

Rejoignez les étoiles  
du Management Hôtelier

FERRANDI

PARIS

Hospitality Management

Programmes

2024-2025





## Vers des carrières *d'excellence*

Vous vous apprêtez à faire un des choix les plus importants de votre vie, qui va avoir un impact direct sur votre avenir professionnel et probablement votre vie privée. Ce choix doit répondre à plusieurs attentes : suivre une formation qui vous plaise, vous donner des perspectives de métiers qui vous séduisent, connaître des expériences enrichissantes, vous permettre de voyager au gré de vos envies et découvrir de nouvelles cultures.

Si vous rejoignez FERRANDI Paris, vous aurez l'assurance de suivre une formation d'excellence, d'être accompagné par un corps professoral et une équipe pédagogique bienveillants. Ils auront à cœur de vous transmettre les valeurs de l'école, que sont l'esprit d'équipe, la générosité, la curiosité, la recherche de l'excellence et de l'innovation, le sens du service, la préservation de l'environnement, le respect des autres.

Pendant votre cursus, vous aurez l'opportunité de rencontrer les plus grands noms du secteur de l'hospitality et d'engranger des expériences professionnelles en France et à l'étranger.

Pendant ces années, que vous soyez à Paris, Saint-Gratien, Bordeaux, Dijon ou Rennes, vous vous constituerez un réseau d'amis que vous conserverez sans aucun doute tout au long de votre vie.

À l'issue de votre diplomation, vous rejoindrez le réseau des anciens de l'école, qui représente plus de 15 000 membres présents en France et à l'international. Ce réseau, les compétences acquises, l'appui du Career center et la réputation de l'école vous garantiront de très belles perspectives professionnelles.

Alors n'hésitez plus et venez nous rejoindre !

**Richard Ginioux**  
Directeur général de FERRANDI Paris

# FERRANDI Paris, *100 ans d'expérience au service de l'excellence*

Grande école de management hôtelier, membre de la Conférence des grandes écoles (CGE), FERRANDI Paris forme l'élite du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international.

Établissement d'Enseignement Supérieur Privé de la CCI Paris Ile-de-France Éducation, FERRANDI Paris a été créé il y a plus de 100 ans. Son nom est associé à plusieurs générations de chefs, de managers de l'hôtellerie et de la restauration, qui se sont distingués par leur signature culinaire et leurs talents d'innovateurs.



HYATT PARIS MADELEINE

## **UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE D'EXPERTS ET DE PROFESSIONNELS RECONNUS**

Le corps enseignant de FERRANDI Paris se compose de 200 chefs, chercheurs, enseignants, experts et MOF issus des plus prestigieux établissements, sélectionnés pour leur expertise et leurs compétences ainsi que leur volonté de partager et transmettre l'intégralité de leur savoir-faire.

## **UN ENSEIGNEMENT, INDIVIDUEL ET COLLECTIF, BASÉ SUR L'EXPÉRIMENTATION**

Expérimenter en conditions réelles est la seule manière d'obtenir une posture et des savoir-faire professionnels. Chez FERRANDI Paris, elles sont acquises à travers de nombreux stages et l'apprentissage tout au long du cursus, à l'extérieur de l'école grâce à notre réseau important de partenaires en France et à l'international, mais aussi en interne. Les élèves participent également régulièrement à différents concours prestigieux et formateurs. Autant d'occasions uniques de rencontrer les grands noms de la profession, de stimuler son talent et de confirmer ses connaissances.

## **L'INNOVATION, AU CŒUR DE NOS FORMATIONS**

FERRANDI Paris développe de nouveaux apprentissages afin de favoriser l'acquisition des connaissances : tablettes numériques, Learning Management System, serious game, MOOC culinaires... L'école organise également des challenges, tels que la création de restaurants éphémères, afin que chacun puisse tester sa fibre entrepreneuriale et évaluer la satisfaction d'une clientèle sur un nouveau concept que l'on a soi-même imaginé, réalisé et présenté.



## FERRANDI EST MEMBRE DE LA CONFERENCE DES GRANDES ÉCOLES



## DES PARTENARIATS PRESTIGIEUX

- FERRANDI Paris travaille en étroite collaboration avec **ESCP Business school** et **AgroParisTech**, deux grandes écoles partenaires, membres de la Conférence des grandes écoles.
- FERRANDI Paris, membre de l'**AACSB** et de l'**EFMD**, fait partie de la première communauté éducative internationale réunissant les meilleures business schools.
- Le partenariat de FERRANDI Paris et **ESCP Business School** renforce la qualité des programmes des deux écoles, grâce à une collaboration poussée des équipes pédagogiques.

En partenariat avec



Membre de



## UN BACHELOR VISÉ BAC+3



- FERRANDI Paris a été 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 et de la Recherche.

FERRANDI Paris est membre :

- de Top French Hospitality and Tourism Schools
- du Conseil Interministériel du Tourisme
- du Comité Stratégique d'Atout France
- de la Conférence des Formations d'Excellence du Tourisme (CFET)
- du Collège Culinaire de France

# 5

**campus en France**  
Paris, Saint-Gratien, Rennes,  
Bordeaux, Dijon

# 2500

**étudiants et 2000 adultes**  
en formation

# 30

**formations**  
en restauration et arts de la table  
et management hôtelier

# 5

**restaurants**  
d'application

# 200

**enseignants**  
dont **100** professeurs permanents  
de haut niveau  
et **100** professionnels

# 99%

**de taux de réussite**  
aux examens

# 93%

**de taux d'insertion**  
professionnelle à 7 mois

# Les Engagements

Nous formons les jeunes talents aux savoir-faire, notre devoir est aussi de les sensibiliser et de les préparer au monde de demain.



