



PARIS

FERRANDI PARIS

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE ET DE MANAGEMENT HÔTELIER

FERRANDI
PARIS

Fundada en 1920, FERRANDI París, la escuela de cocina Francesa es una institución de la CCI de París Ile -de -France. Forma profesionales de reconocido prestigio en la gastronomía, el arte vida francés, el arte de la mesa, la panadería y la pastelería, eso contribuye a dar a la escuela un reconocimiento en Francia y en el extranjero.

FERRANDI Paris ofrece una gama única de cursos en el campo de la Gastronomía, de nivel básico a títulos de maestría, así como varios cursos cortos de especialización y de capacitación de adulto. La escuela recibe anualmente 1.300 aprendices y estudiantes franceses o extranjeros y más de 2.000 profesionales en formación.

La amplitud de los niveles académicos, de perfiles, de oficios, hacen la singularidad de la Escuela, su riqueza profesional y humana. Las grandes habilidades y la experiencia de los profesores permanentes y de la continua intervención de Chefs reconocidos, su Consejo de orientación presidido por Joël Robuchon y constituido de 27 Chefs estrellados, la apertura empresarial, su posición en el corazón de una red profesional de gran alcance, las asociaciones académicas con las escuelas y universidades extranjeras, el enfoque pragmático y innovador imponen hoy FERRANDI París, como la gran escuela de cocina francesa.

La tasa de éxito a los exámenes es del 97 % y el 93 % de los graduados están empleados en los seis meses al final de su formación.

◆ PRINCIPALES SECCIONES

- Cocina
- Pastelería
- Panadería
- Gestión de Artes Culinarias y de servicios de hostelería

Diplomas : CAP - BTS - Licenciatura en gerente de un restaurante - Licenciatura restaurador - Programa Intensivo Profesional de Pastelería o Cocina Francesa en Ingles - Master especializado 'creación y ingeniería de productos de alimentación '

◆ INVESTIGACIÓN

La investigación se despliega en FERRANDI París, a través del desarrollo del laboratorio de creatividad culinaria : Iniciación y supervisión de las reflexiones y de búsqueda al hecho culinario. Colaboración con un laboratorio de psicología en la Universidad Paris- Descartes. Reunión periódicas y en una nueva revista de reflexión temática , (creatividad , escena culinaria ...)

◆ PUNTOS FUERTES

- Su orientación profesional presidida por Joël Robuchon
- Maestros del mundo profesional
- Su laboratorio de creatividad culinaria
- 2 restaurantes de Aplicación
- 29 nacionalidades
- Cursos ofrecidos por Chefs socios, mejores artesanos de Francia y Bocuse d'Or
- Pasantías en grandes restaurantes con estrellas
- 25 cocinas y laboratorios
- Los campus en París y Burdeos para la Licenciatura de gerente de restaurante y restaurador

◆ SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Paris - Saint-Gratien - Bordeaux - Rennes - Dijon

FICHA DE IDENTIDAD

◆ Nombre exacto de la institución

Ferrandi Paris

◆ Estatuto

Institución pública, afiliada a la Cámara de Comercio e Industria de la Región de París Ile -de -France

◆ Ciudad del centro principal de la institución

Paris

◆ Número de estudiantes

2500

◆ Porcentaje o número de estudiantes extranjeros

20%

◆ Índole y categorías de los diplomas

Diplomas Nacionales : CAP, BTS - Ferrandi diplomas, reconocidos por el Estado Nivel II (RNCP) - Master especializado 'creación y ingeniería de productos de alimentación '

◆ Curso de idioma francés

Si - Programa intensivo

◆ Programas de estudios para estudiantes extranjeros

Si

◆ Programas de formación en inglés

Si - Los programas de formación que se ofrecen en Inglés dan acceso a un diploma FERRANDI

◆ Gastos de inscripción para el año (indicativo)

Desde 8 800 € a 23.000 € según las formaciones

◆ Dirección postal

28. rue de l'abbé Grégoire - 75006 Paris - FRANCE

<http://www.ferrandi-paris.fr>



Miembro del Campus France Forum