

•
*Rejoignez les étoiles de la Gastronomie
et du Management Hôtelier*

FERRANDI
PARIS

2022-2023

Programmes Supérieurs
Higher Education Programs

•



Vers des carrières d'excellence

FERRANDI Paris est l'une des grandes écoles en France, en Europe et à l'international, qui fait référence dans la gastronomie et l'hôtellerie. Formation d'excellence, elle sera votre signature et votre carnet d'adresses pour intégrer le cercle des professionnels qui font la gastronomie et l'hébergement de demain. Parmi nos anciens élèves, des chefs reconnus, garants du savoir-faire français et de son rayonnement, initiateurs des nouvelles tendances culinaires ; des entrepreneurs audacieux qui créent leur restaurant, diplôme en poche ou après quelques années d'expérience, des managers de l'hôtellerie et de la gastronomie, visionnaires, mobiles et créatifs, formés pour incarner la culture de leur établissement et diriger une équipe.

À FERRANDI Paris, vous apprendrez avec les plus grands, animés par la passion de leur art comme celle de transmettre. Vous intégrerez les codes de la profession et développerez des compétences pointues pour faire votre place et réussir. Vous bénéficierez du meilleur d'une école de management et d'une grande école hôtelière. Votre étincelle, votre talent et votre travail feront le reste.

Towards careers of excellence

FERRANDI Paris is one of the leading schools in France, Europe and abroad. It is a school of reference when it comes to the gastronomy and hotel industries. This excellent training will be your signature and address book to integrate the circle of professionals who set tomorrow's gastronomy and hotel standards. Among our former students, there are renowned chefs who serve as custodians of French expertise and its influence, as well as the trendsetters of the industry; daring entrepreneurs who set up their business after a few years of experience or having just earned their degree; visionary and proactive hotel and restaurant managers who are trained to embody their establishment's culture and manage teams. At FERRANDI Paris, you will learn from the best: experts who have just as much passion for teaching their art as they do for the art itself. You will be able to understand the codes of the profession and will develop advanced skills to make a name for yourself and succeed. You will benefit not only from a management school but also from a first-class hotel management school. Your spark, talent and intuition will do the rest.

Grégoire Auzenat
Directeur général par intérim
Interim Executive Director

06

Présentation de l'école / *Presentation of the school*

Les programmes supérieurs
Higher education programs

08

Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat
Culinary Arts and Entrepreneurship

12

Bachelor Management Hôtelier et Restauration
F&B and Hospitality Management

16

Master of Science In Hospitality Management

20

Executive Mastere International Hospitality Management
Executive Master International Hospitality Management

21

Mastères Spécialisés et Doctorat d'Administration des Entreprises
Specialized Master and Executive DBA FERRANDI Paris

L'école / *The school*

22

La pédagogie de l'école / *The teaching style*

25

Recherche, publications et innovation
Research, publications & innovation

27

Vie étudiante / *Student life*

28

Nos campus / *Our Campuses*

30

Réseau mondial / *Worldwide Network*

32

Parcours / *Courses*

34

FERRANDI Alumni

Les cursus

Courses

Gastronomie
Gastronomy

Management hôtelier
Hospitality Management

EXECUTIVE DBA FERRANDI PARIS

BAC+8

Doctorat d'Administration des Entreprises
Doctorate in Business Administration

MASTÈRE SPÉCIALISÉ
SPECIALIZED MASTER

BAC+6

**Chef de projet, concepteur & développeur
Culinaire en Industrie**

Culinary Arts and Entrepreneurship cuisine or pastry option

Co-délivré avec / Co-delivered by 

**Mastère Spécialisé - Ingénierie de Produits
à l'interface Cuisine/Industrie**

Culinary Arts and Entrepreneurship cuisine or pastry option

Accrédité / Accredited by  Délivré par / Delivered by 

CURSUS INGÉNIEUR

BAC+5

Passerelle de 3^e année

Access to third year

En partenariat avec / In partnership with



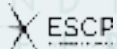
BACHELOR ()

BAC+3

**Arts Culinaires et Entrepreneuriat
option Cuisine ou Pâtisserie**

Culinary Arts and Entrepreneurship cuisine or pastry option

En partenariat avec / In partnership with



EXECUTIVE MASTER 

BAC+6

International Hospitality Management

Co-diplôme avec / Co-degree with

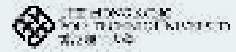


MASTER OF SCIENCE  /  ou 

BAC+5

In Hospitality Management

En partenariat avec / In partnership with



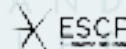
BACHELOR () ou 

BAC+3

Management Hôtelier et Restauration

F&B and Hospitality Management

En partenariat avec / In partnership with





FERRANDI Paris,
l'école française de gastronomie
et de management hôtelier
*FERRANDI Paris, the french school of culinary arts
and hospitality management*

HOTEL LUTETIA

L'EXCELLENCE ACADÉMIQUE
ACADEMIC EXCELLENCE

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.

FERRANDI Paris trains elite professionals, innovators in the gastronomy and hospitality management industries, both in France and internationally. Established 100 years ago by the Chamber of Commerce and Industry of Paris Ile-de-France, the name FERRANDI Paris is linked to generations of chefs and entrepreneurs set apart by their signature culinary style and pioneering talent.

Reconnue pour déployer l'excellence partout, et tout le temps, l'école développe une pédagogie axée sur la maîtrise des fondamentaux, la capacité à innover, l'acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales, ainsi que la pratique en situation réelle. Espace de découverte, d'inspiration et d'échanges où se mêlent cuisine, management, art, science, technologie et innovation.

Known for constantly delivering excellence, the school's approach to teaching aims for mastery of fundamental skills, ability to innovate, acquisition of managerial and entrepreneurial skills, and last but not least, hands-on practice. A space of discovery, inspiration and exchange where cuisine, management, art, science, technology and innovation come together.

FERRANDI Paris fédère les plus grands noms du secteur autour des problématiques de renouveau de l'industrie hôtelière et de la créativité culinaire. Porteuse du savoir-recevoir à la française, membre du Conseil Interministériel du Tourisme, du Comité Stratégique d'Atout France et de la Conférence d'excellence du Tourisme, l'école attire chaque année des étudiants du monde entier.

FERRANDI Paris is a hub of discovery, inspiration and sharing of ideas, where cuisine meets management, art, science, technology and innovation, where the biggest names in the industry come together and breathe new life into hospitality and culinary creativity. Equipped with hospitality savoir-faire à la française, member of the Interministerial Council for Tourism, Atout France's Strategic Committee, and the Tourism Excellence Conference, year after year the school attracts students from all over the world.

2 500

étudiants et **2 000** adultes
en formation
*students and **2,000** mature students*

200

enseignants dont **100** professeurs
permanents de haut niveau
et **100** professionnels
*teaching staff including **100**
high-level permanent professors
and **100** professionals*

98%

taux de réussite aux examens
exam success rate

5

campus à Paris, Saint-Gratien,
Bordeaux, Rennes et Dijon
*campuses in Paris, Saint-Gratien,
Bordeaux, Rennes and Dijon*

5

restaurants d'application
applications restaurants

40

cuisines et laboratoires techniques
kitchens and technical laboratories



FERRANDI Paris est la première école de gastronomie et management hôtelier à délivrer des Bachelors ayant obtenu le visa (bac+3) de la CEFDG et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Cette reconnaissance de l'Etat, la plus élevée qui soit, délivrée aux meilleures « business school », est un gage d'excellence académique dans le champ du management. Le visa de l'Etat permet de candidater dans les meilleurs Master nationaux et internationaux.

FERRANDI Paris is the first gastronomy and hotel management school offering Bachelor's degrees that are accredited by the Ministry of Higher Education, Research and Innovation. This recognition from the State, the very highest level possible, is a guarantee of academic excellence and professional quality. The accreditation ensures eligibility for top national and international Master's degrees.



FERRANDI Paris, membre de l'AACSB et de l'EFMD, fait partie de la première communauté éducative internationale réunissant les meilleurs business schools, avec laquelle elle partage réflexions, expériences et ressources pour éclairer ses choix stratégiques et bénéficier de nouvelles opportunités de partenariats à travers le monde.

FERRANDI Paris, a member of the AACSB and the EFMD, is part of the international educational community bringing together the best business schools. This community with which it shares thoughts, experiences and resources, serves to shape its strategic choices and help it benefit from new partnership opportunities around the world.