## FAVORISER LA DIVERSITÉ ET L'ÉGALITÉ DES CHANCES

Sensible aux enjeux liés à la diversité, FERRANDI Paris accueille des apprenants issus de divers horizons et du monde entier, du CAP au Bac +5. Notre mission est d'encourager les talents, quelles que soient leurs histoires personnelles, et de les accompagner dans leur parcours de formation (attribution de bourses, aide à la recherche de logement, accompagnement et suivi des personnes en situation de handicap...).

## MESURES VISANT À PROMOUVOIR L'INCLUSION

L'équipe médico-sociale de l'école est présente pour soutenir et accompagner les apprenants dans toutes les difficultés qu'ils pourraient rencontrer. Une charte du handicap et un plan de prévention pour favoriser l'intégration au monde professionnel ont été mis en place pour garantir l'accès à toutes les formations dispensées et le bien-être de nos étudiants.

FERRANDI Paris s'est engagée dans une démarche RSE avec la volonté de limiter les gaz à effet de serre et de favoriser l'inclusion.

## CONTRIBUER À LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Nous sensibilisons nos étudiants au développement d'une alimentation et d'une restauration durables en mettant en avant la saisonnalité des produits, les circuits courts, la pêche durable etc. Plusieurs initiatives ont été prises récemment :

- La création d'une chaîne de podcast à vocation pédagogique et dédiée à la démarche RSE ;
- Le lancement d'un cycle de colloques axé sur la restauration engagée ;
- La mise en place d'un module de formation en ligne sur la RSE.



## S'ENGAGER POUR L'ÉCO-RESPONSABILITÉ

C'est au quotidien que nous contribuons à réduire notre empreinte carbone. Tous nos campus sont équipés pour favoriser un comportement durable et éco-responsable. Nous mettons en place des tables de tri pour réduire et valoriser les déchets. Les déchets alimentaires sont compostés.

# Recherche & Innovation

De la digitalisation aux enjeux du développement durable, en passant par le management des nouvelles générations et une meilleure compréhension des processus entrepreneuriaux, les questions ne manquent pas. À quoi ressemblera notre assiette demain ? Comment préserver les ressources aujourd'hui ? Comment lutter contre le gaspillage ? Comment répondre aux nouveaux besoins de clients connectés, conso-acteurs, avides de nouvelles expériences ?

## COMPRENDRE ET ANTICIPER LES NOUVEAUX ENJEUX

L'école en partenariat avec ESCP Business School et AgroParisTech développe une recherche appliquée avec des enseignants-chercheurs experts en gestion et ressources humaines, entrepreneuriat, revenue management, marketing culinaire, distribution alimentaire, recherche tournée vers les professionnels et les consommateurs.

## UNE PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'EXPÉRIMENTATION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

L'excellence pédagogique au sein de FERRANDI Paris repose sur les collaborations entre les professeurs, les programmes, les entreprises, les communautés, etc. afin de favoriser les innovations pédagogiques, de diffuser les meilleures pratiques et d'accompagner les étudiants dans leur acquisition des compétences. Le but principal est de développer une pédagogie originale et spécifique au sein de FERRANDI Paris.

Basée sur l'expérimentation individuelle et collective, les étudiants acquièrent des connaissances et des compétences qui les préparent à leur rôle de manager dans les institutions où l'excellence est le maître mot.





# Nos campus

La vitalité, l'accessibilité et la richesse des équipements d'un campus sont les gages de la réussite et de l'épanouissement personnel et professionnel de nos élèves.



## 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 m<sup>2</sup>, en plein cœur de la capitale.



## SAINT-GRATIEN

Construit en 2014 par la CCI Paris Île-de-France, le campus de Saint-Gratien, d'une surface de 5 000 m<sup>2</sup>, bénéficie d'équipements techniques récents. Il est situé en plein centre-ville à deux minutes de la gare RER. Le bâtiment s'inscrit dans une démarche Haute Qualité Environnementale.



## DIJON

Niché en Bourgogne, au cœur de la célèbre ville de Dijon et à 1 km des vignobles, le campus de Dijon fait partie de la nouvelle Cité de la Gastronomie et du Vin, et dispose de 750 m<sup>2</sup> de cuisines et de laboratoires professionnels. Situé dans l'emblématique « Canon de lumière », le campus offre une vue plongeante sur le centre-ville de Dijon.



## BORDEAUX

À Bordeaux, les étudiants des programmes Arts Culinaires et Entrepreneuriat sont accueillis au Campus du Lac (Centre de Formation de la CCI Bordeaux Gironde) sur un plateau technique hautement équipé. Les étudiants en Hospitality Management occuperont l'espace premium, Place de la Bourse. 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.



## 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, troisième ville étudiante de France\* encourage les échanges internationaux et noue de nombreux partenariats européens.

\*source : classement L'étudiant 2023



# Vie étudiante

Si le sel de nos métiers est l'esprit d'équipe, la philosophie de FERRANDI Paris est identique. Ensemble, nous co-créons un univers propice à l'épanouissement de nos élèves. L'investissement personnel et l'intensité de travail qui leur sont demandés méritent un environnement à la hauteur de leur engagement et de leur passion.

## LES TEMPS FORTS DE LA VIE ÉTUDIANTE

L'ouverture aux autres, la responsabilité et un fort esprit d'équipe sont les valeurs de l'école incarnées dans le quotidien de la vie étudiante. Journées d'intégration, parrainage étudiant, sports et événements organisés par le Bureau Des Elèves (BDE) et le Bureau Des Apprentis (BDA) sont autant d'événements ou d'occasions pour réunir l'ensemble des promotions autour de projets fédérateurs.

