

Rejoignez les étoiles  
du Management Hôtelier

FERRANDI

PARIS



Formation Continue  
& Conseil

2023 - 2024

Hospitality Management  
Entrepreneuriat



04

**FERRANDI Paris**

*100 ans d'expérience  
au service de l'excellence*

05

**Nos campus**

*Paris, Saint-Gratien, Bordeaux  
Rennes & Dijon*

07

**Présentation de nos programmes**

*Formation continue*

08

**Executive Master of Science**

*In Hospitality Management*

10

**Formations métiers**

- *Hôtellerie*
- *Restauration*
- *Optimiser sa gestion d'équipe*
- *Optimiser sa relation clients*
- *Optimiser sa performance*
- *Optimiser son management & leadership*

16

**FERRANDI Entrepreneurs**

*Modules de programmes à la carte  
pour créateurs d'entreprises  
en hôtellerie-restauration*

18

**Conseil & développement**

*Formation sur mesure*

*Bénéficiez d'un accompagnement  
personnalisé, de la simple assistance  
opérationnelle sur une problématique  
identifiée, de la formation sur mesure,  
à la création d'une gamme de produits  
ou d'un concept de restauration  
et d'hôtel dans sa globalité*

•

# Nos solutions de formations *adaptées* à vos besoins et enjeux

•

FERRANDI Paris forme les professionnels de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs de la transformation des entreprises et du renouvellement de leurs offres.

Créée il y a plus de 100 ans par la Chambre de commerce et d'industrie Paris Ile-de-France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs, d'entrepreneurs des secteurs de la gastronomie, de l'hôtellerie et de la restauration portés par l'innovation et la culture du changement.

Dans le contexte des grandes mutations humaines, sociétales et environnementales, FERRANDI Paris vous propose son offre de formations en Hospitality management à destination des collaborateurs, managers, entrepreneurs et dirigeants des entreprises du secteur.

Vous trouverez l'intégralité de notre offre en détail sur notre site internet :

*ferrandi-paris.com/fr*

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

Grande école hôtelière, FERRANDI Paris forme l'élite de la gastronomie et 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.

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

Le corps enseignant de FERRANDI Paris se compose de 200 formateurs et experts, sélectionnés pour leur expertise et leurs compétences ainsi que leur volonté de partager et transmettre l'intégralité de leur savoir-faire.

## 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, dont 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.

## FRANCHISSEZ UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL

Que ce soit dans le cadre d'un projet de reconversion professionnelle, dans le but de renforcer vos compétences, d'être à jour sur les nouvelles méthodes managériales, ou encore d'acquérir des notions de base, les formations proposées par FERRANDI Paris vous permettront de pleinement franchir une nouvelle étape dans votre parcours professionnel.



2500

étudiants et 2000 adultes  
en formation continue

5

restaurants  
d'application

200

enseignants  
dont 100 professeurs permanents  
de haut niveau et 100 professionnels

14 000

entreprises  
composent notre réseau professionnel  
en France et à l'international

## Ils nous font confiance

ACCOR, ASSEMBLEE NATIONALE, BNP PARIBAS, BOUYGUES CONSTRUCTION, CARREFOUR, CIC, ELIOR, FLO, FOUR SEASONS, GEORGES V, GROUPE ALAIN DUCASSE, GROUPE BERTRAND, GROUPE LOUVRE HOTELS GROUP, HOLIDAY INN, HYATT, INTERCONTINENTAL, L'OREAL, LADUREE, LE MEURICE, LUCIEN BARRIERE, LVMH, MANDARIN ORIENTAL, MARRIOTT INTERNATIONAL, MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES, PLAZA ATHENE, SODEXO, TF1...



# 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 2 300 restaurants. Sorbonne, Café de Flore, Procope, Lutétia, Bon Marché, Jardin du Luxembourg... C'est à proximité de ces lieux mythiques du quartier de Saint-Germain-des-Prés qu'est implanté le campus, un environnement de travail exceptionnel de 25 000 m<sup>2</sup>, en plein cœur de Paris.



## 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 est la seconde ville étudiante de France\* qui encourage les échanges internationaux et noue de nombreux partenariats européens.

\*source : classement L'étudiant 2021





# Executive Master of Science In Hospitality Management

*Campus de Paris & Dijon*



L'Executive Master of Science in Hospitality Management permet aux cadres opérationnels du secteur de renforcer leurs compétences managériales et stratégiques pour accéder à des postes de dirigeants. Il s'adresse également aux salariés souhaitant se réorienter vers le secteur de l'hôtellerie.