•

Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

Culinary arts and entrepreneurship

Cuisine et Pâtisserie / *Cuisine or Pastry*

•

Un parcours de 3 ans vers l'excellence

A three-year course leading to excellence

Devenue une référence en formant des générations de chefs, FERRANDI Paris vous propose son Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat. Vous explorerez la diversité des techniques et en développerez une parfaite maîtrise au contact de nos chefs et «Meilleurs Ouvriers de France». Vous serez formé aux fondamentaux du management, ce qui vous permettra de créer votre propre restaurant (27% de nos diplômés ont créé leur entreprise dans les 10 dernières années) ou d'assurer la direction d'un établissement. Vous pourrez aussi accéder à d'autres postes, comme la supervision des achats ou de la production ; ou bien devenir consultant culinaire, créer des recettes, des concepts, mettre en valeur des produits. Vous suivrez ainsi les pas de nos anciens élèves. Pour ne citer qu'eux, William Ledeuil et Adeline Grattard, étoilés Michelin à Paris, ou encore Arnaud Donckele, trois étoiles à Saint Tropez, Hugo Roellinger, deux étoiles à Cancale et élu cuisinier de l'année 2022 par le Gault & Millau...

Renowned in the world of gastronomy for producing generations of first-class chefs, FERRANDI Paris offers you its Bachelor's degree in Culinary Arts and Entrepreneurship. You will explore a wide range of techniques and master them, working alongside our award-winning «Meilleurs Ouvriers de France» chefs. You will be trained in the fundamentals of management, which will enable you to set up your own restaurant (27% of our students have their own business within 10 years of graduating or manage an establishment). You will also be able to access other positions, such as supervising purchasing or production; or become a culinary consultant, creating recipes, concepts and showcasing products. In this way, you will follow in the footsteps of our former students. To name but a few, William Ledeuil and Adeline Grattard who have Michelin stars in Paris or Arnaud Donckele who has three stars in Saint Tropez or Hugo Roellinger who has two stars in Cancale and elected Chef of the Year 2022 by Gault & Millau...

•

Marie Verlé
Responsable des Bachelors
Head of Bachelor's





L'EXCELLENCE ACADÉMIQUE

ACADEMIC EXCELLENCE

UN DIPLÔME D'ÉTAT, GAGE D'EXCELLENCE

A STATE DIPLOMA, PLEDGE OF EXCELLENCE



FERRANDI Paris est la première école de gastronomie et management hôtelier à délivrer des Bachelors ayant obtenu le visa (bac+3) de la CEFDG et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Cette reconnaissance de l'Etat, la plus élevée qui soit, délivrée aux meilleures « business school », est un gage d'excellence académique dans le champ du management. Le visa de l'Etat permet de candidater dans les meilleurs Master nationaux et internationaux.

FERRANDI Paris is the first gastronomy and hotel management school offering Bachelor's degrees that are accredited by the Ministry of Higher Education, Research and Innovation. This recognition from the State, the very highest level possible, is a guarantee of academic excellence and professional quality. The accreditation ensures eligibility for top national and international Master's degrees.

UN PARTENAIRE PRESTIGIEUX

PRESTIGIOUS PARTNERSHIP



Le partenariat exclusif de FERRANDI Paris et ESCP Business School renforce la qualité des programmes des deux écoles grâce à une collaboration poussée des équipes pédagogiques : cours délivrés par les enseignants d'ESCP Business School, comités, colloque recherche, projets pédagogiques communs...

The exclusive partnership between FERRANDI Paris and ESCP Business School enhances the quality of programs of both schools, thanks to the close collaboration of the academic direction teams which has led to ESCP Business School taught courses, shared committees, research discussion groups and joint academic projects.

Le programme a pour mission de former des managers exigeants et engagés, maîtrisant aussi bien les aspects techniques que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatif et développeur d'affaires.

The program is designed to train demanding and committed hotel managers, mastering both the technical and managerial aspects of their profession in order to be creative and develop business.

LES OBJECTIFS DE FORMATION / THE TRAINING OBJECTIVES

1.

Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour créer et gérer une entreprise dans le secteur de la restauration.

Develop and master knowledge of management techniques in order to create and manage a company in the catering sector.

3.

Avoir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, afin de manager et travailler en équipe interculturelle.

Acquire interpersonal skills appropriate to the professional environment, and be able to manage and work with intercultural teams.

2.

Acquérir une maîtrise technique et opérationnelle de la cuisine française permettant ensuite d'exprimer librement sa créativité.

Acquire technical and operational skills in French cuisine enabling the free expression of creativity.

4.

Développer son engagement personnel et professionnel de façon humble et respectueuse notamment vis-à-vis des pairs et de notre environnement.

Develop personal and professional commitment in a humble and respectful way, particularly as regards peers and the environment.

LES PARTIS PRIS PÉDAGOGIQUES THE EDUCATIONAL APPROACH

- Une pédagogie active et pratique (learning by doing), basée sur l'accompagnement individuel et la transmission permanente de l'équipe pédagogique
An active, practical teaching system (learning by doing) based on individual coaching and the constant communication of knowledge by the teaching team.

- Des enseignants experts, issus du secteur professionnel, engagés au quotidien dans le partage avec les étudiants.
Expert teachers from the professional sector who are committed to passing on knowledge to students and sharing with them on a daily basis.

- Une complémentarité et un équilibre entre les enseignements managériaux et les enseignements techniques pour développer des profils de managers techniciens respectueux de leur environnement / *Complementary balance between the managerial and technical aspects taught, designed to develop managers/technicians with an environmentally-friendly profile.*

- Une exigence de tous les instants aussi bien sur les savoir-être professionnels et humains que sur les savoirs techniques, afin de permettre à l'individu de développer sa personnalité et sa créativité / *High standards at all times in terms of professional, interpersonal and technical skills alike, enabling individuals to develop their personality and creativity.*





Bachelor 3

MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT MANAGEMENT BUSINESS UNIT

- Finance entrepreneuriale
Entrepreneurial finance
- Management et leadership
Management and leadership
- Marketing et innovation
Marketing and innovation
- Entrepreneuriat et Business Plan
Entrepreneurship and business plan
- Business Game
- Développement durable
Sustainable development

PRATIQUES DES ARTS CULINAIRES PRACTICAL CULINARY ARTS

- Management d'un concept éphémère de restaurant / *Managing a pop-up catering concept*

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL EXPERIENCE

Stage international 5 à 6 mois
International internship 5-6 months

Bachelor 2

MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT MANAGEMENT BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité
Finance and accounting
- Management des ressources humaines
Management and human resources
- Marketing
- Entrepreneuriat / *Entrepreneurship*
- Anglais / *English*

PRATIQUES DES ARTS CULINAIRES PRACTICAL CULINARY ARTS

- Fondamentaux et créativité / *Basics and creativity*
- Management d'un projet / *Managing events projects*

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL EXPERIENCE

Stage 5 à 6 mois / *Internship 5-6 months*

Bachelor 1

MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT MANAGEMENT BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité
Finance and accounting
- Management
- Outils statistiques du manager
The manager's statistical tools
- Marketing
- Anglais / *English*

PRATIQUES DES ARTS CULINAIRES PRACTICAL CULINARY ARTS

- Maîtrise des fondamentaux culinaires
Mastering culinary basics
- Projets événementiels / *Events projects*

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL EXPERIENCE

Stage 3 à 4 mois / *Internship 3-4 months*

•

Bachelor Management Hôtelier et Restauration

F&B and Hospitality Management

•

En route vers une carrière internationale
A pathway to an international career



HOTEL LUTETIA

Le Bachelor Management Hôtelier et Restauration vous prépare à intégrer le monde de l'hôtellerie internationale à des postes de Direction opérationnelle. Vous développerez toutes les compétences techniques, managériales et comportementales pour diriger un hôtel, un restaurant, un espace événementiel, devenir Revenue Manager, responsable marketing ou Food & Beverage manager... Vous exprimerez votre créativité et vos talents de gestionnaire dans tous types de structures, en fonction de vos aspirations : palace, établissement de l'industrie hôtelière, hôtel life style... Avec le souci d'incarner la culture de votre maison et d'anticiper les nouveaux besoins d'une clientèle en quête d'expériences mémorables et de services personnalisés.

The FERRANDI Paris Bachelor's degree prepares you to enter the world of international hotel business in operational management positions. You will develop all the technical, managerial and behavioral skills to manage a hotel, restaurant or event space ; to become a Revenue Manager, Sales Manager or Food & Beverage manager. You will express your creativity and management skills in all types of establishments, depending on your aspirations, be that in a luxury hotel, a hotel chain, a well-being hotel, private, or community hotel. You will express your creativity and management skills in all types of establishments, depending on your aspirations (be it in a luxury hotel, a hotel chain, a well-being hotel etc...) with the target of embodying the culture of your hotel and anticipating the evolving needs of customers seeking memorable experiences and personalized services.