- **Les journées d'intégration :**  
Pour faire connaissance et lancer l'esprit promo !
- **Les projets étudiants :**  
Ateliers culinaires pour les enfants malades, 4L Trophy, Food truck... pour lier les étudiants autour de projets porteurs de sens.
- **Les événements :**  
Remise de diplômes, soirée de gala, afterworks... pour des moments de détente.
- **Le sport :**  
Une association sportive qui organise des cours et des tournois.
- **La participations aux Foulées FERRANDI Paris :**  
Une course pédagogique et caritative ou au Trophée Inter Ecoles de la CCI Paris Ile-de-France... pour développer l'altruisme et l'entraide.

*« Je retiens des années passées à FERRANDI Paris, les valeurs d'équipe, de partage et de transmission. Des valeurs qui nous portent vers le haut dans les différentes maisons dans lesquelles j'ai travaillées... »*

Claire Sonnet, directrice de salle  
au Louis XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris,  
à Monaco



## UN BDE ET UN BDA OUVERTS À TOUS !

Le BDE et le BDA animent la vie étudiante à FERRANDI Paris. Leurs objectifs sont de favoriser la mixité des promotions et la cohésion, d'intégrer les nouveaux élèves et d'accomplir des projets réjouissants, joyeux et authentiques : afterworks, soirées étudiantes, petits déjeuners symboliques, réductions dans des restaurants et cafés partenaires...

Le BDE et le BDA sont ouverts à tous afin que chacun puisse trouver sa place et s'épanouir à FERRANDI Paris.

# International

*Partager, expérimenter, s'inspirer !*



VIETNAM



CANOPY BY HILTON

Source d'expérience, de partage et d'inspiration pour atteindre le niveau d'excellence recherché par les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, le parti pris international de FERRANDI Paris est plus qu'une proposition, il est une conviction.

## AIGUISER UN VÉRITABLE PROFIL INTERNATIONAL

Le travail au quotidien avec des étudiants venus du monde entier, des chefs et des managers de différentes nationalités comme la participation à des événements et des salons internationaux ou encore l'expatriation grâce à des stages, permettent aux étudiants non seulement de développer des qualités d'écoute, de curiosité et d'ouverture d'esprit mais aussi de savoir prendre des risques, avoir de l'audace et ainsi encourager la mobilité.

Les élèves participent aussi, aux côtés de l'école, membre du Conseil interministériel du Tourisme en France, à représenter l'industrie culinaire et hôtelière française dans le monde.

## PRÉPARER SA CARRIÈRE INTERNATIONALE

Avec FERRANDI Paris, ouvrez les portes de l'international. Nous vous accompagnons pour :

- Construire un CV international recherché par les entreprises.
- Tisser des liens professionnels à l'étranger pour initier des opportunités de carrière, des partenariats avec des écoles, des grands groupes hôteliers ainsi que des restaurateurs, à travers le monde entier.
- Connaître les marchés et les modes de consommation à l'international et trouver de nouvelles sources d'inspiration pour nourrir sa créativité. Participer à des colloques internationaux ou avoir accès aux projets de Recherche & Développement, alliant l'expertise des enseignants à celle de leurs homologues internationaux.
- Développer votre capacité à travailler en équipes multiculturelles.



«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 »

Guillaume Ranvier, Hotel Manager  
au Four Seasons Hotel George V, Paris

## UN RÉSEAU PARTENAIRES D'EXPERTS ET DE RENOMS

- **Partenaires académiques internationaux en Europe, Amérique et Asie**, sélectionnés pour leur haut niveau d'exigence : Hong-Kong Polytechnic University, ESG UQAM, Johnson & Wales University, CETT Barcelone...
- **Membre de l'AACSB**, l'école fait partie de la première communauté d'intérêt internationale réunissant des établissements d'enseignement supérieur de gestion, avec lesquels elle partage réflexions, expériences et ressources pour éclairer ses choix stratégiques et bénéficier de nouvelles opportunités de partenariats à travers le monde.
- **Membre de l'EFMD**, organisation mondiale à but non lucratif qui se consacre au développement du management. Elle est reconnue mondialement comme un organisme d'accréditation pour les écoles de commerce et les universités.
- **Partenaire de d'ICHRIE/ EUROCHRIE** Council of Hotel, Restaurant and Institutional Education et **d'AEHT** European Association of Hotel and Tourism Schools.

# 300

étudiants  
internationaux  
accueillis chaque année.

# 30

nationalités  
représentées à l'école.

# 13

partenaires  
académiques  
en Europe, Amérique, Asie,  
avec des établissements  
sélectionnés pour leur haut  
niveau d'exigence.



## VOYAGES D'ÉTUDES ET PROGRAMMES D'ÉCHANGES


Grâce aux partenariats académiques noués avec de prestigieuses universités étrangères, FERRANDI Paris offre à ses étudiants l'opportunité de vivre des expériences immersives formatrices et diversifiées.

Le choix des écoles partenaires à l'international est très sélectif. Il s'appuie sur des critères exigeants qui doivent concilier l'excellence avec des approches pédagogiques et culturelles d'enseignement variées.

