



FERRIÈRES

L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

PARIS



BIENVENUE À FERRIÈRES

WELCOME TO FERRIÈRES

FERRIÈRES, L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE !

Ferrières prépare les acteurs les plus efficaces de la société civile et économique de demain.

Souhaitant porter haut les valeurs essentielles d'Audace et d'Innovation, d'Humilité, de Travail et d'Ouverture, la mission de l'école Ferrières est triple :

- Former les étudiants du monde entier, futurs professionnels de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe, à travers une gamme de programmes qui répondent avec pertinence aux besoins des entreprises.
- Contribuer à l'avancée des connaissances et des pratiques dans trois dimensions : culture gastronomique, gestion hôtelière, luxe à la française.
- Renforcer le rayonnement et l'attractivité de la France dans ces domaines d'excellence.

Ferrières est la 1ère école d'Hospitality Management à développer ses cursus à travers l'éducation positive, une philosophie qui positionne le développement de la personnalité et le bien-être global des étudiants au même niveau que l'apprentissage académique.

En travaillant dans les plus grandes maisons internationales, les diplômés Ferrières mettent ainsi les principes de la psychologie positive au service du monde professionnel.

FERRIÈRES, L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE !

Ferrières trains the efficient players who will be leading the civil and economic society of tomorrow.

Driven by the aim to perpetuate its core values of Audacity, Innovation, Humility, Hard work and Openness, Ferrières' mission is three-fold:

- To instruct students from all over the world to become future professionals in the fields of gastronomy, hotel management and luxury, by providing them with a wide array of courses relevant to the needs of the industry.
- To contribute to advances in knowledge and practical skills in three areas: gastronomy, hotel management and high-end French luxury.
- To highlight the prominence and attractivity of France in these domains pertaining to excellence.

Ferrières is now the first school in the world to build its courses around the paradigm of positive education, a philosophy that places emphasis on the personality development and the overall wellbeing of the student, as equally as on their academic learning.

BACHELOR
3 ANS

BACHELOR
3 YEARS

IBBA
4 ANS

IBBA
4 YEARS

**CURSUS HONORUM
FERRIÈRES**
5 ANS

**GRANDE ECOLE
COURSE**
5 YEARS

MASTÈRE
18 À 24 MOIS

MSc
18 to 24 MONTHS

**FORMATIONS
COURTES**
3 à 7 MOIS

**SHORT TRAINING
PROGRAMMES**
3 TO 7 MONTHS



Visez simplement ce QR Code avec votre appareil photo pour rejoindre le site internet de Ferrières.

Point your camera to this QR Code and scan it to access the Ferrières website



«J'ai choisi l'Ecole Ferrières car j'ai eu un coup de coeur pour les valeurs qu'elle nous inculque ainsi que pour son dynamisme»

“ I fell in love with the Ferrières school for the values it instills in us as well as for its dynamism. ”

Lola LAPOTRE

Étudiante Bachelor Ferrières
Ferrières Bachelor Student

SOMMAIRE

TABLE OF CONTENTS

Entrez dans la famille Ferrières.....	6
<i>Join Ferrieres' family</i>	
Les atouts Ferrières.....	8
<i>Ferrieres' assets</i>	
Le comité exécutif.....	10
<i>Executive Committee</i>	
Le comité de parrainage.....	12
<i>Sponsorship committee</i>	
Les partenaires.....	13
<i>Our partners</i>	
Les formations Ferrières.....	14
<i>Ferrières Programmes</i>	
Le Cycle Préparatoire Ferrières.....	18
<i>Ferrieres' Preparatory cycle</i>	
Bachelor Bac+3.....	20
<i>Bachelor</i>	
International Bachelor of Business Administration Bac+4.....	22
<i>IBBA</i>	
Mastère Bac+5.....	24
<i>The MSc</i>	
Les formations culinaires.....	26
<i>Culinary programmes</i>	
Les formations opérationnelles.....	30
<i>Operational programmes</i>	
Ferrières Coaching.....	32
<i>Ferrières Coaching</i>	
Le corps académique Ferrières.....	34
<i>Our teachers</i>	
L'écosystème.....	38
<i>The Ecosystem</i>	
Le Campus Ferrières.....	42
<i>Ferrières Campus</i>	
La vie étudiante.....	44
<i>Student life</i>	
Alumni Ferrières.....	46
<i>Alumni</i>	
Financez vos études.....	48
<i>Financing your studies</i>	
Venir à Ferrières.....	50
<i>Getting to Ferrières</i>	

ENTREZ DANS LA FAMILLE FERRIÈRES

JOIN FERRIERES' FAMILY

« Étudier à Ferrières, c'est adhérer à l'ensemble de ses valeurs, c'est entrer dans une véritable famille, c'est embrasser une carrière riche en rencontres et en expériences, le plus souvent internationales.

Bienvenue à Ferrières ! »

Pierre FRANGIEH
Directeur Général / General Manager

« Joining Ferrières means complying with a set of values, joining a true family, and building a career of encounters and experiences, globally oriented for the most part.

Welcome to Ferrières! »



Découvrez Ferrières en vidéo.

LES ATOUTS FERRIÈRES

FERRIÈRES' ASSETS



100% d'Employabilité 100% employability

Ferrières accompagne les étudiants vers un emploi dans les plus grandes Maisons.

Ferrières accompanies students towards finding employment in the most distinguished institutions.



Une pédagogie agile An agile education

Ferrières est la seule école à proposer un Cycle Préparatoire de deux ans, avant de choisir la durée de ses études et sa spécialisation. Elle est également la seule école à donner la même importance aux compétences comportementales qu'à l'apprentissage académique.

Ferrières is the only school that offers a 2-year preparatory cycle allowing students to evolve seamlessly towards their third year and ponder their field of study and their duration of studies. It is also the only school that equally values behavioral skills and academic learning.



Une alternance possible A possible Work&Study scheme

L'alternance est proposée à plusieurs stades du parcours Ferrières. Elle permet aux étudiants de financer leurs études et de combiner expériences professionnelles et académiques.

A Work & Study can be taken at different stages of Ferrières' academic path. It allows students to finance their studies and to combine professional practice with academic learning.



L'innovation au coeur du campus Innovation in the heart of the campus

Ferrières est déjà tournée vers le monde de demain. Elle intègre le digital et le numérique à son enseignement. Un centre d'innovation, H-Tech Valley, est en cours de construction sur le Campus.

Ferrières has chosen to face the world of tomorrow. A digital approach is applied to every field of the education and projects involving the students. The centre of innovation H-Tech Valley is soon to be inaugurated on Campus.



Le PAP The PAP

Le Programme Accélérateur de Professionnalisation est une spécificité de Ferrières. Les étudiants sont immergés dans les entités opérationnelles de l'écosystème, au contact des professionnels et de vrais clients exigeants.

The "PAP" or the Programme for an Accelerated Professionalisation creates the conditions for students to be totally immersed in the professional environment of the Ferrières ecosystem's operational business units, alongside demanding industry practitioners and guests.



Un Écosystème Unique A unique ecosystem

Avec le Château et son parc, l'hôtel et les restaurants, les immeubles pédagogiques et le centre d'innovation, les étudiants bénéficient d'un environnement exceptionnel à deux pas de Paris.

The students benefit from an exceptional learning environment encompassing Ferrières castle and its park, the hotel and restaurants, the campus and the center of innovation, all located near Paris.



Un financement facilité Eased funding

Ferrières optimise le financement des études grâce à un organisme interne qui facilite l'obtention de prêts étudiants, à un Fonds de Dotation qui délivre des bourses d'études et une possibilité d'alternance ou de work & study.

Ferrières optimizes the funding process for students through its Endowment Fund which eases the procedure by granting bursaries and giving students the possibility to undertake a Work & Study scheme.



Une école internationale A school with an international vision

Les études sont internationales : possibilité d'un cursus 100% en anglais en Bachelor, mobilité à l'étranger, stages dans le monde entier et cours exclusivement en anglais en Mastère.

Ferrières' courses have an international dimension: possibility of Bachelor course taught 100% in English, a study abroad programme, internship opportunities overseas, and MSc course with English as primary language.

LE COMITÉ EXÉCUTIF

EXECUTIVE COMMITTEE

Ferrières a décidé de se doter d'une équipe dirigeante de premier plan, composée d'experts de l'enseignement supérieur et de grands professionnels de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe.

To lead the school, Ferrières has decided to appoint senior leaders and experts from the fields of Higher Education, Hospitality, Gastronomy and Luxury.



Khalil KHATER

Fondateur de l'École FERRIERES
Fondateur du Groupe ACCELIS
Chef d'Etablissement de l'École FERRIERES
Docteur en Economie
Diplômé de Sciences Po

Founder of FERRIERES School
Founder of ACCELIS Group
CEO of FERRIERES School
Doctor of Economics
Sciences Po graduate



Dagmar WOODWARD

Présidente d'Honneur / Honorary President

Meilleure Directrice Générale Hôtels de Luxe Internationaux d'Europe en 2000,
Ancienne Directrice du Jumeirah Francfort,
Ancienne Directrice Générale de l'Hôtel Royal Monceau,
Ancienne Directrice Générale de l'InterContinental Paris
et de l'InterContinental Mayfair Londres.

Best General Manager of "International Luxury Hotels of Europe" of the year 2000
Former General Manager of Jumeirah Frankfurt,
Former General Manager of Hotel Royal Monceau,
Former General Manager of Intercontinental Paris and Intercontinental Mayfair London



Pierre FRANGIEH

Directeur Général / General Manager

BSc Management Hôtellerie & Restauration,
Expert en Hôtellerie de Luxe,
Carrière internationale en Management, Vente et Marketing pour des groupes tels que STARWOOD, ACCOR, IHG et THE SET, en France, en Hollande, au Royaume-Uni et au Moyen-Orient.

Graduate of Jean Drouant School, Paris.
Expert in luxury hospitality,
International career in Hotel management, sales and marketing for various groups : Starwood, Accor, IHG, The Set groups, in France, Holland, United Kingdom and Middle East



Krumma JONSDOTTIR

Directrice Générale Adjointe / Coach professionnel
Deputy General Manager / Professional Coach

BSc Management Hôtellerie & Restauration,
MSc Psychologie Positive et Psychologie du Coaching,
Carrière en Opérations, Ventes & Marketing et gestion de la Qualité pour Disneyland Paris, Starwood et IHG,
Ancienne Directrice de la Formation Opérationnelle Europe pour IHG.

BSc Hospitality & Restaurant Management,
MSc Applied Positive Psychology and Coaching Psychology,
Career in Operations, Sales & Marketing and Quality management for Disneyland, Starwood and IHG,
Former Director of Operations Training Europe at IHG



Jean-Luc FRUSETTA

Directeur Académique / Academic Director

Professeur Certifié en Sciences et Technologies des Services en H&R,
Master II Métiers de l'Education, de l'Enseignement et de la Formation,
Concepteur de sujets et membre du jury du MOF,
Audit et conseil en hôtellerie-restauration de luxe.

Certified professor in Sciences and Technology of Hospitality Services, Master II Education, Teaching and Training Professions,
Jury member of the Best craftsman in France (MOF)
Consulting and Audit in Luxury Hospitality and Catering industry.



