.



« Le projet pédagogique de nos programmes repose sur trois piliers essentiels : la maîtrise et l'expertise culinaires, la polyvalence managériale et l'esprit entrepreneurial. Ces dimensions sont travaillées tout au long du parcours avec passion et exigence par nos enseignants. Grands chefs, Meilleurs Ouvriers de France, enseignants chercheurs, professionnels confirmés, tous sont particulièrement investis dans notre mission afin de vous permettre de développer les compétences et savoir-être indispensables qui font la réputation de notre école. A vous de devenir les entrepreneurs culinaires de demain. »

Laurent Desvard,
Responsable des formations supérieures FERRANDI Paris

UN PARCOURS D'EXCELLENCE EN 3 ANS

Le Bachelor « Arts culinaires et entrepreneuriat » **option cuisine ou option pâtisserie** prépare les étudiants aux différentes fonctions de la restauration : Organisateur de réceptions, Responsable de production, Chef de cuisine, Chef pâtissier, Responsable des achats, Consultant culinaire...

Parce que notre philosophie d'enseignement est tournée vers l'entrepreneuriat, 20% de nos diplômés créent ou reprennent une entreprise dans les 5 années qui suivent leur sortie de l'école.

Organisée sur trois ans, la progression pédagogique du Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat option cuisine ou pâtisserie alterne formation et stages longs en entreprises.

■ **La première année** est consacrée à l'acquisition des techniques culinaires fondamentales (cuisine ou pâtisserie selon l'option choisie) et à l'introduction au management.

■ **La deuxième année** vise à consolider ces acquis, perfectionner ses compétences managériales et développer sa créativité.

■ **La troisième année** est centrée sur la création d'entreprise avec la réalisation d'un business plan et la mise en pratique opérationnelle et managériale d'un nouveau concept de restaurant, fruit du travail d'une équipe pluridisciplinaire.

LE MSc IN HOSPITALITY MANAGEMENT

Une fois diplômés, les étudiants ont la possibilité de poursuivre avec le Master of Science in Hospitality Management, dispensé sur le campus parisien. Cette formation de haut niveau s'adresse aux étudiants souhaitant exercer des fonctions clés dans le secteur hôtelier, et, à moyen terme, des postes à la direction générale au sein de grands groupes internationaux ou structures indépendantes en France ou à l'international.

ENTRÉE DANS
LA VIE PROFESSIONNELLE

OU

POURSUITE EN
MSc IN HOSPITALITY MANAGEMENT

TROISIÈME ANNÉE

OBJECTIF : S'INITIER À LA CRÉATION ET LA REPRISE D'ENTREPRISE

Gestion des opérations

- Management d'un concept éphémère de restaurant
- Sommellerie
- Gestion des risques sanitaires et professionnels
- Prestations événementielles

Pilotage d'un centre de profit

- Cadre légal des relations sociales en hôtellerie restauration
- Enjeux de la forme juridique d'une entreprise
- Politique de recrutement et fidélisation du personnel
- Management des équipes

- Gestion de l'expérience client
- Stratégie financière
- Marketing global

Développement de son potentiel entrepreneurial

- Méthodologie de projet
- De l'idée au projet : élaboration d'un projet de création d'entreprise

Compétences transversales

- Leadership et management
- Communiquer en anglais

STAGE PROFESSIONNEL DE 5 À 6 MOIS À L'INTERNATIONAL

DEUXIÈME ANNÉE

OBJECTIF : CONSOLIDER SES ACQUIS TECHNIQUES ET S'INITIER AU MANAGEMENT

Gestion des opérations

- Gestion des opérations au restaurant
- Sommellerie
- Gestion des risques sanitaires et professionnels
- Pratique des arts de la table

Pilotage d'un centre de profit

- Introduction au management opérationnel
- Pilotage de la performance opérationnelle d'un restaurant
- Cadre légal de l'entreprise
- Etudes de marché

Développement de son potentiel entrepreneurial

- Structurer un business plan
- Techniques de créativité

Compétences transversales

- Affirmation et image de soi
- Communiquer en anglais

STAGE PROFESSIONNEL DE 5 À 6 MOIS EN FRANCE

PREMIÈRE ANNÉE

OBJECTIF : ACQUÉRIR LES TECHNIQUES CULINAIRES FONDAMENTALES SELON SON OPTION

Gestion des opérations

- Pratique des arts culinaires
- Gestion des risques sanitaires et professionnels
- Prestations événementielles
- Pratique des arts de la table

Pilotage d'un centre de profit

- Gestion administrative et comptable

Développement de son potentiel entrepreneurial

- La posture d'entrepreneur

Compétences transversales

- Gestion du stress
- Communiquer en anglais

STAGE PROFESSIONNEL DE 4 MOIS EN FRANCE

Liste de cours non contractuelle, soumise à l'évolution naturelle du programme.