- 1 ESG UQAM  
CANADA - Montréal
- 2 ITHQ - Institut De Tourisme  
et d'Hôtellerie du Québec  
CANADA - Montréal
- 3 CETT - University of Barcelona,  
School of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy   
ESPAGNE - Barcelone



4 **Hong Kong Polytechnic**  
CHINE - Hong Kong

5 **Haaga-Helia University**   
FINLANDE - Helsinki

6 **IFTM - Macao Institute for Tourism Studies**  
CHINE - Macao


7 **JWU - Johnson and Wales University**  
ETATS-UNIS - Providence  
Miami, Denver & Charlotte

8 **NKUHT - National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism**  
TAÏWAN - Kaohsiung

9 **Sejong University**  
CORÉE - Seoul

10 **Centre Franco Vietnamien de Gestion**  
VIETNAM - Ho Chi Minh et Hanoï

11 **Rosen College of Hospitality, University of Central Florida**  
ETATS-UNIS - Florida et Orlando

12 **Baskent University**   
TURQUIE - Ankara

13 **SETU South East Technological University**  
IRLANDE - Waterford

## L'APPRENTISSAGE EN BTS OU EN BACHELOR, PERMET UNE APPROCHE TRÈS PRATIQUE DU MÉTIER ET PERMET DE SE PRÉPARER AU MIEUX POUR INTÉGRER LA VIE PROFESSIONNELLE

FERRANDI Paris tient à l'expérimentation en conditions réelles et au contact permanent avec le futur métier de l'étudiant : ainsi, 1400 apprentis alternent les périodes à l'école et en entreprise. L'apprentissage permet une approche très pratique du métier et de se préparer au mieux pour intégrer la vie professionnelle.

Chaque apprenti est suivi en entreprise par un tuteur et à l'école par un professeur référent. Ces deux interlocuteurs sont en contact régulier, gage de la bonne adéquation entre la pratique et l'enseignement. Employé par l'entreprise, l'apprenti touche un salaire et fait partie intégrante de l'équipe.

La formation est totalement gratuite pour l'apprenti. L'apprentissage est rémunéré par l'entreprise.

## DES STAGES EN FRANCE MAIS AUSSI À L'INTERNATIONAL, POUR LE BACHELOR ET LE MSc

Vous avez le projet de vous expatrier pour engranger une solide expérience internationale : nous vous accompagnons sur des projets que ce soit au Royaume Uni, aux États-Unis, en Espagne, au Canada, aux Pays-Bas, aux Émirats Arabes-Unis, en Suisse, à Malte, en Irlande, en Chine, en Thaïlande, en Australie, à Singapour, ou encore en Afrique du Sud.

Au sein d'établissements reconnus : Gordon Ramsay au Royaume-Uni, Hôtel Majestic de Barcelone, Le Pullman Miami, Le Crown Plaza de Berlin, La Petite Maison à Dubaï, Le Mandarin Oriental de Hong Kong ...



HOTEL LUTETIA

## LA FORCE DU RÉSEAU DE FERRANDI PARIS

Le Career center regroupe plus de 14 000 entreprises issues de nombreux secteurs d'activité : les palaces et boutiques Hôtels ( Le Lutetia, The Peninsula Paris...), les institutions de la République (Services du Premier Ministre, Ministère des Affaires Etrangères, Présidence), les grandes tables, la restauration commerciale ou collective (Le Fouquet's, Prestige Sodexo...), des magasins de référence comme La Grande Epicerie, des traiteurs reconnus (Potel et Chabot, Lenôtre, Dalloyau...) et des pâtisseries comme Yann Couvreur, Nina Metayer, etc.



## CAREER CENTER & JOB DATING

Trouver un stage, une alternance et ensuite un emploi, à l'issue de vos études constituent des moments clés dans la construction de votre projet professionnel.

Le Career center est à vos côtés, dès votre admission à l'école, pour travailler sur votre projet professionnel et dans vos recherches de stage, d'apprentissage et d'emploi, en France et à l'international : en vous conseillant sur le choix d'entreprises en fonction de votre profil, de votre parcours scolaire et professionnel et en vous préparant au mieux afin de vous donner le maximum de chances d'être sélectionné.

# BTS Management en Hôtellerie et Restauration

*Campus de Paris & Saint-Gratien*

**FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE :**  
**4 SEMAINES À L'ÉCOLE / 4 SEMAINES EN ENTREPRISE**

Une formation pour partager les valeurs du collectif, s'ouvrir aux relations humaines et commerciales et favoriser le développement de projets et de nouveaux services. À la fois pédagogique et professionnelle, elle vous ouvrira les portes de votre avenir.

Les apprentis intégrant le BTS Management en Hôtellerie et Restauration ont des formations d'origine assez variées (BAC pro cuisine, BAC pro CSR, BAC technologique STHR ou BAC généraux après une année de Mise à Niveau). L'objectif commun est de former des managers capables d'organiser, diriger, contrôler, former et animer des équipes dans les différents domaines de l'hôtellerie restauration. Les débouchés professionnels sont donc très nombreux ! Le BTS MHR est reconnu par la profession comme un diplôme de référence.

## MISE À NIVEAU DE 1 AN POUR INTÉGRER LE BTS

DURÉE	FORMATION	FRAIS DE SCOLARITÉ	CAMPUS
1 an	Mise à Niveau (MAN) Hôtellerie - Restauration (1 an d'études pour entrer en BTS)	9100 €* *	Paris

\*Remise de 3% pour paiement comptant des frais annuels de scolarité

### OPTION A MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

- Maître d'Hôtel (MH)
- Premier Maître d'Hôtel
- Sommelier
- Chef Barman
- Directeur de restauration
- Chef sommelier

### OPTION B MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

- Demi-chef de partie
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine
- Responsable de production
- Direction adjoint/ Direction de restaurant

### OPTION C MANAGEMENT D'UNITÉ D'HÉBERGEMENT

- Assistant(e) gouvernant(e)
- Chef de brigade réception
- Assistant(e) chef de réception
- Responsable d'accueil
- Revenu ou Yield manager
- Directeur d'hébergement / d'hôtel

Le choix des options A, B ou C est finalisé lors du passage en 2<sup>e</sup> année.