Patrick JUHEL


Chef Executif / Executive Chef

Ancien Chef de l'Intercontinental Paris et de l'Hôtel Westin Paris Vendôme,
Meilleur Ouvrier de France 2000,
Membre actif de l'Académie Nationale de Cuisine,
Membre des Toques Blanches Internationales.

Former Executive Chef at the Intercontinental Paris and the Hotel Westin Paris Vendôme,
Meilleur Ouvrier de France 2000,
Active Member of the Academie Nationale de Cuisine (National Cooking Academy),
Member of the International organisation Les Toques Blanches.

LE COMITÉ DE PARRAINAGE

THE SPONSORSHIP COMMITTEE

		François DELAHAYE Directeur Général de l'Hôtel Plaza Athénée et Directeur des Opérations de la Dorchester Collection Chief Operating Officer of Plaza Athénée and Meurice Hotels
		Géraldine DOBEY Directrice Générale de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris General Manager of the Barrière Le Fouquet's Paris Hotel
		Guillaume GOMEZ Président des Cuisiniers de la République Française, Meilleur Ouvrier de France 2004 President of the «Chefs» of the French Republic ; Laureat of «Meilleur Ouvrier de France» 2004
		François-Xavier SCHOEFFER Directeur Général de l'Hôtel Lutetia General Manager of Lutetia Hotel
		Alan O'DEA Expert de l'Hôtellerie de Luxe Internationale Managing Director of Campbell Gray Hotels and FourPoint Foods
		Gérald PASSÉDAT Chef Cuisinier "Le Petit Nice" à Marseille, 3 étoiles au Guide Michelin Head Chef "Le Petit Nice" in Marseille, 3 Michelin Starred Chef
		Stéphane LAYANI Président du Marché International de Rungis President of Rungis International Market
		Nicolas ROUX-ALEZAIS Directeur International Clients Haute Joaillerie de Cartier Director International Clients Cartier Haute Joaillerie
		Christian MANTEI Directeur Général d'Atout France CEO of Atout France
		Philippe BOURGUIGNON Ancien Directeur Général du Restaurant Laurent, Meilleur Sommelier de France 1978 Former General Manager of Laurent and Best Sommelier in France 1978
		Laurent DASSAULT Directeur Général Délégué du Groupe Dassault Deputy General Manager of Dassault Group
		Philippe GOMBERT Président International de Relais & Châteaux International President of RELAIS & CHATEAUX
		Nicolas ORLOWSKI Président Fondateur du groupe Artcurial CEO Founder President of Artcurial

LES PARTENAIRES

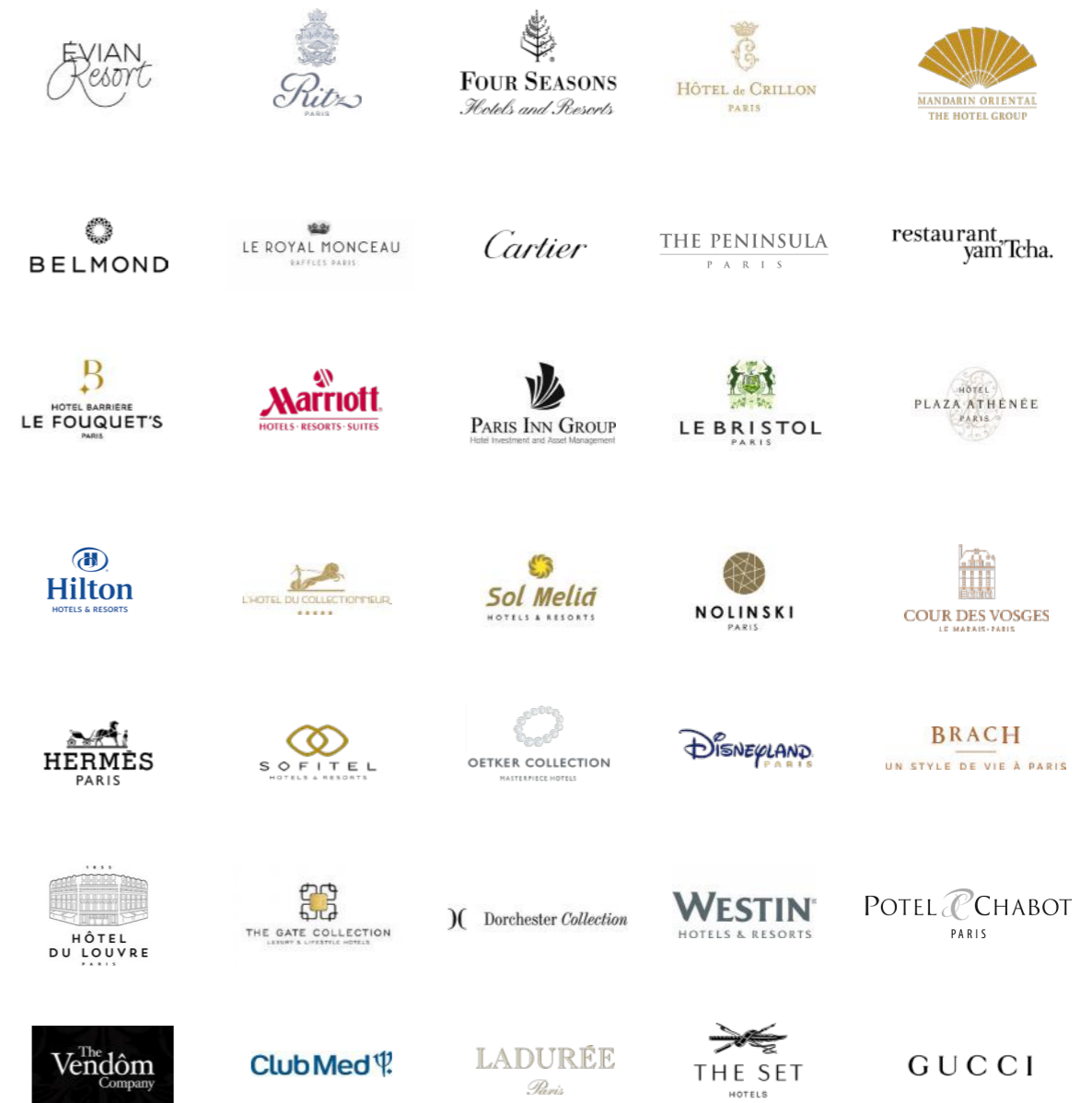
OUR PARTNERS

Les marques les plus prestigieuses de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe sont partenaires de l'Ecole.

Elles se déplacent plusieurs fois par an à Ferrières pour rencontrer les étudiants lors de Masterclass et de Career Summit. De nombreux stages et CDI sont proposés chaque année dans ces grandes Maisons en France comme à l'international.

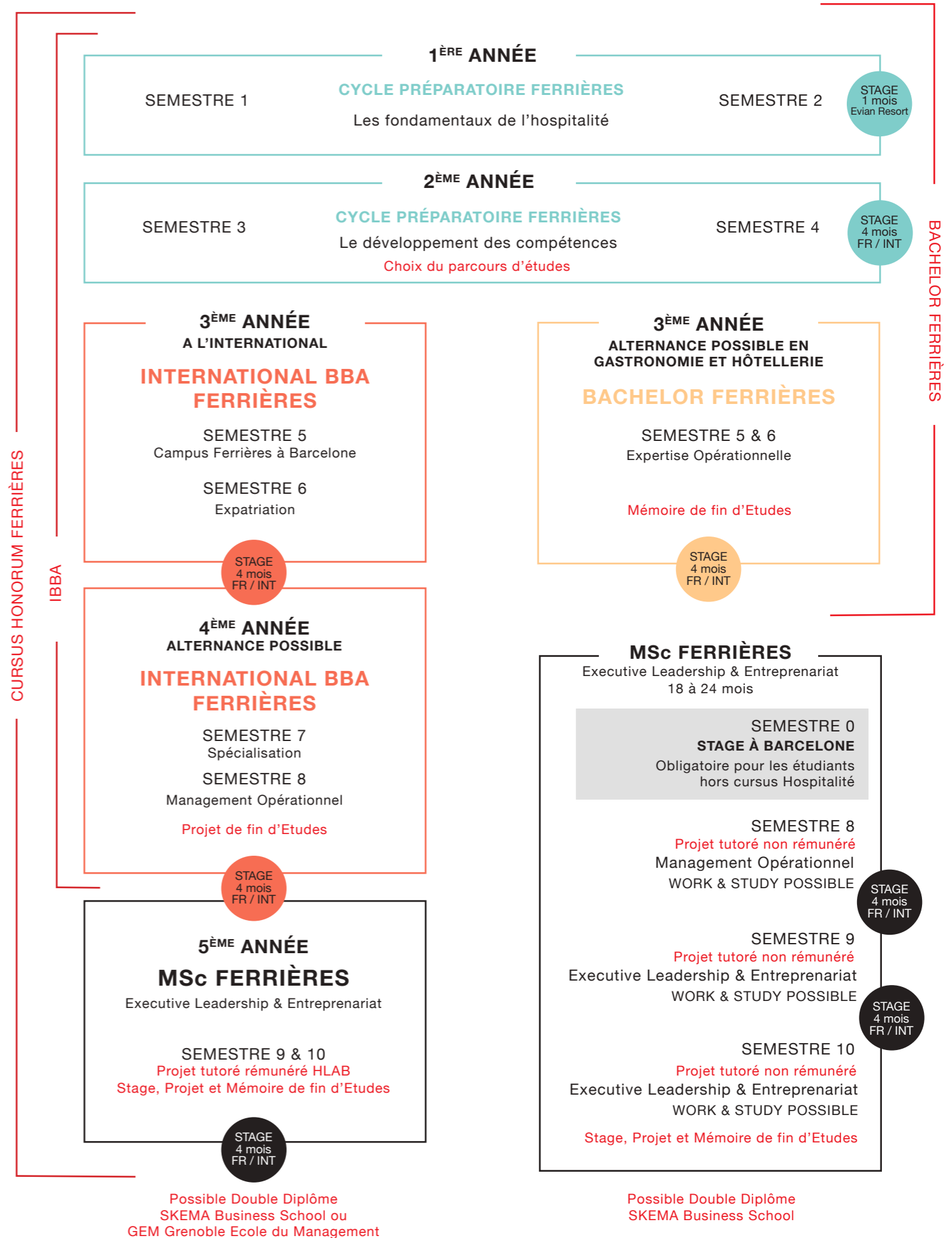
Some of the most prestigious brands in Hospitality, Gastronomy and Luxury are partners of the School.

They visit Ferrières several times a year to meet the students at Masterclasses and Career Summits. Many internship opportunities and permanent contracts in France or abroad are proposed every year thanks to these partnerships.