•

Marie Verlé
Responsable des Bachelors
Head of Bachelor's



THE PENINSULA PARIS

L'EXCELLENCE ACADÉMIQUE ACADEMIC EXCELLENCE

UN DIPLÔME D'ÉTAT, GAGE D'EXCELLENCE A STATE DIPLOMA, PLEDGE OF EXCELLENCE



FERRANDI Paris est la première école de gastronomie et management hôtelier à délivrer des Bachelors ayant obtenu le visa (bac+3) de la CEFDG et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Cette reconnaissance de l'Etat, la plus élevée qui soit, délivrée aux meilleures « business school », est un gage d'excellence académique dans le champ du management. Le visa de l'Etat permet de candidater dans les meilleurs Master nationaux et internationaux.

FERRANDI Paris is the first gastronomy and hotel management school offering Bachelor's degrees that are accredited by the Ministry of Higher Education, Research and Innovation. This recognition from the State, the very highest level possible, is a guarantee of academic excellence and professional quality. The accreditation ensures eligibility for top national and international Master's degrees.

UN PARTENAIRE PRESTIGIEUX PRESTIGIOUS PARTNERSHIPS



Le partenariat exclusif de FERRANDI Paris et ESCP Business School renforce la qualité des programmes des deux écoles grâce à une collaboration poussée des équipes pédagogiques : cours délivrés par les enseignants d'ESCP Business School, comités, colloque recherche, projets pédagogiques communs...

The exclusive partnership between FERRANDI Paris and ESCP Business School enhances the quality of programs of both schools, thanks to the close collaboration of the academic direction teams which has led to ESCP Business School taught courses, shared committees, research discussion groups and joint academic projects.

Le programme a pour mission de former des managers exigeants et engagés, maîtrisant aussi bien les aspects opérationnels que les composantes managériales de leur métier afin d'être créatifs et développeurs d'affaires.

The program is designed to train demanding and committed hotel managers, mastering both the technical and managerial aspects of their profession in order to be creative and develop business.

LES OBJECTIFS DE FORMATION / THE TRAINING OBJECTIVES

- | | | |
|---|--|--|
| <p>1.</p> <p>Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour gérer et développer une entreprise dans leur secteur de l'hôtellerie restauration.</p> <p><i>Develop and master knowledge in management techniques, and thus be able to manage and develop a company in the hotel and catering sector.</i></p> | <p>2.</p> <p>Acquérir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, tant dans le sens du service que dans la capacité à manager des équipes interculturelles.</p> <p><i>Acquire interpersonal skills appropriate to the professional environment in terms of both service and the ability to manage intercultural teams.</i></p> | <p>3.</p> <p>Avoir un engagement personnel et professionnel humble et respectueux des personnes et de l'environnement.</p> <p><i>Have a humble, committed personal and professional attitude respectful of both people and the environment.</i></p> |
|---|--|--|

LES PARTIS PRIS PÉDAGOGIQUES THE EDUCATIONAL APPROACH

- Une pédagogie active et pratique (learning by doing), basée sur l'accompagnement individuel et la transmission permanente de l'équipe pédagogique / *An active, practical teaching system (learning by doing) based on individual coaching and the constant communication of knowledge by the teaching team.*
- Des enseignants experts, issus du secteur professionnel, engagés au quotidien dans la transmission et le partage avec les étudiants / *Expert teachers from the professional sector who are committed to passing on knowledge to students and sharing with them on a daily basis.*
- Une complémentarité et un équilibre entre les enseignements managériaux et les enseignements techniques pour développer des profils de managers techniciens respectueux de leur environnement / *Complementary balance between the managerial and technical aspects taught, designed to develop managers/technicians with an environmentally-friendly profile.*
- Une exigence de tous les instants aussi bien sur les savoir-être professionnels et humains que sur les savoirs techniques, afin de permettre à l'individu de développer sa personnalité et sa créativité / *High standards at all times in terms of professional, interpersonal and technical skills alike enabling individuals to develop their personality and creativity.*

BACHELOR EN APPRENTISSAGE BACHELOR IN APPRENTICESHIP

A compter de septembre 2022, vous avez la possibilité de suivre le programme Bachelor management hôtelier et restauration soit à temps plein, soit en apprentissage au rythme de 15 jours à l'école et 15 jours en entreprise. L'apprentissage vous permet d'enregistrer une forte expérience professionnelle et de bénéficier d'une rémunération. Le Career center de FERRANDI Paris vous accompagnera dans la recherche de votre entreprise ainsi que dans les formalités administratives / *Starting in September 2022, you have the possibility of following the Bachelor's program in hotel and restaurant management either full-time or as an apprentice (15 days at the school and 15 days in the company). An apprenticeship allows you to gain valuable professional experience and to benefit from a salary. The FERRANDI Paris Career Center will help you find a company and take care of the administrative formalities.*

PARCOURS EN ANGLAIS / PARCOURS EN ANGLAIS



FERRANDI Paris vous offre l'opportunité de suivre le cursus Bachelor en anglais tout au long des trois années. Un atout supplémentaire pour accéder aux plus belles opportunités au sein de l'industrie hôtelière / *FERRANDI Paris allows to follow the Bachelor's program in English throughout the three years. This is an additional asset to access the best opportunities in the hospitality industry.*

Bachelor 3   ou/or 

MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT
MANAGEMENT BUSINESS UNIT

- Finance hôtelières / *Hotel finance*
- Management & leadership
- Marketing & innovation
- Business Game
- Commercialisation dans le luxe
Luxury Marketing
- Développement durable / *Sustainable development*

SPÉCIALISATION AU CHOIX*
EXPERTISE TO CHOOSE*

- F&B management**  
- Management d'un concept éphémère
Managing a pop-up concept
 - Entrepreneuriat Business Plan
Entrepreneurship and Business Plan

- Hospitality Development** 
- Mission de consulting / *Consultative aspects*
 - Revenue management
 - E Distribution
 - Business Intelligence

- Événementiel** 
- MICE
 - Projet événementiel / *Events projects*
 - Business development

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
PROFESSIONAL EXPERIENCE

Stage 5 à 6 mois / *Internship 5-6 months*

* Possibilité d'échange académique international (p30)* / *There is a possibility of taking part in our international academic exchange program (p30)**

Bachelor 2   ou/or 

MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT
MANAGEMENT BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité / *Finance and accounting*
- Management des ressources humaines
Human resources management
- Marketing et développement / *Marketing and development*
- Management hôtelier / *Hotel management*
- Anglais / *English*

GESTION DES OPÉRATIONS
OPERATIONS MANAGEMENT

- Techniques hôtelières / *Hotel methods*
- Management d'un projet événementiel
Managing events projects

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
PROFESSIONAL EXPERIENCE

Stage international 5 à 6 mois
International internship 5-6 months

Bachelor 1   ou/or 

MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT
MANAGEMENT BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité / *Finance and accounting*
- Management
- Outils statistiques du manager / *The manager's statistical tools*
- Economie Hotelière & Touristique
Economics of tourism and hospitality
- Marketing
- Anglais / *English*

GESTION DES OPÉRATIONS
OPERATIONS MANAGEMENT

- Services relations clients / *Techniques and services*
- Projets événementiels / *Events projects*

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
PROFESSIONAL EXPERIENCE

Stage 3 à 4 mois / *Internship 3-4 months*

Programme partiel présenté à titre indicatif susceptible d'évolutions - Ouverture des options soumises à sélection et nombre suffisant d'inscrits. / *Partial programme presented for information, subject to change - Opening of options subject to selection and a sufficient number of applicants*

* Sous conditions.

Master of Science In Hospitality Management

En route vers les plus grands établissements

A pathway to the world's largest establishments

Elaboré avec la contribution des grands groupes hôteliers mondiaux, en partenariat avec ESCP Business School, ce Master of Science est un passeport pour exercer une fonction de top manager dans un hôtel d'exception ou intégrer des postes stratégiques pour accéder, à terme, à la Direction Générale d'un établissement. L'ambition de FERRANDI Paris est de faire de vous un leader créatif et charismatique, à la fois stratège, business developer et opérationnel. Maîtrisant les enjeux du secteur, vous développerez un profil recherché : mobile, adaptable, à l'affût des nouvelles tendances et des transformations sociétales et technologiques, doté d'un esprit résolument entrepreneurial !

Developed with the contribution of the world's leading hotel groups and in partnership with ESCP Business School, this Master of Science is a passport to working as a top manager in an exceptional hotel or in strategic positions to eventually become the General Manager of an establishment. FERRANDI Paris' ambition is to make you a creative and charismatic leader, both strategist, business developer and operational. Mastering the challenges of the sector, you will develop a sought-after profile: flexible, adaptable, on the lookout for new trends and societal and technological developments, with a resolutely entrepreneurial spirit!