UNE PÉDAGOGIE EXIGEANTE

UN CORPS PROFESSORAL DE HAUT NIVEAU

Intégrer FERRANDI Paris, c'est avoir la chance de bénéficier de l'expertise d'un corps professoral de haut niveau, ayant une expérience exemplaire dans les maisons les plus réputées des secteurs de la gastronomie et de l'hôtellerie. Nombre d'entre eux sont lauréats des concours les plus prestigieux (Meilleurs Ouvriers de France, Prix Prosper Montagné...). Ils partagent tous en commun la passion de transmettre leur expérience et leur savoir-faire, autant que leur exigence.

UNE PÉDAGOGIE EN LIEN AVEC LE MONDE PROFESSIONNEL

Nous travaillons quotidiennement avec les meilleurs professionnels de la gastronomie afin de garantir la qualité de nos formations et leur adéquation avec les besoins d'aujourd'hui et demain. Un comité de perfectionnement composé de professionnels et enseignants permet de faire évoluer régulièrement notre programme de formation. De grands chefs comme Eric FRECHON (Le Bristol) ou Philippe MILLE (Les Crayères) interviennent régulièrement dans les cours.

ENTREPRENEURIAT, CRÉATIVITÉ, MAÎTRISE TECHNIQUE

FERRANDI propose à tous ses apprenants l'acquisition du même triptyque pédagogique : affirmation d'une posture managériale et entrepreneuriale, développement de la créativité, maîtrise technique de très haut niveau. Ces piliers essentiels vous permettent de développer un profil personnel et professionnel unique, lié à votre projet et aux exigences de la profession.

L'OBSERVATOIRE DES TENDANCES CULINAIRES

Observer et analyser les tendances permet d'en comprendre les mécanismes et d'acquérir une méthodologie de veille, d'anticipation et d'innovation. Au travers de workshops créatifs, les étudiants seront amenés à travailler autour d'un sujet commun, qui les invite à "penser" la cuisine. Présentée par l'Observatoire des Tendances Culinaires de FERRANDI Paris sous forme de textes sociologiques et de planches concepts illustrées, la thématique de cette année est "Racine : la cuisine des origines".



LA FORMATION-ACTION, AU CŒUR DE NOTRE PÉDAGOGIE

Pour l'ensemble des formations de l'école, une pédagogie active permet aux apprenants une appropriation des savoirs et savoir-faire nécessaires à l'exercice de leur métier. Cette formation-action est l'atout majeur de nos formations afin d'apprendre en appliquant.

Les cours s'appuient sur des études de cas construites autour de scénarios structurés et ouverts où l'enseignant cherche à favoriser les interactions entre les étudiants. La mise en œuvre de restaurants et de concepts de restauration éphémères permettent à nos étudiants d'être en situation réelle d'encadrement d'équipes et de pilotage d'activités.

SAVOIR-FAIRE... ET SAVOIR-ÊTRE

Etudier à FERRANDI Paris c'est acquérir des savoir-faire, c'est également développer ses savoir-être. C'est pourquoi, tout au long du cursus, nous accompagnons nos étudiants pour acquérir les valeurs essentielles de notre école : la passion du métier et la recherche de l'excellence, le respect d'autrui et la bienveillance, la confiance en soi et l'humilité au quotidien, la rigueur et l'engagement.

UNE PÉDAGOGIE ACTIVE

LES STAGES ET L'INTERNATIONAL

Parce qu'il est indispensable de mettre en pratique les connaissances que vous aurez acquises, FERRANDI Paris attache une grande importance aux stages que vous allez réaliser pendant votre cursus.

L'expérience en entreprise, durant ces trois années, représente à minima 14 mois :

- **En première année** : stage de 4 mois en France
- **En deuxième année** : stage de 5 à 6 mois en France
- **En troisième année** : stage de 5 à 6 mois à l'international

Un des trois stages doit obligatoirement être effectué à l'international afin de développer votre expérience et votre ouverture sur le monde.