LES FORMATIONS FERRIÈRES

FERRIÈRES PROGRAMMES



LES FORMATIONS FERRIÈRES

FERRIÈRES PROGRAMMES



CUISINIER PROFESSIONAL COOK

6 mois ou 11 mois - 6 months or 11 months
Cuisine d'Excellence ou Fondamentaux de la cuisine Française en alternance
High-end cuisine or fundamentals of French cuisine in work & study format

PÂTISSIER PASTRY PROFESSIONAL

NIVEAU 1 - LEVEL 1
7 mois - 7 months
Bases de la Pâtisserie Française
Fundamentals of French pastry

NIVEAU 2 - LEVEL 2
5 mois - 5 month
Techniques avancées de la Pâtisserie
Advanced techniques of Pastry

BOULANGER BAKING PROFESSIONAL

6 mois - 6 months
Bases de la Boulangerie
Fundamentals of Baking

INITIATION VIENNOISIER / PÂTISSIER INTRODUCTION TO VIENNOISERIE/ PASTRY

3 mois - 3 months
Initiation aux bases de la Pâtisserie et de la Viennoiserie
Fundamentals of pastry and Viennoiserie

SOMMELIER

6 mois - 6 months
Initiation à la sommellerie
Fundamentals of French sommellerie

CHEF DE RANG

6 mois - 6 months
Fondamentaux du Service
Fundamentals of restaurant service

GOVERNANTE HOUSEKEEPER

6 mois - 6 months
Fondamentaux de l'Hébergement et de la Supervision d'un Service et d'une Équipe
Fundamentals of housekeeping and Overseeing of a team or a department

RÉCEPTIONNISTE RECEPTIONIST

6 mois - 6 months
Fondamentaux de l'Hébergement
Fundamentals of Front Office

CYCLE PRÉPARATOIRE FERRIÈRES

FERRIÈRES' PREPARATORY CYCLE

ANNÉE 1

ANNÉE 2

Unique par sa densité académique et professionnelle, le Cycle Préparatoire Ferrières est un parcours commun de deux ans (semestres 1, 2, 3 et 4) qui permet aux étudiants d'appréhender tous les métiers de l'Hospitalité.

Il les prépare à devenir efficaces et opérationnels, en appliquant les techniques fondamentales et les comportements communs aux entreprises du Luxe.

Les professionnels du monde entier louent la qualité de ce programme qui comprend une immersion de 4 semaines à l'Hôtel Royal Evian et qui permet aux étudiants d'obtenir des stages dans les plus grandes Maisons, en France et à l'international, dès la fin de leur deuxième année.

C'est à la fin de ce cycle que les étudiants confirment la durée de leurs études : Bac+3 ou Bac+4/5, double diplômes et/ou Cursus Honorum Ferrières*

The Ferrières' preparatory cycle is unique. It is a 2-year common core course (semester 1,2,3,4) which allows students to benefit from a cross-disciplinary learning in hospitality.

It allows learners to progress into efficient and operational individuals, able to put into practice the fundamental techniques and behaviors inherent to the Luxury industry.

Professionals across the globe often emphasize the relevance of this programme which comprises a 4-week immersion at the Hotel Royal Evian, and through which students obtain internships in the most distinguished institutions following their second year of studies, both in France and overseas.

It is at the end of this cycle that students choose their duration of studies: Bachelor 3, Bachelor 4/5, dual diplomas and/or the Ferrieres Grande Ecole graduates*.



“PAP” PROGRAMME ACCÉLÉRATEUR DE PROFESSIONNALISATION

THE PROGRAMME FOR AN ACCELERATED PROFESSIONALISATION

Le PAP est une spécificité de Ferrières. Son objectif est double :

- S'immerger dans la réalité des métiers de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe pour engager un processus d'apprentissage in situ aux côtés de professionnels reconnus.
- Faire face aux exigences de la vraie vie professionnelle.

Le “PAP” permet aux étudiants, par son intensité et son exigence, d'acquérir rapidement des compétences opérationnelles avancées.

The “PAP” is unique to Ferrières. Its objective is twofold:

- Immerse oneself in the reality of Hospitality, Restaurant and Luxury sector as you embark on an in-situ learning process alongside renowned professionals.
- Be empowered to cope with the demands of the workplace

Given its intense pace and rigor, the “PAP” allows the student to quickly gain essential operational skills.

*« Le Cursus Honorum Ferrières » distingue les étudiants qui cumulent les diplômes de Bachelor et de Mastère préparés à Ferrières. A l'issue de ce parcours d'exception, dont la cohérence et la complémentarité sont étudiées de la première à la 5ème année, les étudiants reçoivent en complément de leurs deux diplômes le parchemin unique du Summum Diploma Ferrières, authentifié et numéroté.

Les étudiants qui candidatent à ce cursus très sélectif dès la première année bénéficient de conditions et d'un accompagnement spécifique.

*« The Ferrieres Grande Ecole graduates » refers to students who complete both their Bachelor degree and MSc degree path at Ferrieres. At the end of this coherent and well-rounded 5-year path, which coursework has been carefully pondered from 1st until 5th year, students get awarded, in addition to the two diplomas, their graduation certificate, Summum Diploma Ferrieres.

Students who apply for this selective course as of the first year benefit from specific guidance and support.



BACHELOR FERRIÈRES

BAC+3

BACHELOR FERRIÈRES

ANNÉE 3

Le Bachelor Ferrières est destiné aux étudiants qui font le choix de se diriger rapidement vers une carrière opérationnelle.

Les semestres 5 et 6 permettent de devenir un(e) praticien(ne) expert(e) dans la spécialité de son choix, d'atteindre l'excellence opérationnelle et de prendre de plus en plus de responsabilités dans une équipe.

Juste après la diplomation, Le Bachelor Ferrières permet d'occuper des postes opérationnels de haut niveau, comme par exemple :

- Gouvernante
- Réceptionniste
- Maître d'hôtel
- Responsable Hébergement
- Sommelier
- Responsable Événementiel
- Cuisinier
- Pâtissier

The Ferrières Bachelor is designed for students who choose to enter immediately the workforce.

Semesters 5 and 6 broaden students' practical skills and allow them to perform better in operational positions and handle more duties within a team.

Right after your graduation, the Bachelor Ferrières will give you the opportunity to hold high level operational posts such as:

- Housekeeper
- Receptionist
- Maître d'hôtel
- Front Office Manager
- Sommelier
- Events Manager
- Cook
- Pastry professional

L'ALTERNANCE EN 3^{ÈME} ANNÉE

La possibilité d'alternance en 3^{ème} année permet de se professionnaliser en Hospitality ou en Gastronomie et de financer ses études.

A Work & Study in 3rd year helps learners gain professional experience in Hospitality and Gastronomy and finance their studies.



« L'école Ferrières, c'est aussi des rencontres extraordinaires avec les plus grands professionnels : MOF, Directeurs Généraux, DRH, etc. Ils partagent leurs expériences et nous délivrent de précieux conseils pour la suite de notre carrière. »

«Ferrières school fosters extraordinary encounters with the best industry practitioners: MOF (Best Craftsman in France), General Managers, Human Resource Managers. They share their experiences and give us some invaluable advice for our future career.»

Juliette MILLOU
Étudiante en Bachelor
Bachelor student



QU'EST-CE QUE FERRIÈRES PEUT FAIRE POUR MOI ?

- Donner du sens à mes études, mon diplôme et mon parcours de vie ;
- Sélectionner le meilleur partenaire pour m'élever et préparer mon avenir ;
- Envisager l'école comme une source d'opportunités et non comme une contrainte ;
- Alternier et associer l'enseignement supérieur et professionnel pour développer des compétences concrètes et valorisables.

C'est en rapprochant vos attentes de celles du monde économique et de la révolution digitale que nos programmes font la différence !

Bienvenue à Ferrières !

Jean-Luc Frusetta
Directeur Académique Bachelor

WHAT CAN FERRIÈRES DO FOR ME?

- Make my studies, my degree, and the direction my life takes, meaningful,
- Choose the best partner to help me evolve and prepare my future,
- Enable me to see school as being full of opportunities, not as a constraint,
- Alternate and combine higher education and professional training to develop concrete and exploitable skills.

By reconciling students' expectations with those of the economic world and the digital revolution, our programmes stand out from the crowd!

Welcome to Ferrières!

Jean-Luc Frusetta
Bachelor Academic Director

INTERNATIONAL BACHELOR OF BUSINESS ADMINISTRATION BAC+4

INTERNATIONAL BACHELOR
OF BUSINESS ADMINISTRATION

ANNÉE 3

ANNÉE 4

À la fin du Cycle Préparatoire, les étudiants qui poursuivent leurs études par le IBBA bénéficient d'un programme exceptionnel, enseigné entièrement en anglais.

Deux années qui leur permettent de devenir autonomes et adaptables au contexte multiculturel et de développer leurs compétences dans la spécialisation de leur choix.

Semestre 5 : Campus Ferrières à Barcelone.

Semestre 6 : expatriation académique, professionnelle ou humanitaire à l'international.

Semestre 7 à Ferrières : choix de sa spécialisation.

Semestre 8 à Ferrières : management opérationnel et pilotage de projet, en conformité avec la spécialisation retenue.

L'alternance est possible en quatrième année.

At the end of the preparatory cycle, students who pursue their studies with an IBBA follow their course entirely in English.

Over the course of two years, they gain autonomous and adaptable skills, which prove effective in multicultural contexts, and extend their competencies in their chosen areas of study.

Semester 5: Ferrières campus in Barcelona.

Semester 6: Study abroad programme : academic, professional or community service experience overseas

Semester 7 at Ferrières: Choice of specialty.

Semester 8 at Ferrières: Operational management and project handling according to the approved field of study.

Work & Study scheme are possible in year 4.

L'INTERNATIONALISATION EN 3^{ÈME} ANNÉE - BARCELONE STUDY ABROAD OPPORTUNITIES IN 3RD YEAR - BARCELONA

Ce cycle international se déroule en deux temps : un semestre à Barcelone sur le Campus Ferrières puis un semestre en expatriation sous un format au choix : académique sur un campus partenaire, linguistique pour améliorer la pratique d'une langue étrangère, ou expérientielle avec un stage professionnel.

This international programme is split in two parts: one semester in Barcelona on the Ferrieres Campus and one semester abroad with three different choices: Academic: on a campus with a partner of the school; linguistic: in order to improve the practice of a foreign language or experiential: with a professional internship.

L'ALTERNANCE EN 4^{ÈME} ANNÉE WORK & STUDY IN 4TH YEAR

Ferrières valorise l'alternance et offre la possibilité à ses étudiants d'en bénéficier pour cette année de spécialisation. Basé sur l'embauche en contrat alterné par une entreprise partenaire, ce format peut leur permettre de financer entièrement deux semestres d'études.

Ferrières places emphasis on Work & Study and gives the students the opportunity to benefit from it during their 4th year of specialisation. With an access to a placement at one of our corporate partners, undertaken in parallel to courses, the students can pay the overall amount of the two semesters.