Benjamin Thibault Chevalier
MSc in Hospitality Management
Academic Manager



UN DOUBLE DIPLÔME
A DOUBLE DEGREE

UN PARTENAIRE PRESTIGIEUX 
PRESTIGIOUS PARTNERSHIP

Un partenariat renforcé au niveau du MSc permet aux étudiants, sous conditions, de bénéficier d'un accès au Master Grande Ecole de l'ESCP Business School et d'obtenir un double diplôme.

An even closer partnership at MSc level allows students, under certain conditions, to benefit from access to the ESCP Business School Grande École Master's and to obtain a double diploma.

Le MSc In Hospitality Management a pour mission de former des managers d'hôtel exigeants et engagés, experts sur le plan professionnel et managérial afin d'être créatif et développeur d'affaires.

The MSc In Hospitality Management is designed to form demanding, committed hotel managers who are experts in professional and managerial terms, in order to be a creator and business developer.

LES OBJECTIFS DE FORMATION / THE TRAINING OBJECTIVES

1.

Maîtriser les disciplines de gestion et être en mesure de mobiliser l'ensemble des compétences nécessaires pour gérer et développer une entreprise dans le secteur.

Master management techniques and be capable of mobilising all the skills required for managing and developing a company in the sector.

3.

Disposer des compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel et à la fonction.

Possess interpersonal skills appropriate to the professional environment and to the job.

2.

Acquérir des techniques de résolution de problèmes complexes pour développer ses compétences par l'auto apprentissage.

Acquire problem-solving techniques for complex situations in order to develop self-taught skills.

4.

Devenir des experts internationaux du secteur hôtelier.

Become international experts in the hotel industry.

• Une double compétence professionnelle et managériale de haut niveau, pour vous doter d'une expertise complète et polyvalente, mais aussi travailler les compétences relationnelles et le savoir apprendre afin que vous puissiez continuer d'évoluer tout au long de votre parcours / A dual professional and managerial skills of high level, to equip you with a complete and versatile expertise, to also work on interpersonal skills and ability to learn so that you can evolve continuously throughout your course.

• Un corps professoral international avec des professionnels reconnus dans leur expertise et des enseignants issus des meilleures écoles comme Sciences Po Paris, ESG UQAM, La Sorbonne, ESCP Business School, Washington University... To achieve this, we have built up an international professional body with professionals well-known for their expertise and teachers from the top schools, including Sciences Po Paris, ESG UQAM and La Sorbonne, ESCP Business School, Washington University...

NOS PARTENAIRES PRESTIGIEUX / PRESTIGIOUS PARTNERSHIPS

HYATT

IHG
INTERNATIONAL HOTEL GROUP

ACCOR

FOUR SEASONS
HOTELS & RESORTS

MARSHALL

CAREER BOOSTER

Nous sommes avec vous tout au long de votre carrière / We are with you throughout your career

- Dispositif innovant pour vous accompagner non seulement pendant votre formation mais aussi pendant les premières années de votre vie professionnelle ! / Innovative device to accompany you not only during your training, but also during the first years of your professional life!
- Ateliers de professionnalisation, conférences, coaching, mentoring avec un GM, cours à la carte... / Professionalization Workshops, conferences coaching, mentoring with a GM custom-made courses...but also during the first years of your professional life!

10 mois
10 months



6 mois
6 months

UE	BUSINESS DEVELOPPEMENT	PERFORMANCE & BUSINESS	OPÉRATION MANAGEMENT	MANAGEMENT & LEADERSHIP	MANAGERIAL REPORTS FOR HOTEL
<ul style="list-style-type: none"> • Modules 	<ul style="list-style-type: none"> • International business • Hospitality strategic management • Corporate social responsibility • Business models in hospitality • Hospitality in Asian Doing Business in America 	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing management • Financial management • E-distribution • Finance for hotel corporations • Innovation in Hospitality 	<ul style="list-style-type: none"> • USALI • Revenue Management • Asset Management • Hotel Operations • Lean Management • MICE • Trends & Innovation in F&B 	<ul style="list-style-type: none"> • International Consultancy Project • Multicultural talent management • Geopolitics • Communication in business • Leadership 	<ul style="list-style-type: none"> • Applied Research Thesis • Managerial Experiences • Internship Job Report • Discovery Report

Speciality 1. **GEO CULTURELLE**

zone Asie ou zone nord Amérique

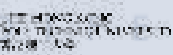
Les carrières dans le management hôtelier se conjuguant à l'international, les étudiants du MSc choisiront une zone géoculturelle en Asie ou en Amérique du Nord afin de se doter d'un profil particulier et de connaissances approfondies en matière de géopolitique, clientèles, management interculturel, zones commerciales... Ils iront étudier chez un partenaire mondialement reconnu, rencontrer des professionnels et assister à des conférences dans le cadre d'un voyage d'étude d'un mois. Idéalement, le stage de fin d'étude doit être choisi en complément de ce choix.

As careers in hotel management are international, MSc students will choose a geo-cultural area in Asia or North America in order to acquire a particular profile and in-depth knowledge of geopolitics, customer base, intercultural management, commercial areas... They will study with a world-known partner, et professionals and attend conferences as part of a onemonth study trip. Ideally, the end-of-study internship should be selected with this choice in mind.

MODULES

- Doing Business in North America or in Asia
- Hospitality Applied Strategy

Nos écoles partenaires / Our partner schools



HONG KONG



MONTREAL



Speciality 2. PROFESSIONAL EXPERTISE

Track 1 : Hotel Operations

Pour viser la direction opérationnelle d'un établissement.

L'apprentissage est axé sur la connaissance client et la gestion des opérations, le pilotage d'entreprise et le suivi budgétaire, ainsi que sur la mise en place d'une politique stratégique et commerciale propre aux départements opérationnels.

To target the operational management of an establishment. Learning is access to customer knowledge and operations management, company management and budget monitoring, as well as the implementation of a strategic and commercial policy specific to operational departments.

MODULES

- Room division
- Lean Management

Track 2 : Hotel Management

Pour viser les fonctions marketing et financière d'un établissement ou d'un siège.

Les contenus sont orientés sur le pilotage d'entreprise et le suivi budgétaire ainsi que sur la mise en place d'une politique stratégique et commerciale.

For the marketing and financial functions of an establishment or headquarters. The content is oriented towards company management and budget monitoring, as well as the implementation of a strategic and commercial policy.

MODULES

- Asset Management
- Revenue Management

Track 3 : Culinary, Food & Beverage

Pour devenir F&B Manager.

Les enseignements sont axés sur la gestion des opérations, du pilotage au suivi budgétaire, ainsi que la mise en place d'une politique stratégique et commerciale propre aux départements opérationnels de restauration.

To become a F&B Manager. The lessons are dedicated to the management of operations, from piloting to budget monitoring, as well as the implementation of a strategic and commercial policy specific operational departments of catering.

MODULES

- Trends & innovation in Food
- Culinary arts and sustainability

Executive Mastere International Hospitality Management

Vous êtes manager dans l'hôtellerie ? Vous exercez depuis au moins 5 ans ? Transformez votre carrière avec l'Executive Master International Hospitality Management et accédez à des postes de direction dans les plus grands hôtels, en France comme à l'étranger.

Are you a hotel manager? Have you got at least five years of experience? Transform your career with the Specialized Executive Masters and gain access to management positions in some of the biggest hotels in France and abroad.

LES OBJECTIFS DE FORMATION THE TRAINING OBJECTIVES

Développé par FERRANDI Paris avec ESCP Business School, ce cursus approfondit les expertises indispensables pour devenir top manager et met l'accent sur deux enjeux clés : la responsabilité sociétale et le business development.

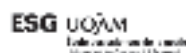
Assurés à temps partiel en présentiel et en e-learning, les cours se tiennent sur nos campus de Paris, mais aussi chez nos partenaires de Honk Kong PolyU et ESG UQAM / *Developed by FERRANDI Paris as a joint degree with ESCP Business School, this Bac+6 course takes a closer look at the key skills needed to become a top manager, focusing on two key issues: corporate social responsibility and business development.*

A combination between face to face contact hours and e-learning, classes take place at our Paris and Madrid campuses, as well as at our partnership establishments, the Hong Kong PolyU and ESG UQAM.