L'école vous guide et vous place en stage en fonction de votre profil, de vos souhaits professionnels futurs et de votre personnalité. Ce sont vos chefs enseignants qui vous guideront individuellement et vous recommanderont auprès des grandes maisons. Ils vous suivront pendant votre stage afin de vous permettre d'obtenir le maximum de vos expériences. Des dispositifs comme les forums emploi avec les grandes entreprises du secteur, le réseau des anciens viennent compléter notre accompagnement.





L'ENTREPRENEURIAT

FERRANDI Paris est une école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France dont la vocation est d'accompagner créateurs et chefs d'entreprises dans le développement de leurs activités. A ce titre, les étudiants de l'école ont accès à Incuba'School, l'incubateur de la Chambre de commerce qui a accompagné plus de 600 entrepreneurs et créé plus de 400 entreprises depuis sa création en 2005.

Par ailleurs, dès septembre 2018, FERRANDI Paris lance son CONCEPT LAB qui s'adresse à tous ceux qui ont un projet entrepreneurial et qui seront accompagnés tout au long de leur projet : test des produits, construction du business plan, définition de la stratégie marketing, mise en situation avec vidéo et analyse...



Les étudiants porteurs d'un projet de création d'entreprise validé par l'équipe pédagogique d'HEC pourront intégrer le module « création d'entreprise » au sein du master spécialisé de HEC Entrepreneurs.

LA PARTICIPATION AUX GRANDS ÉVÉNEMENTS DU SECTEUR

Au cours de votre cursus, vous aurez la chance de participer à des événements prestigieux tels que Taste of Paris, la Fête de la gastronomie, le Taittinger Prix Culinaire International, le Challenge culinaire du Président de la République, le SIAL, Equip'Hotel ou encore les manifestations organisées par le Ministère des affaires étrangères.



REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ DES A



FERRANDI Paris, créée en 1920, bénéficie d'un réseau d'anciens élèves sans équivalent, en France et dans le monde. Intégrer cet école presque centenaire et dont la notoriété a, depuis longtemps, franchi les frontières de l'hexagone, c'est accéder à une communauté de grands professionnels des meilleures maisons.

L'ASSOCIATION FERRANDI ALUMNI

L'association des anciens élèves de FERRANDI Paris, FERRANDI Alumni, regroupe les anciens élèves des métiers de la gastronomie et du management hôtelier.

Présidée par François PASTEAU, Promotion Restaurateur (1988) et propriétaire du restaurant L'Epi Dupin et de la boutique L'Epi Malin à Paris, elle assure un lien permanent entre les anciens élèves et développe les échanges professionnels au sein de la communauté.

S ANCIENS ÉLÈVES DE FERRANDI PARIS



Yooni Saada,
Gérant de la cantine méditerranéenne Bagnard
Promotion 29 (2002)



FERRANDI Alumni propose un ensemble de services dédiés aux anciens élèves de FERRANDI Paris et aux entreprises sur www.ferrandialumni.fr :

- La consultation et la publication gratuite d'offres d'emploi, de stages et la possibilité de postuler en ligne.
- L'inscription dans l'annuaire des anciens élèves de l'école et la possibilité de contacter d'autres membres du réseau quel que soit leur lieu d'activité.
- L'abonnement gratuit à la e-newsletter de l'association avec la publication régulière d'articles sur les nouvelles tendances culinaires, les lieux à découvrir, les personnalités à suivre, les interviews des anciens élèves...
- L'organisation d'événements qui permettent de se retrouver comme la soirée de gala annuelle, les ateliers thématiques professionnels, la visite de producteurs...

« Quand je suis entré à FERRANDI Paris, je ne savais pas cuisiner. Mais grâce aux chefs qui m'ont accompagné, je pense notamment à Benoit Nicolas et Eric Robert, j'ai appris l'amour du produit, la passion du métier, l'esprit d'équipe, l'envie de bien faire et également d'entreprendre. J'ai un très bon souvenir de mes stages, en particulier celui effectué au Pré Catelan. Ce que j'ai apprécié, c'est que les chefs m'ont orienté vers des maisons en tenant compte de ma personnalité : un vrai plus. Je garde un souvenir très fort de Ferran Adria et de Paco Pérez venant nous présenter la cuisine moléculaire. Un moment incroyable, c'est ça la magie de FERRANDI. J'ai conservé des liens avec mes amis de promotion et les chefs qui m'ont formé. Et aujourd'hui, c'est à mon tour d'accueillir des étudiants de l'école... ».