LES SPÉCIALISATIONS

1. Hôtellerie, « Luxe & Lifestyle »
2. Événementiel, « Design & Opérations »
3. Hospitality Talent Development
4. Marketing Digital, « Hôtellerie & Innovation »
- double diplôme avec École 89
5. Restauration, « Arts culinaires, Service et Sommellerie »
6. Revenue Management, « Opérations et Distribution »
7. Marketing Omnicanal, «Luxe & Retail »
8. Wine Marketing and Management

SUBJECTS

- 1 Hospitality "Luxury &Lifestyle"
- 2 Events, "Design & Operations"
- 3 Hospitality Talent and Development
- 4 Digital Marketing, "Hospitality & Innovation"
- double degree with 89 digital school
- 5 Food services, "Culinary arts, Services &Sommellerie"
- 6 Revenue Management, "Operations & Distribution"
- 7 Crosschannel Marketing, "Luxury & Retail"
8. Wine Marketing and Management

« Mon ambition est de travailler dans une maison de luxe française à l'international, en qualité de responsable Marketing ou Merchandising. Le IBBA Ferrières est le format idéal pour m'y préparer. »

«My ambition is to work in a luxury French institution abroad as a Marketing Manager or Merchandising Manager. The IBBA Ferrières is the ideal type of programme that prepares for it.»

Benjamin CHAMPONNOIS

Étudiant IBBA
IBBA student



MASTÈRE BAC+5

THE MSc

CURSUS HONORUM FERRIÈRES

ADMISSION DIRECTE

A Ferrières, la réussite passe par une formation alliant théorie et pratique, et par la réalisation de soi.

Accessible après le IBBA ou en admission directe, le MSc Ferrières vise à préparer les futurs professionnels aux postes de direction et aux carrières entrepreneuriales dans les domaines de l'Hôtellerie internationale, de la Gastronomie, de l'Évènementiel et du Luxe :

CURSUS HONORUM FERRIÈRES

Les semestres 9 et 10 sont consacrés à la réalisation d'un projet tutoré dans le cadre du centre de recherche ou du bureau d'études de Ferrières. Les étudiants sont rémunérés par l'Hospitality Lab.

ADMISSION DIRECTE

Titulaires d'un Bachelor, d'une licence ou d'un diplôme équivalent avec 180 ECTS, les étudiants en MSc suivent un cursus de 3 semestres à Ferrières. Pour ceux qui n'ont aucune expérience de l'industrie de l'hospitalité, un semestre préalable de stage sur le Campus Ferrières de Barcelone est obligatoire.

Enseignés en anglais, tous les programmes ont été élaborés en étroite collaboration avec de prestigieuses entreprises partenaires ainsi que de grandes écoles de commerce.

Le semestre 8 est consacré au Management Opérationnel comprenant un projet tutoré à dimension internationale.

Les semestres 9 & 10 sont placés sous la consolidation du Exécutive Leadership et de l'Entreprenariat avec comme spécialisation :

- 1 Luxury Hospitality Management
- 2 Events Design & Management
- 3 Food Service Management
- 4 Wine Marketing & Management
- 5 Revenue & Distribution Management
- 6 Hospitality Talent Management
- 7 Management Hôtelier & Stratégie Digitale (en français)

At Ferrières, we firmly believe that success lies in an educational programme combining theory and practice providing a large scope for self-fulfilment.

After Ferrières IBBA or when admitting external students, MSc Ferrières aims to prepare future professionals to operate successfully in senior positions and when undertaking entrepreneurial ventures in the fields of international Hospitality, Gastronomy, Events and Luxury Management.

GRANDE ECOLE PATH

Semesters 9 and 10 are dedicated to tutored projects as part of the research center of Ferrières. Students are paid accordingly by Hospitality Lab

ADMISSION FOR EXTERNAL STUDENTS

Students holding a Bachelor degree, an undergraduate degree or a diploma equivalent to 180 ECTS credits, follow a 3-semester course at Ferrières (non-paid) for MSc. For external applicants with no previous experience in hospitality, carrying out an internship semester in Barcelona campus, prior to the MSc course, is mandatory.

Delivered in English, all programmes are conceived in coordination with the established partner institutions and Grandes Écoles of Business.

Semester 8 is dedicated to operational management which comprises of a tutored project that could be of international dimension.

In semesters 9 and 10, the focus is on Executive Leadership and Entrepreneurship, under the following concentrations:

- 1 Luxury Hospitality Management
- 2 Events Design & Management
- 3 Food Service Management
- 4 Wine Marketing & Management
- 5 Revenue & Distribution Management
- 6 Hospitality Talent Management
- 7 Management Hôtelier & Stratégie Digitale (in French)

UNE MÉTHODOLOGIE UNIQUE A UNIQUE CHALLENGING METHOD

Le MSc Ferrières offre une approche pédagogique unique, fondée sur des théories d'apprentissage nouvelles alliant des compétences humaines et techniques considérées comme indispensables.

La transmission se fait à travers la gestion de projets réels, appliquée aux vrais enjeux des affaires.

The outline of Ferrières' MSc is unique in its innovative learning methods and in exploring the importance of both interpersonal and technical skills.

Students are confronted to project work in line with realistic complex business operations.



LE MONDE CHANGE !

Les métiers se digitalisent et notre approche du travail se révolutionne.

Le paysage professionnel est en mutation constante. Ces évolutions sont parfois inquiétantes mais les opportunités se présentent par milliers. On est obligé de s'autogérer et de s'adapter. On doit créer son propre parcours professionnel tout en réussissant à trouver un sens à ce que l'on entreprend.

L'éducation classique ne prépare personne à ce monde-là.

A Ferrières, l'étudiant en MSc est accompagné dans son projet professionnel. Il bénéficie aussi d'un coaching individuel de développement personnel construit sur les dernières recherches en matière de bien-être physique et subjectif.

Krumma Jonsdottir
Directrice Générale Adjointe

THE WORLD IS CHANGING!

Professions are becoming digitalised and the way we approach work is undergoing a revolution.

The professional landscape is constantly evolving. These changes, although sometimes worrying, also present endless opportunities. We are obliged to self-manage and adapt. We are responsible for creating our own career path, whilst ensuring that the path on which we have embarked is coherent.

Mainstream education does not prepare individuals for such a world.

At Ferrières, MSc students are supported on their journey to reach their professional goal. They can also take advantage of individual coaching and personal development based on the latest research in the field of physical and subjective well-being.

Krumma Jonsdottir
Deputy General Manager

LES FORMATIONS CULINAIRES

CULINARY PROGRAMMES

FORMATION CUISINE D'EXCELLENCE

DURÉE

6 mois sur le Campus Ferrières avec immersion dans l'écosystème Ferrières à hauteur de 50% du temps.

OBJECTIF

L'apprenant en formation Cuisine développe ses connaissances théoriques et ses compétences pratiques de la cuisine française. Il apprend à interagir efficacement avec les différents acteurs de la cuisine et du restaurant grâce à de la communication professionnelle adaptée et une gestion efficace de son temps et de son énergie. Il partage ainsi sa cuisine avec passion et générosité tout en faisant preuve de créativité et d'audace pour valoriser le patrimoine gastronomique français.

MODULES

- Les taillages
- Les œufs
- Les poissons
- Les crustacés, coquillages et mollusques
- Les viandes (volaille, bœuf, agneau, veau, les abats)
- Les soupes et veloutés
- Le goût et dressage
- Présentation de la recette de l'étudiant (région, pays) . en amphitheâtre avec les techniques acquises
- Les sauces et accompagnements (viande et poisson)
- Les desserts de bases
- Initiation à la boulangerie (à voir si possible)
- Les pâtes fraîches et les ravioles
- Les pâtes (pâte à choux, pâte brisée, pâte feuilletée...)
- Les produits de saison
- Les légumes

HIGH-END CUISINE COURSE

DURATION

6 months in Ferrieres campus, with 50% immersion in the Ferrieres's on-site units.

OBJECTIVE

The Culinary course apprentice deepens his theoretical knowledge and practical skills in French cuisine. He learns how to interact efficiently with the other players in the kitchen and the dining room, learning to use an adequate professional communication and to manage smartly his time and energy. He shares his culinary skills with passion and generosity and displays creativity and boldness in enhancing the French culinary heritage.

COURSE STRUCTURE

- Vegetable shaping
- Eggs
- Fish
- Crustaceans, shells and molluscs
- Meat (poultry, beef, lamb, veal, offal)
- Soups and cream soup
- Presentation and plate dressing
- Presentation of the student's recipe (region, country) according to the techniques learned
- Classic French desserts
- Sauces and garnishes (fish and meat)
- Initiation to baking
- Doughs (puff pastry, shortcrust pastry, sweet dough)
- Fresh pasta and dumplings
- In-season products
- Vegetables

FORMATION DES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE FRANÇAISE EN ALTERNANCE

DURÉE

11 mois de Formation dont un stage alterné à hauteur de 70% du temps.

OBJECTIF

Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en oeuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession. Organiser, réaliser et contrôler une production.

Cette formation prépare les apprenants à l'obtention du CAP (certificat d'aptitude professionnelle), diplôme professionnel national délivré par le Ministère de l'Éducation nationale, qu'il sera possible de passer en fin de parcours en candidat libre.

MODULES

- Techniques de base de la cuisine
- Taillage
- Cuissons
- Les pâtes
- Les sauces
- Découpe et cuissons des viandes et volailles
- Lever et connaître les différents poissons et crustacés.

FUNDAMENTALS OF FRENCH CUISINE IN WORK & STUDY FORMAT

DURATION

11-month course including practical sessions in alternate format that makes off 70% of the course.

OBJECTIVE

Gaining the necessary skills to produce food suitable for discerning guests, putting into practice the techniques learned during coursework: preparation, doneness, dressing, complying with measures of hygiene, safety and professional standards.

This course prepares students to obtain the CAP certificate (certificat d'aptitude professionnelle), a national diploma delivered by the Ministry of National Education, for which students can register at the end of their path.

COURSE STRUCTURE

- Classic techniques of French cuisine
- Vegetable shaping
- Pasta making
- Acquiring cooking and doneness methods
- Sauces
- Knife skills for carving meat and poultry
- Filleting of fish and crustaceans



FORMATION PÂTISSERIE NIVEAU I

DURÉE

7 mois sur le Campus Ferrières avec immersion dans l'écosystème Ferrières à hauteur de 50% du temps

OBJECTIF

La formation Pâtisserie – niveau I permet à l'apprenant de développer ses connaissances théoriques et ses compétences fondamentales de la pâtisserie française. Il apprendra à composer des œuvres pâtisseries classiques et revisitées en jouant sur les formes, les couleurs, les structures et les assemblages. Le but est de créer la surprise chez le client, aussi bien visuelle que gustative.

MODULES

- Les pâtes (sablée, sucrée, foncée...)
- La viennoiserie (croissant, pain au chocolat, kouglof, brioche, brioche feuilletée...)
- Les crèmes (crème au beurre, crème anglaise, crème pâtissière...)
- La pâte feuilletée (feuilletage inversé, traditionnel...)
Pâte à choux (éclair, religieuse, saint honoré, petit fours, paris Brest)
- Tartes (chocolat, citron meringué, aux fruits...)
- Entremets (design, traditionnel)
- Petits gâteaux (design, traditionnel ...)
- Gâteaux de voyage (cake, macaron, financier, gâteaux basque, moelleux, tuille, cigarette
- Le Chocolat (Les techniques de mise au point, les bonbons, le moulage ...)
- Les biscuits (génoise, biscuit chocolat sans farine, biscuit sacher, biscuit amande)

PASTRY LEVEL I

DURATION

7 months in Ferrières campus including practical sessions in alternate format that makes off 50% of the course.