L'Executive Master of Science in Hospitality Management est une formation destinée aux professionnels en activité. Elle sera votre passeport pour devenir un leader du secteur de l'Hospitality.

Son caractère "Executive" est particulièrement adapté aux candidats en repositionnement de carrière, en recherche d'emploi, aux créateurs d'entreprise souhaitant avoir une vision globale du management du secteur, aux candidats étrangers.

## LES OBJECTIFS DE FORMATION

### 1.

L'Executive MSc forme les cadres dirigeants pour accompagner les orientations stratégiques et opérationnelles des entreprises du secteur HTR en France et à l'international.

### 2.

Il permet d'acquérir des compétences et aptitudes pour gérer et développer une entreprise tout en découvrant les besoins de gestion internationale et interculturelle.

## FORMAT DES COURS & DIPLÔME

- Un programme en un ou deux ans conçu pour s'adapter à un emploi à temps plein : cours du soir de 18h à 21h (1 à 2 soirs par semaine) et le samedi. Formation hybride mélangeant cours sur site et cours en distanciel.
- Des cours en français et anglais la 1<sup>ère</sup> année ; intégralement en anglais en 2<sup>e</sup> année.
- Un "Study trip" de 3 à 4 jours.
- L'obtention d'un certificat d'étude de l'ESCP Business School, notre partenaire privilégié sur ce programme.



*Les modules d'enseignement en M1*

BUSINESS DEVELOPMENT	PERFORMANCE & BUSINESS	OPERATIONS MANAGEMENT	MANAGEMENT & LEADERSHIP
<ul style="list-style-type: none"> <li>• International Business</li> <li>• Managing human-digital relationships &amp; brand value</li> <li>• Hospitality Strategic management</li> <li>• Hospitality career move</li> <li>• Asset Management</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing Management</li> <li>• Uniform of Accounts for the Lodging Industry</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>• Leadership &amp; soft skills</li> <li>• Process of innovation in hospitality</li> <li>• Multicultural talent &amp; Change Management</li> <li>• Corporate governance and ethics</li> <li>• International consultancy project</li> <li>• Geopolitics</li> <li>• Human Resource Management</li> </ul>

*Les modules d'enseignement en M2*



ADVANCED PROFESSIONAL COURSES	ADVANCED PROFESSIONAL
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel operations Advanced</li> <li>• Sustainable Hospitality and F&amp;B Operations Advanced</li> <li>• International Hospitality Business</li> <li>• Advanced Financial Management</li> <li>• Lean Management Advanced</li> <li>• Revenue Management Advanced</li> <li>• Asset Management Advanced</li> <li>• Supply Chain Management in Hospitality Management</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trends in hospitality and food &amp; beverage Advanced</li> <li>• Tourism, Geopolitics and Emerging Country Trends</li> <li>• Brand Management Strategies, Luxury Services Management</li> <li>• Digital Marketing, E-business and Data Analytics</li> <li>• Digital Leadership, Developing and managing human-digital relationships</li> <li>• Customer Relationship Management</li> </ul>

**EXPERIMENTAL DEVELOPMENT :**

- Refresher Hospitality Courses (2 weeks from late August to early September)
- Culinary Seminars - Wine tasting experience, cooking & pastry workshops
- Thesis : Business Research Technology + Oral defense
- Career Booster

**CONDITIONS D'ADMISSION**

- **ENTRÉE EN M1 :** BAC+ 3 ( 180 ECTS ou équivalent) ou BAC+2 (120 ECTS ou équivalent, avec une expérience professionnelle de 2 à 5 ans).
- **ENTRÉE DIRECTE EN M2 :** Pour les titulaires d'un BAC+4 (240 ECTS).