DURÉE	DIPLÔME REQUIS	OPTIONS	CAMPUS
2 ans	BAC pro ou technologique Secteur de l'Hôtellerie ou BAC général ou technologique hors domaine Hôtellerie + MAN Hôtellerie - Restauration	<b>OPTION A</b> Management d'unité de Restauration <b>OPTION B</b> Management d'unité de Production Culinaire <b>OPTION C</b> Management d'unité d'Hébergement	Option A et B : Paris Option B et C : Saint-Gratien

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr) •

# Bachelor Management Hôtelier & Restauration

*Campus de Paris\*, Bordeaux & Rennes*

- **FORMATION DE 3 ANS EN TEMPS PLEIN OU EN APPRENTISSAGE**  
*DIPLÔME VISÉ BAC+3*



THE PENINSULA PARIS

Le programme Bachelor Management Hôtelier et Restauration 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, innovants et développeurs d'affaires. 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 lifestyle.



VISA BAC+3  
**CEFDG**

\*Une partie des cours sont dispensés sur le campus de Saint-Gratien.



## Bachelor Management Hôtelier et Restauration

Le Bachelor Management Hôtelier et Restauration vous prépare à intégrer le monde de l'hôtellerie internationale à des postes de direction opérationnelle comme Revenue Manager, Responsable Marketing ou Food & Beverage Manager par exemple. Vous développerez toutes les compétences techniques, managériales et comportementales pour diriger un hôtel, un restaurant, un espace événementiel 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.



### LES OBJECTIFS DE FORMATION

#### 1.

Développer et maîtriser les connaissances dans les disciplines de gestion pour gérer et développer une entreprise dans le secteur de l'hôtellerie restauration.

#### 2.

Acquérir les compétences relationnelles adaptées au milieu professionnel, tant dans le sens du service que dans la capacité à manager des équipes interculturelles.

#### 3.

Avoir un engagement personnel et professionnel humble et respectueux des personnes et de l'environnement.

### INFORMATIONS CLÉS

- **93,8% de taux de réussite** à l'examen en 2023.
- **88,2 % taux d'insertion** à 7 mois des apprenants sortants en 2022.
- **Diplôme BAC +3** reconnu par l'Etat.
- En partenariat avec **ESCP Business School**
- **Frais de scolarité (en temps plein) :**
  - 1<sup>ère</sup> année : 13 900 €
  - 2<sup>e</sup> année : 13 900 €
  - 3<sup>e</sup> année : 13 900 €
- **Stages obligatoires en France et à l'international :** 3/4 mois en première année et 4/5 mois en deuxième et troisième années.

*« L'accompagnement pédagogique, la transmission, le partage d'expériences auprès des étudiants en formation supérieure sont des missions chères à Oetker Collection.*

*S'investir activement dans cette dynamique est extrêmement formateur et enrichissant pour nous, et c'est toujours un réel plaisir de pouvoir échanger avec les hôteliers de demain.»*

Luca Allegri, President / Managing Director, à Le Bristol Paris  
Senior Vice President Operations, à Oetker Collection

### LES PARTIS PRIS PÉDAGOGIQUES

- Une pédagogie active et pratique (learning by doing), basée sur l'accompagnement individuel et la transmission permanente de l'équipe pédagogique.
- Des enseignants experts, issus du secteur professionnel, engagés au quotidien dans la transmission et le partage avec les étudiants.
- Une complémentarité et un équilibre entre les enseignements managériaux et les enseignements techniques pour développer des profils de managers techniciens respectueux de leur environnement.
- 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.

### LES SPÉCIALISATIONS DU BACHELOR MANAGEMENT HÔTELIER ET RESTAURATION EN 3<sup>E</sup> ANNÉE

L'activité hôtelière est riche en modes d'hébergement et en activités : resorts, thalasso, palaces, spas, food & beverage, œnologie.

Les spécialisations proposées en 3<sup>e</sup> année du Bachelor Management Hôtelier et Restauration permettent aux étudiants de franchir une nouvelle étape dans la construction de leur projet professionnel.

#### • **Luxury and Hotel Chain Management** *Campus de Paris*

Vous avez l'obsession du service parfait, le goût de l'exigence et des expériences exceptionnelles, vous rêvez de travailler dans l'hôtellerie de luxe, que ce soit en France ou à l'international... Choisissez cette spécialisation dispensée exclusivement sur le campus de Paris et effectuez votre stage dans les plus beaux hôtels. À l'issue de cette spécialisation, vous pourrez intégrer un établissement prestigieux ou travailler dans le secteur du luxe.

#### • **F&B Entrepreneurship & Events** *Campus de Paris, Bordeaux & Rennes*

Si ce qui vous passionne le plus dans un hôtel, ce sont les activités liées à la restauration, au bar ou à l'organisation d'événements, la spécialisation Food & Beverage Entrepreneurship & Events est faite pour vous. Celle-ci vous donnera les éléments clés sur la création de nouveaux concepts de restauration, la gestion de centres de profit que sont les restaurants, bars et banquets et sur la création d'événements. Cette spécialisation est dispensée sur les campus de Paris, Bordeaux et Rennes.