OBJECTIVE

The apprentice of the pastry course level I broadens his theoretical knowledge and practical skills in French pastry. He learns how to make classic pastry creations and deconstruct standard ones, playing around forms, colors, structures and assembly methods. He learns how to surprise guests, pleasing their eyes and their taste buds.

COURSE STRUCTURE

- Doughs (shortcrust pastry, sweet dough)
- Viennoiserie (Croissant, Chocolate croissant, Kouglof, Brioche, puff pastry brioche)
- Creams (buttercream, Crème Anglaise, pastry cream...)
- Puff pastry (inverted puff pastry, traditional)
- Choux pastry (Eclair, Religieuse, Saint Honoré, Paris Brest, petits fours)
- Modern tarts (Chocolate, Meringue curd tart, fruit tart)
- Entremets (design, traditional)
- Miniature cakes (design, traditional)
- Visiting cakes (cake, macaron, financier, Basque cake, Moelleux, tuille, cigarette)
- Chocolate (tempering, chocolate candy, molding, showpiece making)
- Biscuits (Sponge cake, Chocolate fridge cake, Sachetorte, Almond biscuit)

FORMATION PÂTISSERIE NIVEAU II

DURÉE

5 mois sur le Campus Ferrières avec une immersion dans l'écosystème Ferrières à hauteur de 50% du temps

OBJECTIF

La formation Pâtisserie – niveau II a pour but de perfectionner les connaissances théoriques et compétences pratiques de l'apprenant sur le plan de la création et production de la pâtisserie française ainsi que sur le plan commercial et managérial. L'objectif en fin de formation est d'avoir la capacité de créer sa propre entreprise en sachant gérer tous les aspects techniques et budgétaires.

MODULES

- Les tartes modernes
- Les classiques de la Pâtisserie Française revisités (le paris Brest, le savarin, le millefeuille...)
- Le chocolat : Montage en chocolat (montage de présentoir en chocolat, montage de petite pièce en chocolat)
- Initiation au sucre d'art (sucre coulé, sucre tiré, pastillage)
- Les glaces et entremets glacés : (les fabrications de glaces, sorbet, réalisation de desserts glacés sous différentes formes : entremets, en bâtons...)
- Les viennoiseries créatives (Cook, croissant bicolore, brioche feuilletée design)
- Les petits gâteaux design
- Les entremets (design, moderne, classique)
- Etude de prix de revient des produits

PASTRY COURSE LEVEL II

DURATION

5 months in Ferrières campus including practical sessions in alternate format that makes off 50% of the course.

OBJECTIVE

The pastry course level II broadens the theoretical knowledge and practical skills in French pastry of the apprentice. It also hones his creativity and deepens his knowledge in production, sales and management. The aim is also to teach students how to set up their own business after gaining competencies in both technical and financial aspects.

COURSE STRUCTURE

- Modern tarts
- Revisited classic French desserts (Paris Brest, Savarin, Millefeuille)
- Chocolate: making of small and large showpieces
- Initiation to sugar work techniques
- Ice cream and ice cream-coated entremets
- Creative viennoiserie (Cook, two-colored croissant, design puff pastry brioche)
- Miniature design cakes
- Entremets (design, modern, standard)
- Study of production costs



LES FORMATIONS OPÉRATIONNELLES

OPERATIONAL COURSES

FORMATION CHEF DE RANG

DURÉE
6 mois

OBJECTIF

Un étudiant complétant le parcours Chef de rang avec succès sera en mesure de:

- S'approprier la culture professionnelle de l'univers des CHR
- Évoluer efficacement dans toute entreprise du secteur, particulièrement dans celles au positionnement haut de gamme
- Interagir de manière crédible avec les différents acteurs de l'entreprise
- Maîtriser les pratiques fondamentales des métiers ciblés
- Intégrer des formations à finalité managériale de niveau supérieur

PROGRAMME

- Culture Professionnelle
- Communication Commerciale
- Maîtrise Technique
- Parcours Professionnel

Immersion intensive dans le monde professionnel via le Programme Accélérateur de Professionnalisation (PAP). Durant leur cursus, les étudiants sont confrontés à la réalité du terrain au sein même de nos restaurants et hôtels, et mettent régulièrement en pratique les théories acquises.

FORMATION SOMMELIER

Formation Professionnalisante d'Assistant(e) Sommelier de 6 mois + 4 mois de stage.

La formation est composée de cours magistraux, de travaux pratiques, d'un parcours de culture professionnelle ainsi que de jours d'apprentissage en PAP.

SOMMELIER COURSE

6-month Course of Assistant Sommelier + 4-month internship

This course is composed of lectures, practical work, theoretical classes and PAP hands-on sessions.

CHEF DE RANG COURSE

DURATION
6 months

OBJECTIVE

The Front Office Manager student who graduates successfully will gain the following abilities:

- Understand the culture inherent to the hotel and restaurant sector
- Acquire the grounding to progress successfully in the industry's enterprises, particularly in the high-end segment.
- Succeed in interacting with the different players of the corporate world.
- Master the fundamental practices of the targeted professions.
- Be able to follow advanced managerial courses of higher level.

COURSE STRUCTURE

- Professional proficiency
- Sales communication techniques
- Technical expertise
- Professional path

Practical knowledge in a real-world context via the Programme for an Accelerated Professionalisation PAP, as part of the students' immersion in our on-site operational restaurants and hotels, putting into practice their instructional material.



FORMATION GOUVERNANT(E) D'ÉTAGE

DURÉE

6 mois sur le Campus Ferrières avec une immersion dans l'écosystème Ferrières à hauteur de 50% du temps.

OBJECTIF

La formation Ateliers Gouvernant(e) d'étage permet à l'apprenant de développer ses connaissances théoriques et pratiques. Il apprendra à remettre en parfait état la chambre du client avec rigueur et efficacité et à travailler en collaboration avec tous les services. Le but est que le client se sente comme chez lui quand il rentre dans sa chambre.

PROGRAMME

- Culture Professionnelle
- Communication Commerciale
- Maîtrise Technique
- Parcours Professionnel

Immersion intensive dans le monde professionnel via le Programme Accélérateur de Professionnalisation (PAP). Durant leur cursus, les étudiants sont confrontés à la réalité du terrain au sein même de nos hôtels et mettent régulièrement en pratique les théories acquises.

FORMATION RÉCEPTIONNISTE

DURÉE

6 mois sur le Campus Ferrières avec une immersion dans l'écosystème Ferrières à hauteur de 50% du temps.

OBJECTIF

La formation Ateliers Réceptionniste permet à l'apprenant de développer ses connaissances théoriques et pratiques. Les procédures de réservation et d'accueil seront enseignées, l'objectif étant de répondre aux besoins du client de manière adaptée et à interagir avec les différentes équipes. Le but est que le client se sente comme dans une bulle de bien-être durant son séjour.

PROGRAMME

- Culture Professionnelle
- Communication Commerciale
- Maîtrise Technique
- Parcours Professionnel

Immersion intensive dans le monde professionnel via le Programme Accélérateur de Professionnalisation (PAP). Durant leur cursus, les étudiants sont confrontés à la réalité du terrain au sein même de nos hôtels et mettent régulièrement en pratique les théories acquises.

HOUSEKEEPING COURSE

DURATION

6 months in Ferrières campus including professional immersion that makes off 50% of the course.

OBJECTIVE

The housekeeping course allows the student to gain practical and theoretical knowledge. He will be instructed to maintain guest rooms neat and orderly and to work closely with all associated departments, with the aim of making the guest feel at home.

COURSE STRUCTURE

- Professional proficiency
- Sales communication techniques
- Technical expertise
- Professional path

The course combines classroom learning and hands-on practice in alternate format as PAP. The qualification is awarded after completion of classroom courses and real-world experience in a professional environment.

FRONT OFFICE COURSE

DURATION

6 months in Ferrières campus including professional immersion that makes off 50% of the course.

OBJECTIVE

The Reception course awards the student the instructional tools needed to become proficient in booking and welcoming guests in a hotel environment, and to be able to attend to their smallest needs and desires, ensuring the utmost level of wellbeing.

COURSE STRUCTURE

- Professional proficiency
- Sales communication techniques
- Technical expertise
- Professional path

The course combines classroom learning and intensive hands-on practice in alternate format as PAP. The qualification is awarded after completion of classroom courses and real-world experience in a professional environment.

FERRIÈRES COACHING

FERRIÈRES COACHING

Que vous ayez besoin de formation, d'audit, de coaching, de team building ou d'accompagnement en leadership, Ferrières Coaching a la capacité et les ressources expertes qu'il vous faut.

Notre approche, associant des professionnels de l'industrie du luxe, de l'hôtellerie internationale et de l'enseignement supérieur, est unique et permet d'offrir des techniques pédagogiques et d'accompagnement répondant aux réels besoins du marché.

DES SOLUTIONS SUR MESURE

Nous vous proposons des solutions de développement de compétences comportementales, managériales et de leadership, adaptables de l'individuel au groupe, chez vous ou au Château de Ferrières.

Inscrivez vos managers et superviseurs à l'un de nos programmes d'accompagnement qui ont pour but de développer leurs capacités de production, de leadership et de management. Ainsi, la performance de votre organisation sera renforcée.

Les parcours mixtes vont de 7 à 600 heures et sont composés d'ateliers présentiels, de classes virtuelles, d'e-learning et de coaching. Durant votre apprentissage, nous vous donnerons accès à des tutoriels, forums, cours en ligne via la plateforme Ferrières Coaching qui vous permettra de suivre vos progrès.

Tous nos intervenants sont signataires de la « charte Ferrières » et sont engagés à appliquer une méthode propre à notre organisme.

Whether you need training, auditing, coaching, team building, or leadership support, Ferrières Coaching will provide you with the expertise and the expert resources needed.

Our approach, which brings together all the professionals of the luxury industry, international hospitality, and higher education fields, is unique and allows us to offer educational and guidance tools that meet real industry needs.

