

*Rejoignez les étoiles de la Gastronomie
et du Management hôtelier*

FERRANDI
PARIS

**JOURNÉE PORTES OUVERTES
CAMPUS DE PARIS**

*Samedi 27 janvier 2024
de 9h à 17h*

Dernière entrée à 16h30

● RENSEIGNEMENTS SUR LES FORMATIONS

Rencontres avec les responsables pédagogiques, enseignants et les étudiants

• FORMATIONS BOULANGERIE-PÂTISSERIE

L'Entracte, RDC

• FORMATIONS CUISINE / MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Restaurant Le Premier - 1^{er} étage

• FORMATIONS ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE & HEBERGEMENT

Restaurant Le Premier - 1^{er} étage

• FORMATION MENTION COMPLÉMENTAIRE BARMAN

Salle 234 - 2^e étage

• FORMATIONS SUPÉRIEURES

- BACHELOR ARTS CULINAIRES & ENTREPRENEURIAT - *Restaurant Le 28 - 4^e étage*

- BACHELOR MANAGEMENT HÔTELIER & RESTAURATION - *Salle 463 - 4^e étage*

- MASTER OF SCIENCE IN HOSPITALITY MANAGEMENT - *Salle 463 - 4^e étage*

• FORMATIONS ADULTES - *Salle 101/102 - 1^{er} étage*

Reconversion professionnelle, perfectionnement & Entrepreneuriat

● PÔLE EXPÉRIENCE ÉTUDIANTE

- BUREAU DES ÉLÈVES (BDE) - *Espace "BDE" - RDC*

- BUREAU DES SPORTS (BDS) - *Vie Scolaire - RDC*

● PÔLE RSE - *L'Entracte, RDC*

● PÔLE ÉVÈNEMENTIEL & TEAM-BUILDING - *Concept Lab - RDC*

● PÔLE EMPLOYABILITÉ - *Salle 103/104 - 1^{er} étage*

Stages et alternance (Career Center) / Association des anciens élèves FERRANDI Alumni

● PÔLE INSCRIPTION - *Salle 264 - 2^e étage*

● PÔLE INNOVATION PÉDAGOGIQUE - *Atelier numérique - 2^e étage*

● PÔLE LOGEMENT / FINANCEMENT / HANDICAP - *Centre de Ressources - 2^e étage*

● PÔLE MOBILITÉ INTERNATIONALE / ERASMUS - *Salle 463 - 4^e étage*

CONFÉRENCES

HORAIRES	THÉMATIQUES	SALLES
9H30	Tout savoir sur le Bachelor Management Hôtelier & Restauration	Amphithéâtre 4 ^e étage + retransmission 312
9H30	Mise à niveau ou CAP Post-Bac : quelle formation choisir ?	Salles 207/208 - 2 ^e étage
9H30	Les formations en apprentissage du CAP au BTS	Salles 238/239 - 2 ^e étage
10H00	<p>Rencontre avec 3 anciens élèves Chefs-entrepreneurs au parcours inspirant animée par <i>Karine VERGNIOL, journaliste</i></p> <p>avec</p> <p><i>Richard GINIOUX, Directeur général de FERRANDI Paris</i></p> <p><i>Nina MÉTAYER, Cheffe pâtissière "Délicatissérie"</i></p> <p><i>Meilleure pâtissière du monde 2023 - En visio-conférence</i></p> <p><i>Manon FLEURY, Cheffe du restaurant "Datil"</i></p> <p><i>Prix Fooding Guide 2024 "Meilleur esprit d'équipe"</i></p> <p><i>Victor MERCIER, Chef du restaurant "FIEF" 3^e</i></p> <p><i>"Jeune chef de l'année 2022" par le Guide Michelin</i></p>	Self /RDC
10H45	Tout savoir sur le Master of Science in Hospitality Management	Amphithéâtre 4 ^e étage + retransmission 312
11H30	Tout savoir sur le Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat	Self /RDC
11H30	Les parcours de formation en pâtisserie	Salles 207/208 - 2 ^e étage
11H30	Les formations en apprentissage du CAP au BTS	Salles 238/239 - 2 ^e étage
12H45	La boulangerie : un métier tendance !	Salles 207/208 - 2 ^e étage
13H00	Les formations et métiers des Arts de la table	Salles 238/239 - 2 ^e étage
13H45	Tout savoir sur le Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat	Amphithéâtre 4 ^e étage + retransmission 312
14H00	<p>L'Hôtellerie, un secteur porteur et riche de sens animée par <i>Karine VERGNIOL, journaliste</i></p> <p>avec</p> <p><i>Richard GINIOUX, Directeur général de FERRANDI Paris</i></p> <p><i>Claire GUTHUIX, Directrice People & Culture "Le Bristol Paris"</i></p> <p><i>Grégory HAZAC, Directeur des Opérations "Lutétia Paris"</i></p>	Self /RDC
14H00	Les parcours de formation en pâtisserie	Salles 207/208 - 2 ^e étage
14H30	Les formations en apprentissage du CAP au BTS	Salles 238/239 - 2 ^e étage
15H15	Mise à niveau ou CAP Post-Bac : quelle formation choisir ?	Salles 207/208 - 2 ^e étage
15H15	Tout savoir sur le Bachelor Management Hôtelier & Restauration	Self /RDC
15H30	Les parcours de formation en pâtisserie	Amphithéâtre 4 ^e étage + retransmission 312
16H15	Tout savoir sur le Master of Science in Hospitality Management	Amphithéâtre 4 ^e étage + retransmission 312
16H30	Les formations en apprentissage du CAP au BTS	Salles 238/239 - 2 ^e étage

DÉMONSTRATIONS

THÉMATIQUES	SALLES
Cuisine / Traiteur Formations CAP, BAC Pro, Mention Complémentaire, Mise à Niveau et BTS	Cuisine 132 et 139 - 1 ^{er} étage Laboratoire 028 - RDC
Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Laboratoire 133 1 ^{er} étage
Arts de la table et du service Formations BAC Pro, Mise à Niveau et BTS	Restaurant "Le Premier" 1 ^{er} étage
Mention Complémentaire Barman	Salle 234 2 ^e étage
Boulangerie, Pâtisserie Formations CAP, BAC Pro, Mention Complémentaire	Laboratoire 009 et 025 RDC
Cuisine Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat	Cuisine 414 4 ^e étage
Pâtisserie Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat	Laboratoire 415 et 422 4 ^e étage
Business Plan & Hospitality Lab Bachelor Management Hôtelier & Restauration	Salle 463 4 ^e étage
Atelier Culinaire Pâtisserie Évènementiel & Team Building	Concept Lab RDC
Animations du Bureau des Étudiants (BDE)	Bureau BDE RDC
Animations du Bureau des Sports (BDS)	Vie scolaire RDC
Ventes d'ouvrages et goodies de FERRANDI Paris	L'Entracte RDC

Toutes les équipes de FERRANDI Paris
vous souhaitent une bonne visite !

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

www.ferrandi-paris.com/fr

contact@ferrandi-paris.fr

Ne pas jeter sur la voie publique