#### • **Luxury Hotel, Resort & Park management** *Campus de Paris & Rennes*

Vous avez le goût pour les parcs de loisirs, les resorts qui offrent une multitude d'activités à leurs clients... La spécialisation Luxury Hotel, Resort & Park management, proposée par les campus de Paris et de Rennes, vous plongera au cœur de cette industrie, vous permettra d'identifier les grands enjeux et vous formera aux techniques marketing et commerciales qui garantissent le meilleur taux d'occupation.



#### • **Luxury Hotel Spa & Thalasso Management** *Campus de Rennes*

Vous avez à cœur de travailler dans des lieux où vos clients viennent se ressourcer et souhaitez exercer dans des hôtels qui proposent des activités de spa et de thalasso. Le campus de Rennes vous permettra de réaliser votre rêve en vous donnant les compétences pour exercer des fonctions de manager dans ces établissements qui innovent sans cesse afin de répondre aux demandes toujours plus diversifiées de bien-être de leurs clients.

#### • **Wine Management & Tourism** *Campus de Bordeaux*

Vous êtes passionné par l'univers du vin et des spiritueux ? Suivez la spécialisation Wine Management & Tourism. En choisissant cette spécialisation proposée sur notre campus de Bordeaux, vous allez renforcer vos connaissances en œnologie, comprendre les défis des industries du vin et du tourisme dans un contexte international, savoir gérer les achats et acquérir les compétences pour manager des entreprises du secteur.

*« Véritable chef d'orchestre, le directeur d'établissement insuffle au quotidien l'âme de son entreprise.*

*Son leadership lui permet d'orienter ses collaborateurs vers les stratégies décidées au service à leurs clients ».*

**Stéphane Tendero**, Directeur de la restauration Hôtel et Brasserie, au Fouquet's, à Paris

# Bachelor Management Hôtelier et Restauration

## Bachelor 1<sup>re</sup> année



### MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT

- Finance et comptabilité
- Management
- Outils statistiques du manager
- Economie Hotelière & Touristique
- Marketing
- Anglais

### GESTION DES OPÉRATIONS

- Services relations clients
- Projets événementiels
- Découverte de l'hôtellerie en entreprise

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage 3 à 4 mois

## Bachelor 2<sup>e</sup> année



### MANAGEMENT DE BUSINESS UNIT

- Finance et opérationnelle
- Management des ressources humaines
- Marketing et développement
- Management hôtelier
- Anglais
- Créativité
- Communication orale et écrite

### GESTION DES OPÉRATIONS

- Techniques hôtelières
- Management d'un projet événementiel
- Gestion de services en restauration

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage international 4 à 5 mois

**Possibilité d'échange académique international**

## Bachelor 3<sup>e</sup> année



### TRONC COMMUN

- Marketing opérationnel
- Digital Marketing
- E-Distribution
- Revenu management
- Management (Leadership et management des équipes / Politique de recrutement et de fidélisation des équipes)
- Finance and accounting
- Corporate Social Responsibility
- Initiation à la recherche
- Business game <sup>(4)</sup>
- Law ( Droit des sociétés/ Droit du travail) <sup>(6)</sup>
- Meetup
- Cultural diversity
- The evolution of different types of tourism
- Stratégie & entrepreneuriat
- Anglais

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage 4 à 5 mois

**Possibilité d'échange académique international**

### SPÉCIALISATION AU CHOIX

#### Luxury and Hotel Chain Management

- Consulting project in the hospitality industry
- Knowledge of the art of luxury
- Management d'équipe et de structure
- Management et développement durable

#### F&B Entrepreneurship & Events

- Project in the event industry
- Concept restaurant creation project
- Management d'équipe et de structure
- Conduire une démarche entrepreneuriale

#### Luxury Hotel, Resort & Park Management

- Projet consulting
- Resort park and leisure management
- Management d'équipe et de structure
- Resort and leisure sales and marketing

#### Luxury Hotel Spa & Thalasso Management

- Consulting project in the Spa and thalasso industry
- Spa et Thalasso environnement & management
- Management d'équipe et de structure
- Spa et thalasso marketing

#### Wine Management & Tourism

- Consulting project in the wine industry or restaurant
- Connaissances des vins, spiritueux, boissons
- Procurement & supply management
- Wine industry management

Programme partiel présenté à titre indicatif susceptible d'évolutions - Ouverture des options soumises à sélection et nombre suffisant d'inscrits. \* Sous conditions.

• Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr) •

# Master of Science In Hospitality Management

*Campus de Paris, Bordeaux, Rennes*

En partenariat avec



## FORMATION DE 24 MOIS

- Parcours 1 : Temps plein / Cours en journée
- Parcours 2 : Cours du soir (18h-21h)
- Parcours 3 : Rythme de la scolarité adapté

Le monde de l'Hôtellerie, du Tourisme et de la Restauration a besoin de leaders visionnaires, dotés d'un esprit d'entreprise, d'une sensibilité aux enjeux de développement durable et de responsabilité sociétale des entreprises, formés à la digitalisation des métiers et à la valorisation de l'expérience client !

Le Master of Science In Hospitality Management de FERRANDI Paris est une formation de 1 ou 2 ans, dispensée en temps plein ou en executive programme, qui permet d'obtenir un niveau 7 (bac+5).

L'objectif de ce diplôme est de former les futurs directeurs des grands groupes hôteliers mondiaux. Cette formation professionnalisante permet aux étudiants d'avoir une vision stratégique du secteur HTR (Hôtellerie Tourisme Restauration) et d'obtenir des compétences stratégiques et opérationnelles, complémentaires à leur rôle de gestionnaire.