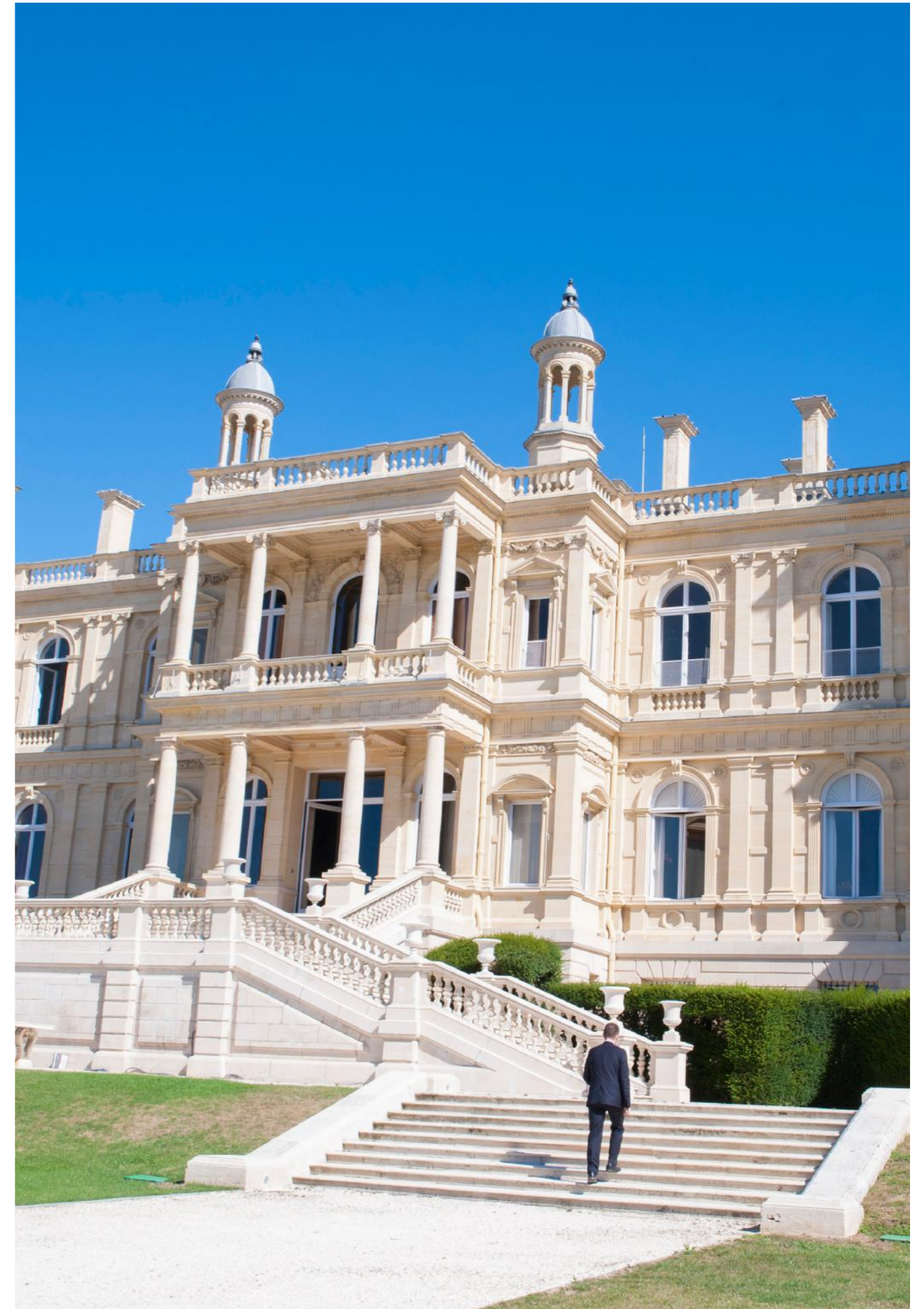
TAILOR-MADE SOLUTIONS

At home or at Ferrières Castle, we offer you behavioral, managerial and leadership skills development solutions, adaptable for individuals or groups.

Let your managers and supervisors register for one of our support programmes which the aim to develop their production, leadership, and management skills. By broadening their skills, your institution benefits from better performance.

The duration of the mixed courses varies between 7 and 600 hours and they consist of in-person workshops, remote courses, e-learning and coaching sessions. During your training, you will have full access to tutorials, lectures and online courses via the Ferrieres Coaching platform which will allow you to monitor your institution's progress.

All our speakers are signatories of the "Ferrieres charter" are committed to applying a method that is specific to our organization.



LE CORPS ACADÉMIQUE FERRIÈRES

OUR TEACHERS

Chaque année plus de cent intervenants, tant internes qu'externes, se relaient pour accompagner nos étudiants à s'élever vers les sommets qu'ils visent. Notre corps académique est calibré pour s'adapter au plus près à la diversité de leurs projets, comme à la progression de leur cursus et leur montée en compétences.

Professeurs, enseignants et formateurs issus des plus grandes institutions françaises et internationales :

- Professeurs certifiés et/ou agrégés pour réussir l'intégration à l'enseignement supérieur en première année.
- Professionnels expérimentés et reconnus tout au long des différents cursus (Meilleurs Ouvriers de France, chefs d'entreprises, directeurs(trices), entrepreneurs, conseillers...)
- Docteurs et experts professionnels reconnus en MSc.

Corps académique de Ferrières à demeure :

En plus des enseignants spécialisés, les membres du comité exécutif ainsi que les responsables opérationnels de l'écosystème Ferrières interviennent dans tous les cursus, afin de rapprocher au quotidien l'enseignement des réalités économiques et entrepreneuriales. Le corps académique Ferrières accueille aussi en son sein des tuteurs, référents et conseillers tous au contact direct des étudiants :

LES TUTEURS OPÉRATIONNELS :

Supervisent les opérations et encadrent les étudiants à l'occasion du Programme Accélérateur de Professionnalisation :



Laetitia PETAZZI
Directrice des Ventes Groupe Accelis
Sales Director, Accelis Group



Desty BRAMI
Chef Pâtissier Château de Ferrières
Pastry Chef Ferrieres Castle



Marc-Antoine MINARD
Directeur des Restaurants Château de Ferrières
Head of Restaurants, Ferrieres Castle

Each year, more than one hundred speakers take turn in giving guidance to our students and help them reach new highs, in accordance with their respective aspirations. Our teachers' backgrounds are diverse enough to adapt as closely as possible to the variety of their projects, to the progression of their coursework and to the progression of their skills.

Professors, teachers, and trainers who are associated with the most renowned French and international institutions:

- Certified and/or tenured professors for a smooth integration into higher education in the first year.
- Seasoned and recognized professionals lecturing for various courses (Meilleur Ouvriers de France, business owners, directors, entrepreneurs, consultants ...)
- Recognized PhD holders and experts involved in the MSc programme.

Permanent academic staff of Ferrieres:

In addition to teachers specialized in specific disciplines, members of the executive committee and operational managers operating within the Ferrieres on-site entities are involved in all courses, creating bridges between education and the economic and entrepreneurial contexts. The Ferrieres academic staff also includes tutors, subject-specific coordinators and enquiry advisers, all of them in direct contact with students.

OPERATIONAL TUTORS:

They oversee operations on the ground and supervise students during their hands-on missions, called PAP or Programme for accelerated Professionalisation.



Jean-Marie KOUYOUMJI
Directeur Général adjoint Pôle Hôtellerie et Restauration
Deputy General Manager for hotel & restaurant



Ludovic PETIT
Chef des Cuisines Château de Ferrières
Chef of Ferrieres Castle' restaurants



Alisson CANTIN
Directrice des Banquets Château de Ferrières
Banquet Manager, Ferrieres Castle

LES RÉFÉRENTS PROFESSIONNELS :

Forment à leur spécialité et pilotent les Ateliers Ferrières :



Romain GOURMOUD
Chef Formation Cuisine, Chef Ateliers Cuisine
Chef Ateliers Cuisine



Emmanuel LECANU
Chef Formation Pâtisserie
Chef Ateliers Pastry



Pascal RAHBÉ
Référént Services Accueil
Front Office

LES CONSEILLERS PÉDAGOGIQUES :

Enseignent leur expertise et participent à la mise à jour permanente des programmes :



Valérie DELAGE
Culture et langages
Culture and Language



Jason BRILLANTE
Digital et Numérique
Digital



Jean-Luc HAUSS
Évènementiel
Events



Pascal BICHON
Finance and Asset Management
Finance and Asset Management



Nathalie PALDACCI
Luxe and Retail
Luxury and Retail

STUDENT ACADEMIC ADVISERS

They help students advance, according to their areas of study, and oversee Ateliers Ferrieres.



Sergio CARREIRA
Référént Arts de la table, du Service et de la Sommellerie
Tableware, Service and Sommellerie referent



Uta VOELCKEL
Référént Housekeeping (Service des étages)
Housekeeping



Sothai SENG
Référént Leadership et Développement personnel
HR & Personal growth

STUDENT ACADEMIC COUNSELLING TEAM

They are specialty teachers who participate in updating the academic course structure.



Carole FRUSETTA
Vente et Marketing
Sales and Marketing



Eric BIDAULT
Stratégies de Développement International
International development strategy



Sophie HEU
Ressources Humaines
Human Ressources



Serge CHAMELIAN
Revenue Management
Revenue Management



Vincent FÉRON
Œnologie
Wine studies

UN CADRE UNIQUE
AN EXCEPTIONAL SETTING

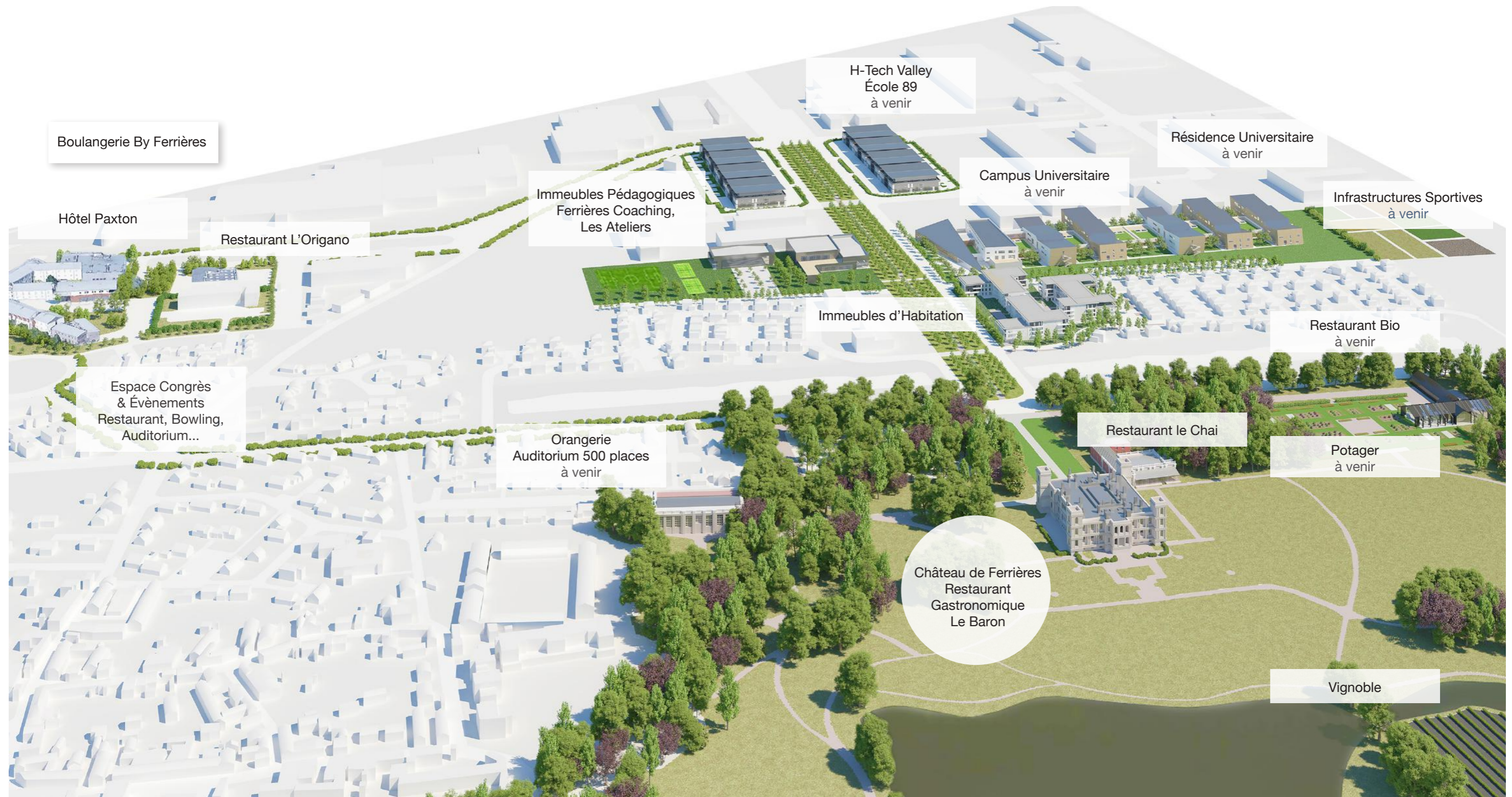


L'ECOSYSTÈME

THE ECOSYSTEM

L'écosystème Ferrières offre aux étudiants une expérience professionnelle exceptionnelle et les confronte immédiatement à « l'Excellence » grâce à plusieurs restaurants et salons de réception, ainsi qu'un hôtel 4* (et un hôtel 5* en construction).