LES PARTIS PRIS PÉDAGOGIQUES THE EDUCATIONAL APPROACH

- Les cours fondamentaux : répartis sur l'année à raison d'un regroupement par mois sur le campus de Paris, accompagnés d'événements et conférences / *Basic courses : Spread out over the year with one grouping per month on the Paris Campus, accompanied by events and conferences.*
- Le study tour de spécialisation géo culturel : une destination au choix parmi Hong Kong ou Montréal et un module au choix parmi Specialized Business ou Applied Strategy. *The geocultural specialization study tour: A destination of your choice including Hong Kong and Montreal and a Specialized Business or Applied Strategy.*
- La spécialisation professionnelle : un module au choix parmi / *Professional specialization: A course to be chosen among: Room division, Lean Management, Asset Management, Revenue Management, Trends & innovation in Food, Culinary arts and sustainability.*
- Une thèse professionnelle pour approfondir l'expertise de votre choix selon votre projet. *A professional thesis to provide the expertise of your choice according to your project.*

En partenariat avec / In partnership with



Le programme se déroule en 4 temps, de janvier à juin de l'année suivante
The program takes place in 4 stages, from January to June of the following year



UE	BUSINESS DEVELOPPEMENT	PERFORMANCE & BUSINESS	OPERATION MANAGEMENT	MANAGEMENT & LEADERSHIP	MANAGERIAL EXPERTISER
• Modules	<ul style="list-style-type: none"> • Hospitality strategic management • Corporate social responsibility • Business models in hospitality 	<ul style="list-style-type: none"> • E-distribution • Finance for hotel corporations • Innovation in Hospitality 	<ul style="list-style-type: none"> • USALI • Revenue Management 	<ul style="list-style-type: none"> • Multicultural talent management • Leadership 	<ul style="list-style-type: none"> • Study tour • Professional Specialization • Thesis

•

Chef de Projet, conception & développement Culinaire en Industrie

Mastère Spécialisé en Ingénierie de Produits à l'Interface Cuisine-Industrie

*Project Manager, Culinary Design & Development in Industry
Specialized master in Product Engineering at the Interface
of Cuisine and Industry*

•

Vous voulez travailler dans l'agro-alimentaire et transformer des recettes ? Améliorer les produits de demain, en passant de la cuisine à la production en volume ?

*Do you want to work in the agricultural side of the food industry and revolutionize recipes?
Improve the products of tomorrow by integrating mass production?*

Ce Mastère Spécialisé, conçu avec AgroParisTech, vous propose de conjuguer savoir-faire culinaire et connaissances scientifiques. A travers un cursus de 4 mois et demi pour acquérir les fondamentaux culinaires français et s'initier aux nouvelles tendances, approfondir les sciences et techniques indispensables à un projet R&D et apprendre comment transposer une recette.

This Specialized Masters, designed by AgroParisTech, offers the opportunity to combine culinary expertise with scientific knowledge. This involves a four-and-a-half-month course to acquire the basics of French cuisine and an introduction to new trends, further information about the sciences and techniques which are key to an R&D project and learning how to transpose a recipe.

Co-diplôme avec/ Co-degree with



Accrédité / Accredited by



•

Doctorat d'Administration des Entreprises

Executive DBA FERRANDI Paris

•

Enseignant-Formateur en école d'hôtellerie, de gastronomie, de tourisme ? Vous aimez transmettre votre maîtrise des compétences pratiques et souhaitez élargir votre public en s'appuyant sur un processus scientifique rigoureux ? Contribuer et améliorer la transmission de vos connaissances.

Are you an instructor in a hotel, gastronomy or tourism school? Do you enjoy transmitting your mastery of practical skills and do you wish to broaden your audience based on a rigorous scientific process? Contribute and improve the transmission of your knowledge.

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. Les actions des doctorants sont supervisées par les professeurs de l'Ecole et du Laboratoire.

The Doctorate in Business Administration is a program for experienced managers of the Hotel and Culinary Arts. The work is conducted face-to-face, on-line and in asynchronous, French or English. The actions of the doctoral students are supervised by the professors of the School and the Laboratory.



•
La
pédagogie
de l'école
The teaching style
•

UN CORPS PROFESSORAL DE HAUT NIVEAU
A FIRST-CLASS TEACHING FACULTY

Meilleurs Ouvriers de France, professionnels aguerris issus de l'hôtellerie et de la restauration, enseignants chercheurs, experts... Nos professeurs se consacrent pleinement à l'enseignement.

80 % sont des enseignants formateurs permanents de FERRANDI Paris, animés par la passion de transmettre leur expérience et leur savoir-faire mais aussi la recherche de l'excellence.

S'y ajoutent des professeurs associés qui animent des cours et masters class : designers culinaires, sociologues de la consommation, grands chefs, general managers, directeurs financiers... Mais aussi enseignants internationaux venant de grandes écoles partenaires : The Hong-Kong Polytechnic University, ESCP Business School, ESG UQAM...

Award-winning in their craft, experienced professionals, researchers, experts... Our professors fully dedicate themselves to teaching. 80% of them are permanent teachers at FERRANDI Paris, driven by their desire to share their experience and expertise and by their passion to strive for excellence.

In addition to this, we also have associate professors who deliver courses and master classes: culinary designers, consumer sociologists, major chefs, general managers, financial directors and also professors from our major partners: Hong Kong PolyU, ESCP Business School, ESG UQAM...



THE HOXTON PARIS



HOTEL LUTETIA

NOTRE VISION DE L'EXCELLENCE OUR VISION OF EXCELLENCE

Pour nous, un top manager est un professionnel qui a lui-même expérimenté les différents niveaux de compétence du personnel qu'il encadrera. Votre compréhension du terrain vous permettra d'acquiescer l'intelligence situationnelle nécessaire pour réussir. Nous vous donnerons les codes mais aussi les clés pour trouver votre propre style et cultiver votre authenticité.

Nous croyons aussi que l'excellence, dans nos métiers, est la rencontre de la rigueur, de l'attention et de l'émotion. Elle s'incarne dans tout ce qui fait exception, du restaurant traditionnel à l'assiette étoilée d'une table prestigieuse, de l'élégance sophistiquée d'un palace traditionnel à la décoration d'un hôtel branché.

For us, a top manager is a professional who has experienced the different levels of competence of the staff they will supervise. Your understanding of the field will allow you to acquire the situational intelligence necessary to succeed. We will give you the codes but also the keys to find your own style and cultivate your individuality.

We also believe that excellence in our professions is the combination of rigor, attention and emotion. It is embodied in everything that is exceptional, from the traditional restaurant to the Michelin-starred dish of a prestigious restaurant, from the sophisticated elegance of a traditional luxury hotel to the arty decoration of a trendy hotel.

It is this culture of humility, solidarity, openness and high standards that our teachers will transmit to you.

LEARNING BY DOING, DE LA FORMATION À L'ACTION LEARNING BY DOING, FROM THEORY TO PRACTICE

Apprendre en faisant est le parti-pris de FERRANDI Paris. Expérimenter est la seule manière d'acquiescer une posture et des savoir-faire professionnels. Et quoi de plus motivant que de voir ses recommandations mises en oeuvre par le board d'un grand hôtel parisien ? Evaluer la satisfaction d'une vraie clientèle face à un concept de restaurant éphémère que l'on a soi-même imaginé, présenté au restaurant d'application de l'école ? Agir sur la performance d'un hôtel via un serious game ? Manager une équipe et piloter une activité ? Ajouté à 4 à 6 mois de stages en France et à l'international, cet enseignement à la fois théorique et concret, pensé par les meilleurs professionnels et les plus grandes maisons, vous plongera au coeur de l'action.

Learning by doing is our philosophy at FERRANDI Paris. Experience is the only way to acquire a professional attitude and proper know-how. Moreover, what could be more motivating than to see one's own suggestions being implemented by the board of a major Parisian hotel? Or having real customer base at a pop-up concept restaurant that you have imagined and set up at the school's application restaurant? Imagine influencing the performance of a hotel via a serious game or managing and directing a team as they work. With 4 to 6 months of internships in France and abroad, this theoretical and practical training, designed by the best professionals and greatest institutions, will plunge you into the heart of the action.

HOSTED, UNE DÉMARCHE UNIQUE D'EXCELLENCE

HOSTED, A UNIQUE APPROACH TO EXCELLENCE

En partenariat avec ESCP Business School, école triplement accréditée, FERRANDI Paris a créé l'Institut Hosted : Hospitality Service Tourism and Education. Cette démarche vise à développer les programmes spécialisés en management de l'hôtellerie, co-animés par les deux écoles. Les étudiants sortiront avec un bachelor FERRANDI Paris ainsi qu'un certificat de ESCP Business School. Hosted, c'est un corps professoral d'experts (25 professeurs permanents) mais également un centre de recherche ayant pour but la production de connaissance pour les professionnels. Un véritable pont entre les mondes académiques et professionnels.