Le dispositif executive du programme est particulièrement adapté pour des candidats en repositionnement de carrière et/ou en recherche d'emploi, des créateurs/trices d'entreprises souhaitant obtenir une vision globale du management dans le secteur HTR, des candidat(e)s étranger(re)s ou francophones basés en France ou à l'étranger.

Le cursus de 2 ans, bilingue ou entièrement en anglais, est résolument tourné vers l'international avec des voyages d'études associés à un ou plusieurs stages de 20 à 26 semaines minimum. Flexible et personnalisé, le parcours d'études s'adapte aux profils des candidats avec des emplois du temps aménagés et des spécialisations sur-mesure.

## LES OBJECTIFS DE FORMATION

### 1.

Former des top managers et/ou cadres dirigeants qui participent aux orientations de politique générale de l'entreprise.

### 2.

Acquérir des aptitudes stratégiques et des compétences exécutives pour gérer et développer une entreprise.

### 3.

Comprendre les besoins de gestion internationale et interculturelle.

### 4.

Développer un engagement personnel et professionnel respectueux des personnes et de l'environnement.

#### • Les frais de scolarité

- Entrée directe en MSc 1 : 13 500 €
- Entrée directe en MSc 2 : 20 000 €  
(15 000 € pour une inscription en 2<sup>e</sup> année, suite à la 1<sup>re</sup>).

## LES PARTIS PRIS PÉDAGOGIQUES

La formation Master of Science In Hospitality Management de FERRANDI Paris, dispensée par des enseignants experts et issus du secteur professionnel, engagés au quotidien dans le partage avec les étudiants, vous permet :

- de devenir un expert dans votre spécialisation ;
- de vous accompagner dans le développement de votre carrière ;
- de renforcer les compétences dans un domaine spécifique du management hôtelier afin de dynamiser votre carrière ;
- de développer une vision panoramique de l'entreprise et de renforcer votre leadership ;
- de suivre un cursus orienté à l'international ;
- de choisir un programme bilingue ou 100% en anglais, dispensé au cœur de Paris ;
- de rendre plus accessible et flexible un parcours d'excellence ;
- de suivre un programme à temps partiel, conçu pour s'adapter à un emploi à temps plein sans perturber votre vie professionnelle, votre vie personnelle.

### Modules

BUSINESS DEVELOPMENT	PERFORMANCE & BUSINESS	OPERATIONS MANAGEMENT	MANAGEMENT & LEADERSHIP
<ul style="list-style-type: none"> <li>• International Hospitality Business</li> <li>• Managing human-digital relationships &amp; brand value</li> <li>• Hospitality Strategic management</li> <li>• Hotel Development Strategies</li> <li>• Tourism and Hospitality Investment</li> <li>• Asset Management</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing management</li> <li>• Hospitality Financial Accounting</li> <li>• Revenue management</li> <li>• Financial management</li> <li>• e-distribution</li> <li>• Corporate Finance in the hotel industry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel operations</li> <li>• Trends in Hospitality and food &amp; beverage</li> <li>• Sustainability in Hospitality and Food &amp; Beverage</li> <li>• Project Management</li> <li>• Lean Management</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geopolitics</li> <li>• Process of innovation in hospitality &amp; Tourism</li> <li>• Multicultural talent &amp; Change Management</li> <li>• Human Resource Management</li> <li>• Corporate governance and Ethics</li> <li>• International Consultancy Project</li> </ul>

### Modules

STRATEGIC MANAGEMENT & GENERAL ORGANIZATIONAL STRUCTURE OF THE HOSPITALITY INDUSTRY	OPERATIONS MANAGEMENT AND FINANCIAL PERFORMANCE	HUMAN RESOURCE MANAGEMENT	SALES AND MARKETING STRATEGY
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asset Management</li> <li>• International Hospitality Business</li> <li>• Tourism, Geopolitics and Emerging Country Trends</li> <li>• Financial Management</li> <li>• Managerial Accounting in the Hospitality Industry</li> <li>• Brand Management Strategies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel Operations Advanced</li> <li>• Lean Management Advanced</li> <li>• Supply Chain Management in Hospitality Industry</li> <li>• Sustainable Hospitality Food &amp; Beverage Operations Advanced</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• People Management &amp; Leadership</li> <li>• Managing human-digital relationship</li> <li>• Customer Relationship Management</li> <li>• Luxury Services Management</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revenue management Advanced</li> <li>• Trends in Hospitality Food &amp; Beverage Advanced</li> <li>• Multicultural talent &amp; Change Management</li> <li>• Digital Marketing</li> <li>• E-business and Data Analytics</li> </ul>

### Experiential development

- Internship
- Thesis : Business Research Technology + Thesis Defence
- Career Booster
- Culinary Seminars - Wine tasting experience, cooking & pastry workshop

### Study Abroad - Tourism and hospitality investment and development projects in Asia, Europe or North America

- PARCOURS 1 : Séjour à l'étranger de 6 mois
- PARCOURS 2 & 3 : Mini study trips de 3 à 4 jours

### Rencontres avec des experts associés aux grandes écoles

- Etudes de cas face à des situations pratiques, visites d'hôtels et gestion de projets au sein de groupes hôteliers internationaux.

Les cours et conférences s'organisent autour de 2 grandes thématiques :

Hotel Development Strategies et Innovation in the Hospitality and Tourism Industry.