Ferrières' ecosystem entities offer students an unmatched practical experience and immerse them in « Excellence » through providing access to many restaurants, reception areas and a 4* hotel (and a 5* hotel under construction).



L'ÉCOSYSTÈME EN FRANCE & À L'INTERNATIONAL

FERRIERES' FRENCH AND INTERNATIONAL ENTITIES

L'écosystème s'étend au-delà du site de Ferrières et offre de multiples possibilités de PAP ou de stage en France et à l'international afin que chaque étudiant puisse évoluer dans divers domaines et mettre en pratique les connaissances acquises lors de ses études.

Our entities sprawl beyond Ferrières site and offer multiples possibilities for PAP and internships in France and beyond. Therefore, every student can thrive in different departments and put into practice the knowledge he thoroughly built during his coursework.



CHÂTEAU LA DORGONNE

Situé dans l'extrême-sud de la vallée du Rhône, entre le Luberon et la Durance, le Château la Dorgonne exhale un empire d'essences. Au cœur d'un domaine de 70 hectares constitué de bois, de garrigues et d'oliviers, 28 hectares de vignes sont cultivés.

Situated south of Rhône Valley, between Luberon and Durance, La Dorgonne castle is a feast for the senses. Nestled in the heart of a 70-hectare domain where garrigues, wood and olives trees stretch beautifully, out of which 28 hectares of vineyards are cultivated organically.

Les vins de la Dorgonne privilégient la qualité en bénéficiant d'un mode de culture traditionnel certifié BIO.

The Dorgonne wines are grown with care, according to traditional methods, and are devoid of any chemical substance.



PAXTON

BARCELONA

L'hôtel Paxton Barcelone est situé au centre du quartier d'affaire et d'innovation de Poblenou.

Hotel Paxton Barcelona is located in the heart of the center of business and innovation in Poblenou.



THAT'S LIFE

ITALIAN FOOD

Situé en plein coeur du Marais à Paris, le restaurant That's Life propose une cuisine italienne authentique dans une ambiance chic et décontractée.

Situated in the Marais area, our Italian restaurant That's Life boasts an authentic Italian dining experience, combining chic and friendly vibes.



LA BOULANGERIE

BY FERRIÈRES

Située à quelques minutes du Château de Ferrières, la Boulangerie by Ferrières ouvre prochainement ses portes et complète l'écosystème avec une offre qualitative et bio.

Located a few minutes away from the Ferrières castle, the Bakery by Ferrières will open its doors soon and will complete Ferrières' quality offerings: tasty and organic.



LE CAMPUS FERRIÈRES

THE FERRIÈRES CAMPUS

Le Château et le Campus sont en évolution permanente et offrent déjà des installations de grande qualité :
The Castle and the campus are constantly evolving and already offer features of the highest quality:



2 000 m² de salles de cours et de salles dédiées à la vie étudiante
2 000 m² of classrooms and equipment dedicated to student life



Un espace de co-working et de détente
A co-working and relaxation area



2 000 m² de cuisines et de laboratoires pédagogiques
2 000 m² of kitchens and educational labs



1 zone hôtelière pédagogique
1 educational hotel zone



500 m² de caves et de salles de dégustation de vin
500 m² of cellars and wine tasting rooms



4 500 m² d'espaces de réception
4 500 m² reception facilities



1 cafétéria pour les étudiants
1 student cafeteria



1 vignoble pédagogique de 2 000 pieds de vigne
1 educational vineyard including 2 000 plants



1 restaurant pédagogique
1 educational restaurant

LOGEMENT

Des immeubles d'habitations ont été construits aux abords du Château. Ferrières propose à ses étudiants plusieurs outils pour les aider dans leur recherche de logement, y compris pour les étudiants internationaux.

RESTAURATION

La cafétéria du Campus, ainsi qu'un café comptoir avec vente à emporter, sont à la disposition des étudiants pour le déjeuner du lundi au vendredi.

FORFAITS

Les étudiants peuvent bénéficier de forfaits incluant logement et/ou nourriture.

STUDENT SERVICE

Ce service, entièrement dédié à l'étudiant(e), l'accompagne dès son inscription et jusqu'à sa diplomation dans toutes ses démarches administratives, sociales et éducatives.

ACCOMODATION

Several apartment blocks have been built within close reach of the Castle. Ferrières provides students with tools facilitating housing search.

DINING

The Campus cafeteria as well as a coffee counter with take away, are open to students from Monday to Friday.

PACKAGES

Students can benefit from packages including accommodation and food.

STUDENT SERVICE

This service, entirely dedicated to the students, looks after them from the very moment of the enrolment and until graduation to ensure seamless handling of all administrative, social and educational procedures.



LA VIE ÉTUDIANTE

STUDENT LIFE

Ferrières encourage le développement de la vie associative, facteur clé de l'épanouissement de ses étudiants sur le Campus. Coordonnées par Le Bureau des Etudiants (BDE), plusieurs associations donnent le tempo d'une école en perpétuel mouvement.

Sports, soirées, animations, actions caritatives, business, vous y trouverez votre bonheur quelles que soient vos aspirations. Et peut-être créez-vous votre propre association pour faire partager votre passion !

Ferrières gives administrative and academic guidance to students and encourages student societies, helping young learners to thrive in a dynamic community, and fostering year-round evolution. The School and the Students' Union (BDE) work together to bring a wealth of events, activities and happenings which contribute to the vibrant student life on campus.

You will surely find the activity that speaks to your personality and interests ! You can also start a new student society to share your passion !

BUREAU DES ÉTUDIANTS (BDE) STUDENT COUNCIL

Le Bureau des Etudiants coordonne la vie associative de l'école. Il propose des activités et organise des événements tout au long de l'année.

This student body carries out school-wide activities, social events and community projects.



ALUMNI ALUMNI

L'Association Ferrières Alumni a pour but de créer une communauté d'Ambassadeurs de l'Excellence à la Française et cela avec l'aide des Anciens Etudiants de l'Ecole Ferrières. Leur mission est de créer cette grande Famille à travers différentes manifestations qui auront pour but de réunir les anciens élèves de l'Ecole Ferrières.

Ferrieres Alumni association brings together the ambassadors of French excellence and forms the community of previous students who have graduated from Ferrieres. The society assumes the mission of reuniting alumni and building a family of new and old practitioners throughout organizing exciting events and gatherings.



STUDENT AMBASSADOR STUDENT AMBASSADOR

Porte-étendards de Ferrières, les étudiants Ambassador ont pour mission de faire rayonner l'École sur différentes manifestations (masterclass, JPO, salons, journées immersives, etc.).

The members of this society promote Ferrières through actively participating in various events (masterclasses, open days, fairs, applicant open days...)



CAMÉRICANCE ACTIONS HUMANITAIRES CAMÉRICANCE COMMUNITY SERVICE

Association humanitaire de Ferrières avec deux objectifs principaux, la sauvegarde de l'environnement et la sensibilisation au handicap, dans l'univers de la restauration et de l'hôtellerie.

Humanitarian organization of Ferrières which has two main objectives: Protecting the environment and raising awareness around the disabilities in the hospitality and restaurant sector.



LES CRUS DE FERRIÈRES LES CRUS DE FERRIÈRES

En collaboration avec les autres associations de l'Ecole, cette organisation met en place des dégustations, des visites de vignobles et des rencontres pour développer la culture du vin des étudiants.

In close collaboration with the other associations of the school, Wines of Ferrières organizes tastings, vineyards visits and gatherings in order to develop the students' wine culture.



FERRIÈRES JUNIOR FERRIÈRES JUNIOR

Unique en son genre dans l'industrie de l'hospitalité, ce cabinet de conseil rassemble les étudiants de l'Ecole Ferrières et de l'Ecole 89 afin d'unir leurs expertises et ainsi proposer des services B2B répondant aux enjeux digitaux de demain.

Ferrieres Junior is a group of young advisers in the hospitality industry, bringing together students from Ecole Ferrières and Ecole 89 to offer B2B services and respond to the digital challenges of tomorrow.



BUREAU DES SPORTS (BDS) SPORTS CLUB

L'activité sportive est un pilier de la scolarité à Ferrières. Le BDS propose de multiples activités plébiscitées par les étudiants (football en salle, jogging, fitness, workout, etc.)

This student association carries out various activities that are enthusiastically supported by the students (indoor football, jogging, fitness).



BARON OF ARTS BARON OF ARTS

Association artistique : Musique, Théâtre, Art, Danse, Dessin... tant de talents qui seront mis en avant grâce à l'organisation de nombreux événements.

One-of-a-kind in the Hospitality industry, this association offers BtoB services (market research, quality auditing, mystery customer auditing, business planning, etc.)



ALUMNI

ALUMNI

En seulement 5 ans, l'École Ferrières a diplômé plus de 200 étudiants qui travaillent maintenant à l'international dans les plus grands groupes hôteliers et les plus belles maisons.

Qu'ils aient réalisé leur Bachelor, Mastère, formations courtes en cuisine ou pâtisserie, qu'ils aient continué leurs études à Ferrières ou ailleurs afin d'élargir leurs horizons, nous les remercions d'avoir partagé les valeurs de l'École et d'avoir participé à ce magnifique projet qu'est Ferrières. Nous souhaitons surtout les féliciter et leur souhaiter de belles réussites tant professionnelles que personnelles.

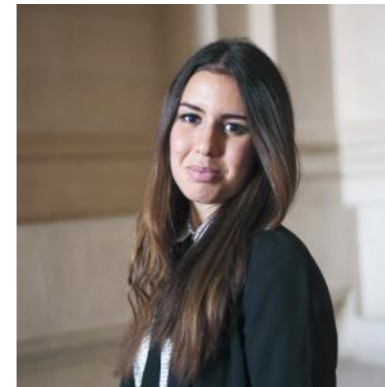
Throughout the last 5 years, Ferrières School has educated more than 200 students who are now high-performing professionals, extending the alumni network all around the world and assuming positions in the most renowned hotel chains and independent establishments.