**TARIFICATION :** Nous consulter.

*Contact informations & inscriptions :  
Alexandre Barthelemy - [abarthelemy@ferrandi-paris.fr](mailto:abarthelemy@ferrandi-paris.fr) - 06 58 71 20 51*

# Formations métiers

## Hôtellerie

### Formations inter-entreprises (offre "catalogue")

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Gestion d'un service F&amp;B en hôtellerie-restauration</b>	Manager de business unit et employé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration	3 jours	Du 22 au 24/05/2023 ou Du 27 au 29/11/2023	990€	Campus de Paris
<b>Solutions durables en hôtellerie-restauration</b>	Responsable RSE, DRH, gérant et directeur d'hôtel	1 jour	Du 14/06/2023	490€	Campus de Paris
<b>Renforcer le grooming de vos équipes, posture et attitudes pour améliorer l'expérience client</b>	Tout collaborateur en contact au quotidien avec la clientèle (agent de réception, concierge...)	2 jours	Du 26 au 27/06/2023	860€	Campus de Rennes

### Formations sur-mesure pour entreprises

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Exceller dans le savoir-recevoir en hôtellerie-restauration</b>	Tout collaborateur en contact au quotidien avec la clientèle (agent de réception, concierge...)	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Les fondamentaux de la distribution hôtelière</b>	Directeur ou responsable marketing, directeur d'hôtel, directeur commercial, revenue manager.	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Les fondamentaux de la finance d'entreprise en hôtellerie</b>	Directeur et gérant d'hôtel responsable financier	Minimum 3 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Le Revenue Management en hôtellerie</b>	Directeur marketing directeur d'hôtel directeur commercial revenue manager	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>L'hygiène de chambre</b>	Femme de chambre valet de chambre manager hygiène	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>L'hygiène en blanchisserie</b>	Personnel de blanchisserie	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise

#### Contacts informations & inscriptions :

Christelle Margalho - [cmargalho@ferrandi-paris.fr](mailto:cmargalho@ferrandi-paris.fr) - 07 64 72 67 63  
Alexandre Barthelemy - [abarthelemy@ferrandi-paris.fr](mailto:abarthelemy@ferrandi-paris.fr) - 06 58 71 20 51

# Formations métiers

## Restauration

### Formations inter-entreprises (offre "catalogue")

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Gestion d'un service F&amp;B en hôtellerie-restauration</b>	Manager de business unit et employé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration	3 jours	Du 22 au 24/05/2023 ou Du 27 au 29/11/2023	990€	Campus de Paris
<b>Solutions durables en hôtellerie-restauration</b>	Responsable RSE, DRH, gérant et directeur d'hôtel	1 jour	Du 14/06/2023	490€	Campus de Paris
<b>Les fondamentaux du service en restauration</b>	Tout collaborateur souhaitant acquérir les bases du service en restaurant	3 jours	Du 03 au 05/07/2023	990€	Campus de Paris
<b>Gestion d'un point de vente en restauration</b>	Directeur ou gérant d'hôtel	3 jours	Du 05 au 07/06/2023 ou Du 13 au 15/11/2023	990€	Campus de Paris
<b>Application de la méthode HACCP</b>	Toute personne manipulant des aliments (cuisine, pâtisserie, boulangerie, traiteur), Chef(fe) à domicile, personnel travaillant en commerce alimentaire, personnel de plonge, personnel en salle ou en boutique	2 jours	Du 16 au 17/10/2023	644€	Campus de Paris
<b>Principes et méthodes du plan de maîtrise sanitaire</b>	Toute personne occupant un poste à responsabilité en entreprise de restauration (directeur(rice), chef(fe) de cuisine, responsable économe, responsable de salle). Les entreprises en demande d'agrément sanitaire ou souhaitant créer leur manuel HACCP/plan de maîtrise sanitaire	2 jours	Nous consulter	644€	Campus de Paris
<b>Voyage initiatique dans le monde du vin</b>	Personnel de restaurant souhaitant acquérir les connaissances fondamentales nécessaires au service du vin au restaurant	3 jours	Nous consulter	900€	Campus de Paris

### Formations sur-mesure pour entreprises

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Exceller dans le savoir-recevoir en hôtellerie-restauration</b>	Tout collaborateur en contact au quotidien avec la clientèle ( agent de réception, concierge...)	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise

Contact informations & inscriptions :

Florence Estager-Laurent - [florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr) - 01 49 54 17 52

# Formations métiers

## Optimiser sa gestion d'équipe

### Formations inter-entreprises (offre "catalogue")

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Les fondamentaux du management d'équipe en hôtellerie-restauration</b>	Manager de business unit et employé dans le secteur de l'hôtellerie-restauration	5 jours	Du 27 au 29/11/2023	1 575€	Campus de Paris