- Retrouvez le contenu détaillé des formations et les modalités d'inscription sur [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)



Remise des diplômes Bachelors FERRANDI Paris 2023

## L'ÉCOLE TRAVAILLE AVEC 14 000 ENTREPRISES ET 1000 PARTENAIRES

ACCOR, ASSEMBLÉE NATIONALE, BNP PARIBAS, BOUYGUES CONSTRUCTION, CARREFOUR, CIC, CHR Numérique, ELIOR, FLO, FOUR SEASONS, GEORGES V, GROUPE ALAIN DUCASSE, GROUPE BERTRAND, LOUVRE HOTELS, GROUPE HOLIDAY INN, HYATT, INTERCONTINENTAL, L'ORÉAL, LADURÉE, LE MEURICE, LUCIEN BARRIÈRE, LVMH, MANDARIN ORIENTAL HOTELS GROUP, MARRIOTT INTERNATIONAL, MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES, PLAZA ATHÉNÉE, SODEXO, TF1... Groupes hôteliers, grande distribution, restauration collective, clubs et restaurants de grandes entreprises et institutions publiques sont autant de partenaires qui recrutent régulièrement et en grand nombre des stagiaires, apprentis et jeunes diplômés de FERRANDI Paris.

## FERRANDI Alumni *Un réseau international puissant*

Les liens tissés durant plus d'un siècle d'histoire entre notre école et des professionnels de grande renommée sont un véritable sésame pour l'avenir de nos étudiants et un gage de réussite. En intégrant FERRANDI Paris, vous accédez à cette communauté unique au monde de grands professionnels des meilleures maisons.

Le réseau des alumni réunit 15 000 anciens élèves qui ont tous à cœur de soutenir FERRANDI Paris et les nouvelles générations. Très dynamique, cette communauté de Ferrandiens est fédérée par l'école FERRANDI Paris et l'association FERRANDI Alumni, qui multiplie les initiatives pour créer des opportunités pour fédérer et faire progresser la profession.

Accessible aux élèves et diplômés de FERRANDI Paris sur [ferrandialumni.fr](http://ferrandialumni.fr), l'adhésion au réseau permet de :

- Contacter d'autres membres du réseau ;
- Consulter, postuler et/ou publier des offres d'emploi ;
- Participer à de nombreux événements, conférences VIP, cocktails networking, ateliers pour entrepreneurs, visites de producteurs, gala annuel ;
- Recevoir des newsletters avec des publications régulières d'articles sur les nouvelles tendances culinaires et hôtelières, les nominations et les récompenses des Ferrandiens, lieux à découvrir, les personnalités à suivre, les interviews des anciens...

Favoriser les rencontres, inspirer, encourager les talents de demain sont les missions principales du réseau. Être membre du réseau d'alumni de FERRANDI Paris, c'est faire partie d'un cercle prestigieux, voyager autour du monde et rencontrer les professionnels des plus grandes maisons et des plus beaux hôtels.

# Témoignages

## De nos anciens élèves



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

**Guillaume Ranvier**  
Hotel Manager

*Four Seasons George V, à Paris*

De son parcours à FERRANDI Paris, il se souvient surtout de la proximité des élèves avec le corps professoral. Issu d'une école privée assez rigide, il apprécie ces rapports d'accompagnement et de partage qui le marqueront à vie. Il est important pour lui aujourd'hui « d'être perçu davantage comme un coach que comme un patron ». À la question « et si FERRANDI Paris était un plat » ? Il répond, d'ailleurs, un plat de partage, comme un bon pot au feu, « un plat de référence qui ne se démode pas ». À la suite de son stage de fin d'études, il est embauché en tant que restaurant manager au Royal Barrière à Deauville. Il rejoint ensuite le Sud de la France où il travaille près de quatre ans dans des Relais & Châteaux. Il occupe aujourd'hui le poste de Hotel Manager au Four Seasons George V, à Paris.



*« Ils nous ont vraiment accompagnés dans notre progression, y compris dans le choix des stages effectués. »*

**Claire Sonnet**  
Directrice de Salle

*Le Louis XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, à Monaco*

Elle retient des années passées à FERRANDI Paris les valeurs d'équipe, de partage et de transmission, des valeurs qu'elle porte haut dans les différentes maisons au sein desquelles elle a travaillé à la sortie de FERRANDI Paris : d'abord au Plaza Athénée aux côtés de Denis Courtiade qu'elle considère « comme celui qui lui a tout appris », puis au Crillon, lors de sa réouverture pour prendre la direction du restaurant l'Ecrin. Avant de rejoindre, en tant que Directrice de salle, le prestigieux restaurant Louis XV au sein de l'Hôtel de Paris à Monaco.



*« 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. »*

**Nicolas Redon**  
Senior Sales Manager

*Hôtel Carlton Cannes, à Cannes*

Ancien élève à FERRANDI Paris, Nicolas Redon, passionné par l'hôtellerie, choisit naturellement FERRANDI Paris pour sa dimension internationale et sa renommée. Il intègre en 2019 le Bachelor Management Hôtelier et Restauration, puis poursuit ses études en intégrant le Master of Science In Hospitality Management. Il réalise son premier stage au « Royal Monceau » au poste de commercial, puis au « Plaza Athénée » à Paris. À la sortie de ses études, il est embauché en tant que Sales Manager au The Peninsula Paris. Ses missions : voyager à travers le monde afin d'attirer de nouveaux clients, les rencontrer et leur présenter l'hôtel. Il souhaite aujourd'hui continuer dans cette voie et pourquoi pas, viser la position de Directeur général d'un palace. Il occupe aujourd'hui le poste de Senior Sales Manager au sein de l'Hôtel Carlton Cannes, à Cannes.

# FERRANDI

PARIS

PARIS • SAINT-GRATIEN • BORDEAUX • RENNES • DIJON

*ferrandi-paris.com/fr*

Une école de

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE  
EDUCATION