INTÉGRER

LE BACHELOR ARTS CULINAIRES ENTREPRENEURIAT DE FERRANDI PARIS

DEUX SITES DE FORMATION AU CHOIX

■ À Paris un emplacement privilégié en plein coeur de la capitale

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

■ À Bordeaux, un cadre et une région gastronomique exceptionnels

Situé au bord du lac de Bordeaux, au coeur d'un centre de formation dédié aux arts culinaires, à la gastronomie et à la filière vins, BEST (Bordeaux Ecole Supérieure de la Table) offre un cadre privilégié à ses étudiants, à seulement 15 minutes en tramway du centre-ville de Bordeaux. L'école dispose d'équipements de pointe et d'un plateau technique de 4 000 m².

Etudier à Bordeaux c'est l'opportunité de rencontrer les acteurs locaux de la gastronomie, des métiers de bouche et du monde vinicole. C'est également bénéficier du réseau de Chefs étoilés partenaires de l'école ou encore participer aux événements régionaux dédiés aux vins et spiritueux et aux arts culinaires dont Bordeaux S.O Good, Vinexpo, Exp'Hotel, concours du Meilleur accord Mets-Vins avec le Conseil des Grands Crus Classés en 1855...

LE DÉPÔT DU DOSSIER DE CANDIDATURE

- Téléchargez le dossier de candidature sur www.ferrandi-paris.fr
- Renvoyez par courrier le dossier complété.
- Les frais de dossier de 100 euros ne sont pas remboursables.

FRAIS DE SCOLARITÉ ET FRAIS ANNEXES 2018 - 2019

ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3
10 690 €	9 800 €	9 560 €

Ces montants intègrent les frais de scolarité, la tenue et l'équipement professionnels ainsi que le séminaire.

LES CRITÈRES D'ADMISSION

Le Bachelor est accessible aux titulaires d'un baccalauréat général ou technologique. Les candidats qui possèdent un diplôme étranger devront produire un document attestant de son équivalence avec le diplôme français requis. Les candidats doivent avoir moins de 26 ans au moment de leur candidature.

LES ÉPREUVES DE SÉLECTION

3 sessions de recrutement sont organisées. Outre l'examen de leur dossier, les candidats auront :

- une épreuve de synthèse
- une épreuve d'entretien collectif
- 3 entretiens individuels (dont un anglais)

Pour les étudiants résidant à l'étranger, une procédure spécifique est mise en place.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT
admission-concours@ferrandi-paris.fr

LE FINANCEMENT DE VOS ÉTUDES

1. LES BOURSES DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR (BOURSE CROUS)

Notre programme est éligible aux bourses CROUS. La demande de bourse sur critères sociaux s'effectue exclusivement sur internet, chaque année entre mi-janvier et fin mai sur le site du CROUS de l'académie dans laquelle vous étudiez l'année précédent votre demande.

2. LES AIDES FINANCIÈRES DE L'ÉCOLE

L'école accorde des aides qui viennent en déduction des frais de scolarité acquittés par les étudiants. Ces aides ne couvrent cependant pas la totalité des frais de scolarité. Elles sont accordées aux apprenants sous conditions de ressources, de résultats scolaires et d'assiduité. Le montant peut être amené à varier en fonction du nombre de demandes et sous réserve de la décision de la commission.

3. LE PROGRAMME AMIE FINANCÉ PAR LA RÉGION ILE-DE-FRANCE

Le Conseil Régional Ile-de-France a mis en place le programme AMIE afin d'aider les étudiants inscrits dans l'un des établissements de l'enseignement supérieur partenaires à financer leur séjour à l'étranger, que cela soit dans le cadre d'un séjour d'études ou d'un stage. La bourse est accordée sous conditions de ressources.

Le montant de la bourse est fixé entre 250 et 450 euros par mois pour un séjour d'au minimum 30 jours de départ à l'étranger et jusqu'à 10 mois

4. LES BOURSES ERASMUS

Erasmus est un programme d'échange étudiant créé en 1987 afin de favoriser l'accès des jeunes européens aux études et aux stages à l'étranger. Il repose sur un système de bourses attribuées aux candidats selon la destination et la durée de leur séjour.