### Formations sur-mesure pour entreprises

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>La gestion des conflits d'équipes en hôtellerie</b>	Tout manager d'équipe(s)	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Réussir le recrutement des jeunes talents et savoir les mobiliser</b>	Tout manager recrutant des jeunes talents ; DRH, RRH, talent manager, directeur et gérant d'hôtel	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Réussir son management interculturel</b>	Tout manager évoluant dans des structures tournées vers l'emploi de personnes de nationalités, d'us et coutumes différentes	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Manager en transversal en hôtellerie</b>	Toute personne ayant une mission de coordination interservices	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Réussir le management du changement en hôtellerie</b>	Toute personne exerçant une fonction managériale dans un contexte de mutation d'entreprise ou d'un service	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise

#### Contacts informations & inscriptions :

Christelle Margalho - [cmargalho@ferrandi-paris.fr](mailto:cmargalho@ferrandi-paris.fr) - 07 64 72 67 63  
 Alexandre Barthelemy - [abarthelemy@ferrandi-paris.fr](mailto:abarthelemy@ferrandi-paris.fr) - 06 58 71 20 51

# Formations métiers

## Optimiser sa relation clients

### Formations inter-entreprises (offre "catalogue")

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>La gestion des conflits clients en hôtellerie</b>	Tout collaborateur en contact avec les clients (présentiel et distanciel)	2 jours	Nous consulter	750 €	Campus de Paris
<b>Expérience et satisfaction client</b>	Tout collaborateur en contact avec les clients (présentiel et distanciel)	2 jours	Nous consulter	660 €	Campus de Paris
<b>Découvrir les enjeux d'une relation client personnalisée</b>	Professionnel de l'hôtellerie-restauration	2 jours	Du 15 au 16/05/2023	860 €	Campus de Rennes

### Formations sur-mesure pour entreprises

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Exceller dans le savoir-recevoir en hôtellerie-restauration</b>	Tout collaborateur en contact au quotidien avec la clientèle en salle, à la réception...	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Les fondamentaux de la relation clients en hôtellerie</b>	Tout collaborateur en contact au quotidien avec la clientèle, responsable commerciaux, marketing, gérant et directeur d'hôtel	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Conquérir et fidéliser une clientèle business &amp; VIP</b>	Responsables marketing et commerciaux, accommodation manager, quality manager, gérant et directeur d'hôtel, responsable événementiel, responsable des relations publiques, concierge, maître d'hôtel, chef de cuisine...	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>La négociation raisonnée</b>	Tout collaborateur en situation de négociation commerciale	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise

#### Contacts informations & inscriptions :

Christelle Margalho - [cmargalho@ferrandi-paris.fr](mailto:cmargalho@ferrandi-paris.fr) - 07 64 72 67 63

Alexandre Barthelemy - [abarthelemy@ferrandi-paris.fr](mailto:abarthelemy@ferrandi-paris.fr) - 06 58 71 20 51

# Formations métiers

## Optimiser sa performance

### Formations inter-entreprises (offre "catalogue")

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Prise de parole en public</b>	Toute personne en situation de prise de parole en public	2 jours	Nous consulter	750 €	Campus de Paris
<b>Gestion d'un service F&amp;B en hôtellerie-restauration</b>	Managers de business unit et employés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration	3 jours	Du 22 au 24/05/2023 ou Du 27 au 29/11/2023	990€	Campus de Paris

### Formations sur-mesure pour entreprises

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Réussir sa prise de poste en direction général hôtellerie</b>	Futur directeur général ou directeur général en prise de poste	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Optimier le pilotage financier en hôtellerie</b>	Directeur général, directeur financier, contrôleur de gestion senior	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Les fondamentaux de la distribution hôtelière</b>	Directeur ou responsable marketing, directeur d'hôtel, directeur commercial, revenue manager	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Les fondamentaux de la finance d'entreprise en hôtellerie</b>	Directeur, gérant d'hôtel, responsable financier	Minimum 3 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Le Revenue Management en hôtellerie</b>	Directeur marketing, directeur d'hôtel, directeur commercial, revenue manager	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise

#### Contacts informations & inscriptions :

Christelle Margalho - [cmargalho@ferrandi-paris.fr](mailto:cmargalho@ferrandi-paris.fr) - 07 64 72 67 63  
 Alexandre Barthelemy - [abarthelemy@ferrandi-paris.fr](mailto:abarthelemy@ferrandi-paris.fr) - 06 58 71 20 51

# Formations métiers

## Optimiser son management & Leadership

### Formations inter-entreprises (offre "catalogue")

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Les fondamentaux du management d'équipe en hôtellerie-restauration</b>	Tout manager d'équipe	5 jours	Du 27 au 29/11/2023	1 575€	Campus de Paris