In partnership with ESCP Business School, school with three accreditations, FERRANDI Paris has created the Institut Hosted: Hospitality Service Tourism and Education. This approach aims to develop specialized programs in hotel management, jointly hosted by the two schools. Students graduate with a FERRANDI Paris Bachelor degree and an ESCP Business School certificate. Hosted is an expert teaching faculty (25 permanent professors), but is also a research center which aims to product knowledge for professionals. A genuine bridge between the academic and professional worlds.

L'ENTREPRENEURIAT, AU CŒUR DE LA CULTURE FERRANDI PARIS

*ENTREPRENEURSHIP, AT THE HEART
OF THE FERRANDI PARIS CULTURE*

FERRANDI Paris vous accompagne de l'idée au lancement, jusqu'au développement de votre entreprise avec son programme d'incubation : découverte des nouvelles tendances culinaires, analyse de marché, mise au point des produits et test, business plan, stratégie de développement, pitch devant des investisseurs...

FERRANDI Paris is by your side from the idea to its launch, through the development of your business and its groundwork: the discovery of new culinary trends, market analysis, product development and testing, business plan, development strategy, pitch to investors....



CANOPY BY HILTON

Recherche, publications & innovation

*Research, publications
& innovation*



DEUX LABORATOIRES DE RECHERCHE *TWO RESEARCH LABORATORIES*

La recherche à FERRANDI Paris se veut pragmatique, appliquée, tournée vers les professionnels, les étudiants et le consommateur final. Elle est diffusée en deux temps : publication d'articles dans les meilleurs revues académiques d'une part, vulgarisation et diffusion aux diverses parties prenantes d'autre part, idéalement dans une perspective applicative et opérationnelle. Elle doit aider à comprendre notre environnement, faire progresser les pratiques professionnelles et individuelles, faire évoluer les us et coutumes, aussi bien dans les modes managériaux que dans le comportement du consommateur.

Research at FERRANDI Paris is intended to be pragmatic, applied, and designed for professionals, students and end consumers. It is disseminated in two stages: firstly, articles are published in leading academic reviews; secondly, it is popularised and distributed to the various stakeholders, ideally with an operational application in view. It is intended to help the comprehension of our environment, develop professional and individual practices and foster change in uses and habits, in both managerial methods and consumer behaviour.

L'équipe de recherche est composée d'enseignants-chercheurs experts dans leur thématique. Titulaires de Doctorat, PhD et Habilitation à Diriger des Recherches, rattachés à de grandes institutions comme ESCP Business School ou La Sorbonne, ils sont réunis dans deux laboratoires de recherche :

- Le laboratoire de recherche en management hôtelier, créé avec ESCP Business School, pour travailler sur l'entrepreneuriat, le marketing, l'innovation et le management des ressources humaines.
- Le laboratoire d'innovation culinaire pour approfondir les origines de la cuisine, comprendre comment on consomme aujourd'hui et explorer les tendances de demain. En matière de design et de sociologie culinaire comme en matière d'alimentation ou de chimie alimentaire et de nouveaux ingrédients.

The research team consist of teachers researchers who are specialists in their fields. They hold doctoral or PhD degrees and the qualifications to oversee research programmes. They are attached to major institutions like ESCP Business School and the Sorbonne, and work together in two research laboratories:

- *The hotel management research lab, created with ESCP Business School to work on entrepreneurship, marketing, innovation and human resources management;*
- *The culinary innovation lab, which promotes in-depth studies on the origins of cooking, analyses how people consume today and explores the trends of tomorrow – in terms of design and culinary sociology as well as food, food chemistry and new ingredients.*



CHAIRE ANCA

Co-diplôme avec / Co-degree with 

FERRANDI Paris a intégré la chaire ANCA (Aliment Nutrition Comportement Alimentaire) créée sous l'impulsion de l'Unité Mixte de Recherche INRA/AgroParisTech de Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire, en partenariat avec par exemple la Fondation Louis Bonduelle ou Seb afin de fonder un cadre d'échanges fertiles entre le monde académique et le monde de l'entreprise autour du thème « alimentation & santé ». Cette chaire sert à renforcer les liens entre l'école et les entreprises et permet d'accompagner des projets scientifiques et pédagogiques d'excellence sur des thématiques émergentes. L'ambition est de permettre l'accès pour tous à une alimentation saine et durable.

FERRANDI Paris has joined forces with the ANCA Chair (Aliment Nutrition Comportement Alimentaire) founded under the impetus of the INRA/AgroParisTech Joint Research Unit of Physiology, Nutrition and Food Behavior. In partnership with for instance the Louis Bonduelle Foundation or Seb it has the purpose of providing a framework for advantageous exchanges between the academic business worlds on the subject of food and health. This chair serves to enhance the relationship between the school and businesses and to support excellent scientific and educational projects on emerging themes. The ambition is to provide access for all to food which is both healthy and sustainable.

UN PARTAGE DES CONNAISSANCES EN DEUX TEMPS

SHARING KNOWLEDGE IN TWO STAGES

FERRANDI Paris partage sa connaissance et sa passion à travers, des articles scientifiques présentés dans des colloques internationaux et publiés dans les meilleures revues académiques mais aussi avec une collection d'ouvrages qui font aujourd'hui référence dans les domaines de la cuisine, de la pâtisserie et du marketing culinaire, traduits en plusieurs langues ainsi que des MOOC. Ainsi, le grand livre du marketing culinaire donne des clés sur l'évolution du monde de la food, les fondamentaux de la sociologie, du marketing et du design culinaires mais aussi le branding de marque, les opportunités apportées par la transition numérique et écologique pour créer, développer et promouvoir un concept food.

FERRANDI Paris shares its knowledge and passion through scientific articles presented in international conferences and published in the best academic journals. This is in addition to various MOOCs and a collection of books that have been translated into several languages and have become a reference in the fields of cuisine, pastry and culinary marketing. The latest culinary marketing book, published in 2019, provides gives insight not only into the evolution of the world of food, the fundamentals of sociology, marketing and culinary design, but also into branding, the opportunities provided by digital and ecological development to create, develop and promote a food concept.

Vie étudiante : petits détails et grands moments !

Student life: small details and big events!

DES ÉVÉNEMENTS PRESTIGIEUX / PRESTIGIOUS EVENTS

Taste of Paris, Fête de la gastronomie, Challenge culinaire du Président de la République, Salon international de l'alimentation (SIAL), Equip'Hôtel, manifestations avec le Ministère des Affaires Étrangères, le SIRHA, Bordeaux S.O Good... Nombreux sont les événements prestigieux auxquels vous aurez la chance de participer tout au long de votre scolarité.

The Taste of Paris, the Fête de la Gastronomie, the French President's Culinary Challenge, the International Food Exhibition (SIAL), Equip'Hôtel, events with the Ministry for Foreign Affairs, the SIRHA, Bordeaux S.O Good... these are just some of the prestigious events you will have the opportunity to attend throughout your studies. An opportunity to rub shoulders with some of the biggest names in the sector.

DES SERVICES POUR VOUS ACCOMPAGNER SUPPORT SERVICES DESIGNED FOR YOU

A FERRANDI Paris l'accompagnement individuel est essentiel : depuis les séminaires d'intégration à la plateforme pédagogique pour partager les cours et travailler avec les enseignants sur un mode collaboratif, en passant par la présence permanente sur le campus d'une infirmière, ou encore l'accès à une médiathèque et à une salle multimédia. La vie étudiante selon FERRANDI Paris, ce sont aussi des aides pour trouver une bourse, un logement, des banques partenaires...

At FERRANDI Paris, there is a genuine feeling of welcome and support throughout your studies: integration seminars (for Bachelor students) a teaching platform to share class work, collaborative work with, the permanent on-site presence of a nurse, and access to the multimedia library and a multimedia room. Student life by FERRANDI Paris? You will also be given help finding a grant, housing, partner banks...

CAREER CENTER

Nous sommes avec vous tout au long de votre carrière
We are with you throughout your career.