Whether they completed their Bachelor, MSc, Cuisine or Pastry certifications, whether they pursued their studies at Ferrières, or chose other institutions to expand their horizons, we thank them for entrusting us with their education, for committing to Ferrières' values and for being part of the exceptional Ferrières' journey. We also congratulate them and wish them a bright and promising future, both on the professional and personal level.»

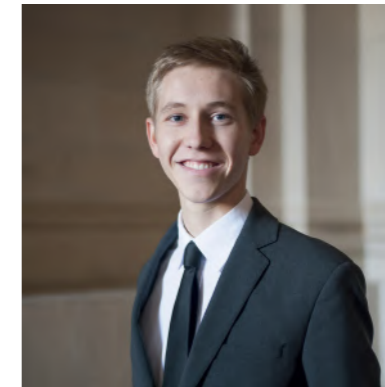


Andréa LE BOUCHER
*Diplômée du Bachelor Ferrières Promotion 2018
 Étudiante en MSc 2ème année Promotion 2020
 Présidente de l'Association Ferrières Alumni*

*Bachelor student 2018, MSc2 student 2020,
 president of Ferrières Alumni association.*



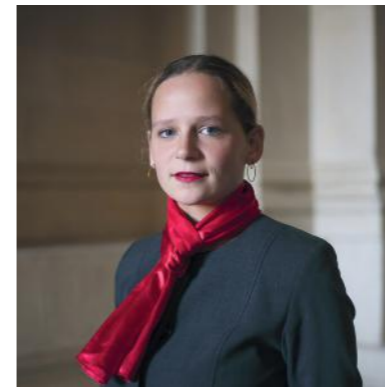
Fériel ALLIK



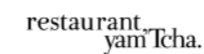
Jérôme HEIN



Jules ORSAUD



Juliette BARRY



Anne Claire CARBONNEL



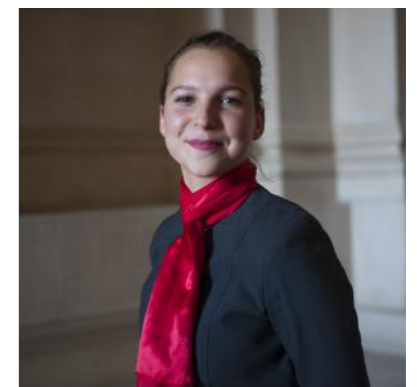
Quang Tan NGUYEN



Laureen ESMANGART



Anastasia TESS



Lia FOUCHARD



FINANCEZ VOS ÉTUDES

FINANCING YOUR STUDY

Ferrières souhaite ouvrir au plus grand nombre la qualité unique de son enseignement et de son environnement, en proposant des solutions innovantes permettant aux étudiants de financer leurs études.

Ferrières strives to let a greater number of applicants benefit from its well-rounded education and its on-site units by offering innovative solutions for students to finance their studies.

FINANCEMENT

En s'appuyant sur son organisme de financement interne unique en son genre, Ferrières permet aux étudiants d'obtenir de façon certaine une solution de financement de leur scolarité aux meilleures conditions :

- Assistance à la constitution du dossier administratif ;
- Délai de réponse très court ;
- Négociation des meilleurs taux ;
- Mise en place et déclenchement rapide du prêt ;
- Prêt pouvant être remboursé après la fin des études.

FINANCEMENT

With the support of its unique internal funding body, Ferrières enables students to obtain the best possible funding solution for their education:

- Support in compiling the administrative documents,
- Fast response time,
- Negotiation of best rates,
- Rapid setting up and triggering of loan,
- Loan which can be reimbursed in the years following graduation.

LE FONDS DE DOTATION

Faire plus pour les étudiants et l'école :

- Bourses d'aide sociale attribuées pour la totalité du cursus selon 3 critères : ordre d'inscription, revenus des parents et qualité du dossier de candidature ;
- Bourses d'Excellence : attribuées sur critères d'excellence aux étudiants français et internationaux ;
- Actions visant à favoriser le développement d'alliances internationales avec les meilleures écoles et universités du monde.

THE ENDOWMENT FUND

Doing more for the students and the school:

- Social Assistance Scholarships, awarded for the duration of the diploma based on 3 criteria: order of registration, parents' income and the quality of the application,
- Excellence Scholarships: awarded to international and French students based on criteria of excellence,
- Operations aimed at encouraging the development of international partnerships with the best schools and universities in the world.

ALTERNANCE ET WORK & STUDY

Pour ceux qui vont intégrer Ferrières à partir de la rentrée prochaine, l'alternance sera désormais possible en 3ème année de Bachelor et en 4ème année d'IBBA.

Ferrières offre aussi à un nombre limité d'étudiants la possibilité de suivre leurs études sous format alterné avec un emploi dans l'une des unités opérationnelles de l'écosystème Ferrières : restaurants, hôtels ou événementiel.

Renseignements détaillés auprès du bureau du Student Service.

WORK & STUDY SCHEME AND WORK & STUDY

Students who will join Ferrières next academic year will be able to benefit from Work & Study, in 3rd year of Bachelor and 4th year of IBBA.

Ferrières provides a limited number of students with the possibility of taking a Work & Study employment contract, combining their studies with employment in one of the operational units within the Ferrières ecosystem: restaurants, hotels or events.

Further details can be obtained from the Student Council.

MISSIONS PROFESSIONNELLES PONCTUELLES

Au sein des unités opérationnelles de l'écosystème Ferrières, les chefs de départements proposent régulièrement aux étudiants des missions ponctuelles (en extras ou en intérim) dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Ces missions sont confiées aux meilleurs éléments, permettant ainsi aux étudiants de faciliter le financement de leurs études.

SPECIFIC PROFESSIONAL ROLES

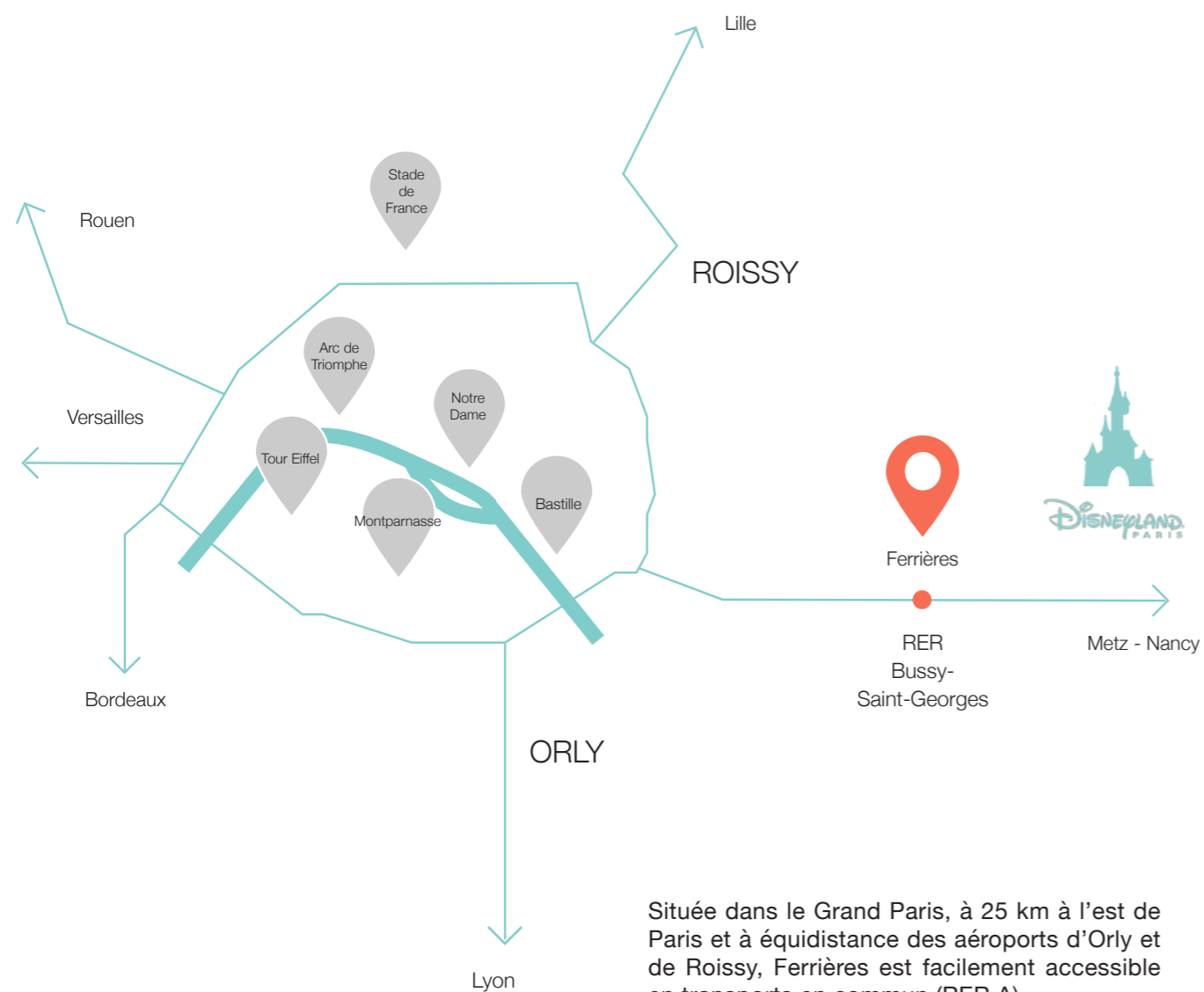
Within the Ferrières ecosystem operational units, departments heads regularly provide students with the opportunity to take on specific professional roles (occasional or temporary work) in hospitality and restaurant professions.

These roles are allocated to the best students, making it easier for them to finance their studies.



VENIR À FERRIÈRES

GETTING TO FERRIÈRES



Située dans le Grand Paris, à 25 km à l'est de Paris et à équidistance des aéroports d'Orly et de Roissy, Ferrières est facilement accessible en transports en commun (RER A).

Located in Greater Paris, 25 km east of Paris and equidistant between Orly and Roissy airports, Ferrières is easily accessible by public transport (RER A).



SERVICE ADMISSION ADMISSIONS DEPARTMENT

ACCUEIL

Phone : +33 (0)1 81 16 27 81
admissions@ferrieres-paris.com

Sébastien ABDOUL

International Development & Admission Executive - Bachelor's and MSc's Programmes

Phone +33 (0)1 81 16 09 23

Cellphone +33 (0)7 61 84 47 65

sebastien.abdou@ferrieres-paris.com

Andrew GARRIDO

International Development & Admission Executive - Short Training Programmes

Phone +33 (0)1 81 16 09 21

Cellphone +33 (0)7 61 84 47 65

andrew.garrido@ferrieres-paris.com



FERRIÈRES

L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Rue du Château, BP49 - 77164 Ferrières-en-Brie
01 81 16 77 77



www.ferrieres-paris.com



GRUPE ACCELIS
EDUCATION