- Dispositif innovant pour vous accompagner non seulement pendant votre formation mais aussi pendant les premières années de votre vie professionnelle ! / *Innovative device to accompany you not only during your training, but also during the first years of your professional life!*
- Ateliers de professionnalisation, conférences, coaching, mentoring avec un GM, cours à la carte... / *Professionalization Workshops, conferences coaching, mentoring with a GM custom-made courses... but also during the first years of your professional life!*

DES ESPACES DE PARTAGE ET DE VIE

A LIVELY SHARED AREA

- Un espace « Etudiants » et une cafétéria proposant des snacks et boissons tout au long de la journée / *A "student" area and cafeteria offering snacks and drinks throughout the day.*
- Le Bureau des étudiants qui organise des soirées, des afterworks à l'extérieur de l'école, noue des partenariats avec les commerces voisins et s'occupe du potager de l'école ! / *The Student Office, which organises evening events with other student offices and after-work sessions outside the school, creates partnerships with neighbouring businesses and takes care of the kitchen garden!*
- Une médiathèque, des espaces de travail, une plateforme e-learning et intranet *Media library, workspaces, e-learning platform and intranet.*
- Une salle de sport, un gymnase et une association sportive qui organise des cours et des tournois pour se détendre après les cours / *A gym, sports hall and sports association which organizes classes and tournaments. A little relaxation, after class.*
- Des salles de cours avec des équipements numériques / *Classrooms with digital equipment.*



PARIS

Destination phare du tourisme mondial d'affaires ou de loisirs, Paris est la ville historique de FERRANDI Paris, au cœur de l'Île-de-France qui regroupe près de 2 500 hôtels classés et 23 000 restaurants. Sorbonne, Café de Flore, Procope, Lutétia, Bon Marché, Jardin du Luxembourg... Vous étudierez à proximité de ces lieux mythiques et inspirants, à Saint-Germain-des-Prés, dans un campus exceptionnel de 25 000 m², en plein cœur de la capitale.

A hub of global business and leisure tourism, Paris is the historical city of FERRANDI Paris. It is found right in the centre of Île de France region, which is home to over 2 500 hotels and 23 000 restaurants. Sorbonne, Café de Flore, Procope, Lutétia, Bon Marché, Jardin du Luxembourg... You will study a stone's throw away from these famous and inspiring places at our exceptional 25 000 m² campus in Saint-Germain-des-Prés, in the beating heart of capital.



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 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.

In Bordeaux, students are welcomed to the Campus du Lac, a training facility of the CCI Bordeaux Gironde devoted to culinary arts and located only 15 minutes away from the centre of town by tram. Bordeaux, top of the list of most attractive French cities, has become a playground for great chefs. Michelin starred restaurants and high-end hotels rub shoulders and have created a network of prestigious partners.



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*

Situated in the heart of Rennes, a city with soaring economy, demography and tourism industry, FERRANDI Paris in partnership with the CCI-Ille et-Vilaine is being set up in a land of renowned chefs and of top-level establishments. However, Rennes is also vibrant and dynamic student city which encourages international exchanges and continues to build on a multitude of European partnerships.



Des opportunités de carrière en France et à l'international

Career opportunities in France and abroad

BACHELOR ARTS CULINAIRES ET ENTREPRENEURIAT *BACHELOR CULINARY ARTS AND ENTREPRENEURSHIP*

Créateur de restaurant et de concepts, chef de cuisine, responsable de production, responsable des achats, directeur commercial, consultant culinaire...

Restaurant and Concept creator, Chef, Head of production, Head of purchases, Commercial director, Culinary consultant...

BACHELOR MANAGEMENT HÔTELIER ET RESTAURATION *BACHELOR F&B AND HOSPITALITY MANAGEMENT*

Responsable marketing et ventes, resort manager, revenue manager, coordinateur événementiel, directeur d'exploitation, de restaurant...

Head of marketing and sales, Resort manager, Revenue manager, Events coordinator, Head operations, Head of restaurant...

MASTER OF SCIENCE IN HOSPITALITY MANAGEMENT *MASTER OF SCIENCE IN HOSPITALITY MANAGEMENT*

Le MSc in Hospitality Management permet d'intégrer des postes stratégiques, des services financiers, opérationnels ou commerciaux, de groupes internationaux ou de structures indépendantes hôtelières. La polyvalence de cette formation offre toutes les clés nécessaires pour accéder, à terme, à des fonctions de directeur général d'un hôtel.

MSc in Hospitality Management allows one to take up strategic positions, financial, operational or commercial services, international groups or independent hotel structures. The versatility of this training offers all the keys necessary to eventually become a general manager of a hotel.





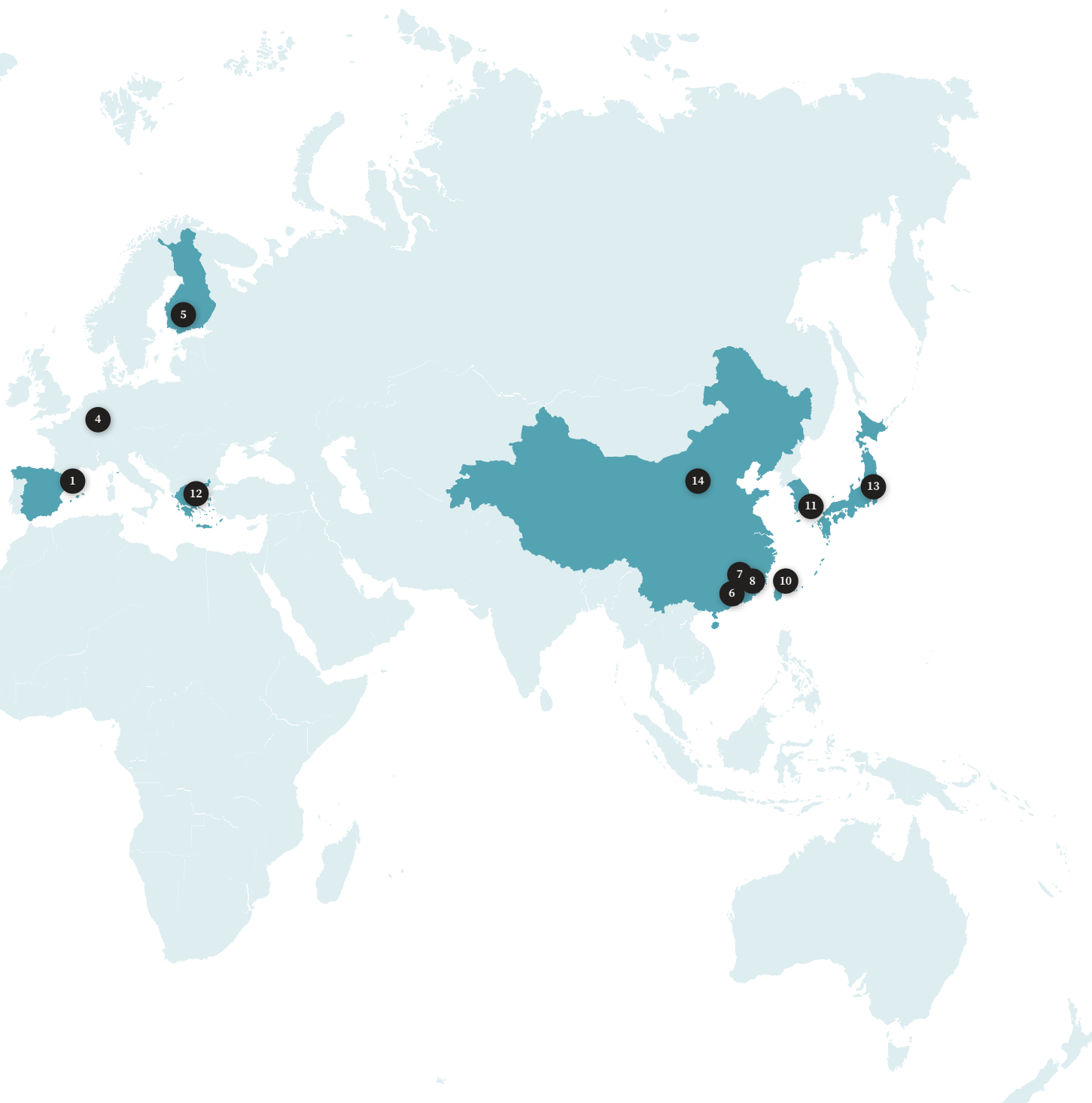
Notre réseau mondial

Our worldwide network

FERRANDI Paris a noué de nombreux partenariats pédagogiques internationaux avec des écoles sélectionnées pour leur niveau d'exigence. Que ce soit via de la mobilité académique, des colloques, des événements spécifiques ou des interventions de professeurs, nous favorisons l'ouverture et le partage afin de développer les échanges interculturels et les projets internationaux.

FERRANDI Paris has built a number of international teaching partnerships with schools who have been selected for their demanding requirements. Whether this be through academic mobility, seminars, specific events or presentations from professors, we encourage openness and sharing in order to develop intercultural exchanges and international projects.

- 1 **CETT - University of Barcelona, School of Tourism, Hospitality and Gastronomy** 🇪🇺
ESPAGNE / SPAIN - Barcelone / Barcelona
- 2 **ESG UQAM** 🇨🇦
CANADA - Montréal
- 3 **ITHQ - Institut De Tourisme et d'Hôtellerie du Québec** 🇨🇦
CANADA - Montréal
- 4 **EHTL - L'Ecole Hôtelière et de Tourisme du Luxembourg**
LUXEMBOURG - Diekirch




5 HAAGA-HELIA University  
FINLANDE / FINLAND - Helsinki

6 Hong Kong Polytechnic 
CHINE / CHINA - Hong Kong

7 ICI - International Culinary Institute
VTC Group
CHINE / CHINA - Hong Kong

8 IFTM - Macao Institute for Tourism
Studies  
CHINE / CHINA - Macao

9 JWU - Johnson and Wales
University 
ETATS-UNIS / USA - Providence
& Charlotte

10 NKUHT - National Kaohsiung
University of Hospitality
and Tourism 
TAÏWAN - Kaohsiung

11 Sejong University 
CORÉE / KOREA - Seoul

12 Le Monde Institute of Hotel
and Tourism Studies
GRÈCE / GREECE - Athènes / Athens

13 Association de Promotion
de la Gastronomie Française (APGF)
JAPON / JAPAN - Tokyo

14 Tsinghua Academy of Art and Design
CHINE / CHINA - Pékin / Beijing

Les parcours

Courses



Tiago Martins

Responsable du restaurant
Manager of the restaurant

LES OLIVIERS DE L'HÔTEL - ILE ROUSSE, 5 étoiles, BANDOL



Yoni Saada

Chef propriétaire
Chef and restaurant owner
BAGNART, PARIS

J'ai eu la chance de débiter dans l'un des plus beaux écrin Parisiens, Le Ritz ! C'est là que l'on m'a transmis la passion du beau service et du dévouement pour le client.

I had the chance to start in one of the most beautiful Parisian settings, The Ritz! It was there that I developed a passion for beautiful service and dedication to the customer.

Passé par des Maisons de renom (Guy Savoy, Maison Blanche, Pur' - Park Hyatt, George V), Tiago Martins a été Premier Maître d'Hôtel de l'Hôtel & Spa Le Castellet. Finaliste de la Coupe Georges Baptiste 2018, il dirige aujourd'hui le restaurant étoilé d'un prestigieux hôtel varois.

Having worked for renowned brands (Guy Savoy, Maison Blanche, Pur' - Park Hyatt, George V), Tiago Martins was Chief Maître d' at Hôtel & Spa Le Castellet. A finalist at the 2018 Georges Baptiste Cup, he now runs the Michelin starred restaurant of a prestigious in Var.

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 Paris !

I have a very strong memory of when Ferran Adria and Paco Pérez came to visit to teach us about molecular cuisine. An incredible moment, that's the magic of FERRANDI Paris !

Après l'obtention de son diplôme, Yoni Saada a travaillé au sein de prestigieuses brigades (Yannick Alléno à l'hôtel Meurice, William Ledeuil aux Bouquinistes et Frédéric Anton au Pré Catelan). Depuis, il a ouvert deux restaurants dont une cantine street food élue projet de l'année par le Gault & Millau, terminé finaliste à Top Chef... Il collabore avec M6 et de nombreuses marques comme Sephora, Google, Facebook, LVMH sur des projets créatifs et de consulting.

After graduation, Yoni Saada worked in prestigious brigades (with Yannick Alléno at the Hotel Meurice, William Ledeuil at the Bouquinistes and Frédéric Anton at the Pré Catelan). Since then, he has opened two restaurants, a street food canteen which was elected project of the year by Gault & Millau, a finalist in Top Chef... He collaborates with M6 and many brands such as Sephora, Google, Facebook, LVMH on creative and consulting projects.

Les parcours



Guillaume Ranvier
Directeur d'exploitation
Hotel Manager
HOTEL MARTINEZ, CANNES



Nina Métayer
Cheffe pâtissière
Pastry chef
DÉLICATISSERIE



Amandine Chaignot
Cheffe propriétaire
Chef and restaurant owner
POULICHE, PARIS

Pour moi, c'est l'école qui forme les meilleurs opérationnels. Les recruteurs la mentionnent comme une référence. C'est un vrai passeport pour entrer dans les plus grandes maisons !

For me, it is the school that trains the best operational staff. Recruiters mention it as a reference. It's a real passport to working in the best hotels!

Enchaînant les responsabilités au Park Hyatt Paris Vendôme dès sa sortie de l'école, Guillaume Ranvier travaille aujourd'hui pour le groupe à l'international où il valorise son expertise et sa vision globale de la gestion hôtelière.

Guillaume Ranvier, who has been working for the Park Hyatt Paris Vendôme since graduating from school, now works for the group internationally, where he promotes his expertise and global vision of hotel management.

C'est une école où tout le monde a une grande envie.

It's a school where everyone wants to go.

Entrée en tant que commis au Meurice, Nina en ressort demichef de partie dans la brigade du chef pâtissier Camille Leseq. Elle rejoint ensuite l'hôtel Raphaël pour devenir chef de partie création sucrée, puis cheffe pâtissière auprès d'Amandine Chaignot en 2014. La talentueuse Nina est élue Pâtissier de l'année 2016 par le magazine Le Chef, puis Pâtissier de l'année 2017 par le célèbre Guide Gault & Millau.

After joining as a clerk at le Meurice, Nina comes out as a demi chef de partie in the brigade of pastry chef Camille Leseq. She then joined the Raphaël hotel to become head of the sweet creation department, then pastry chef with Amandine Chaignot in 2014. The talented Nina was elected Pastry Chef of the Year 2016 by Le Chef magazine, then Pastry Chef of the Year 2017 by the famous Guide Gault & Millau.

Je reste très proche de l'école. Il y a un lien très fort entre les professeurs et les élèves, un fort sentiment d'appartenance.

The school has really stayed with me. There is a very strong bond between teachers and students, a strong sense of belonging.

Forte de ses expériences, Amandine Chaignot s'est formée auprès de Christopher Hache au Crillon, Alain Ducasse et Jean-François Piège au Plaza Athénée, Eric Frechon au Bristol et Yannick Alléno au Meurice, la cheffe vient de lancer son premier restaurant, Pouliche, à Paris.

Fortified by her experiences, Amandine Chaignot trained with Christopher Hache at Le Crillon, Alain Ducasse and Jean-François Piège at Plaza Athénée, Eric Frechon at Le Bristol and Yannick Alléno at Le Meurice. She has just launched her first restaurant, Pouliche, in Paris.

FERRANDI

Alumni

UN RÉSEAU INTERNATIONAL AN INTERNATIONAL NETWORK

Feuilletez l'annuaire des anciens élèves de FERRANDI Paris, c'est un peu comme partir faire le tour du monde ! Celui des saveurs d'exception, de table en table, mais aussi celui des plus grandes maisons et des plus beaux hôtels. Ce réseau international unique au monde est né avec notre école, en 1920. En rejoignant FERRANDI Paris, c'est au seuil de ce monde prestigieux que vous vous tenez. En intégrant FERRANDI Paris, c'est à cette communauté de grands professionnels des meilleures maisons que vous accédez. Un réseau formé des anciens élèves en gastronomie comme en management hôtelier.

Leafing through the directory of former students of FERRANDI Paris, is a little like circumnavigating the globe! Outstanding flavors, from table-to-table and hotel to hotel, through some of the most reputed names in the world. This unique international network began in 1920, when our school was founded. By joining FERRANDI Paris, you are crossing the threshold into this prestigious world. By joining FERRANDI Paris, you are accessing this community of renowned professionals from the best companies in the world. A network created by former students of gastronomy and hotel management.



DES SERVICES EXCLUSIFS EXCLUSIVE SERVICES

Accessible aux anciens élèves de FERRANDI Paris et aux entreprises sur ferrandialumni.fr, ce réseau permet de :

- Consulter et publier gratuitement des offres d'emploi ou de stages et de postuler en ligne.
- S'inscrire dans l'annuaire des anciens élèves en ligne.
- Contacter d'autres membres du réseau où qu'ils soient.
- Recevoir gratuitement la newsletter de l'association avec des articles sur les nouvelles tendances culinaires, des lieux à découvrir, des personnalités à suivre, des interviews d'anciens élèves, etc.
- S'inscrire à des événements comme la soirée de gala annuelle, des ateliers professionnels, des visites de producteurs, etc.

Accessible to former students of FERRANDI Paris and companies on www.ferrandialumni.fr, this network allows you to :

- *View, publish and apply for job vacancies and internships on line, free of charge.*
- *Register in the on-line directory of former students.*
- *Contact other members of the network wherever they are.*
- *Receive a free newsletter from the association with articles on new culinary trends, places to discover, people to follow, interviews with former students, etc.*
- *Register for events such as the annual gala evening, professional workshops, visits to producers, etc.*



FERRANDI

PARIS

PARIS • BORDEAUX • RENNES

ferrandi-paris.fr

Une école de
CCI PARIS ÎLE-DE-FRANCE
EDUCATION