### Formations sur-mesure pour entreprises

FORMATION	PUBLIC VISÉ	DURÉE	DATES	TARIF	LIEU DE LA FORMATION
<b>Affirmer un leadership authentique</b>	Manager d'organisation ou d'équipe	Minimum 3 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Affirmer son leadership au féminin</b>	Manageuse ou femme sur le point de prendre un poste de manager de service ou d'organisation dominée numériquement par des hommes	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Réussir sa prise de poste en direction générale hôtellerie</b>	Futur directeur général ou directeur général en prise de poste	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Réussir son management interculturel</b>	Tout manager évoluant dans des structures tournées vers l'emploi de personnes de nationalités, d'us et costumes différentes	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Manager en transversal en hôtellerie</b>	Toute personne ayant une mission de coordination interservices	Minimum 1 jour	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise
<b>Réussir le management du changement en hôtellerie-restauration</b>	Toute personne exerçant une fonction managériale dans un contexte de mutation d'entreprise ou d'un service	Minimum 2 jours	Nous consulter	Sur devis	Campus de Paris, Saint-Gratien, Dijon, en entreprise

#### Contacts informations & inscriptions :

Christelle Margalho - [cmargalho@ferrandi-paris.fr](mailto:cmargalho@ferrandi-paris.fr) - 07 64 72 67 63  
 Alexandre Barthelemy - [abarthelemy@ferrandi-paris.fr](mailto:abarthelemy@ferrandi-paris.fr) - 06 58 71 20 51

# Nos modules à la carte *FERRANDI Entrepreneurs*

## 9 modules à la carte

**FERRANDI Entrepreneurs** est un programme qui vous accompagnera tout au long de la création de votre projet pour aborder votre nouvelle activité avec les compétences indispensables à la gestion d'un point de vente en restauration ou en hôtellerie. Avec ses 9 modules spécialisés, nos experts vous soutiendront à chaque étape du développement de votre entreprise. Ce programme a été conçu en présentiel afin que chaque participant puisse exposer son projet et avoir des réponses concrètes à ses problématiques. La synergie de groupe qui se crée à chacune des sessions est aussi un facteur de réussite et une occasion de développer son réseau.

**Contact informations & inscriptions :** Florence Estager-Laurent  
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 17 52



### De l'idée au projet en restauration



- Découvrir les dernières tendances du marché et les business models porteurs.
- Échanger avec nos experts pour enrichir votre projet.
- Confronter l'idée de son projet au marché.
- Réaliser un diagnostic permettant de mettre en parallèle le marché et son activité.

(3 jours de formation) : 990 €

### De l'idée au projet en hôtellerie



- Appréhender le marché hôtelier français et la situation suite à la pandémie.
- Déterminer les étapes clés d'un projet hôtelier, de la conception à la réalisation.

(2 jours de formation) : 660 €

### Gestion d'un point de vente en restauration (Boulangerie, pâtisserie, restaurant)



- Connaître tous les paramètres pour une bonne gestion financière de son établissement.
- Optimiser sa marge en créant des outils de suivi.

(3 jours de formation) : 990 €

**Contact informations & inscriptions :**  
Florence Estager-Laurent - florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 17 52





## Le Plan financier de votre création d'entreprise



- Construire son business plan (méthodologie).
- Construire les tableaux prévisionnels financiers.
- Préparer le chiffrage de son projet.
- Comprendre l'utilité et les contraintes des différentes sources de financement.
- Présenter un dossier « bankable ».

(2 jours de formation) : 660 €



## L'identité visuelle & communication digitale



- Comprendre le fonctionnement de la communication, identifier quels sont les chantiers prioritaires
- Intégrer l'état d'esprit à adopter pour se servir du digital afin de développer son établissement.
- Être capable de faire soi-même les premiers éléments de sa communication ou bien savoir comment et vers qui se tourner pour être épaulé.

(2 jours de formation) : 660 €



## Les fondamentaux de la reprise hôtelière

- Bien définir son projet et ses objectifs.
- Comment anticiper les délais.
- Sélectionner et diagnostiquer les cibles de reprise.
- Structurer le projet de rachat et trouver les financements.

(3 jours de formation) : 1 490 €



## Solution durable en hôtellerie / Restauration



- Construire ses engagements et mettre en place des solutions durables concrètes dans une charte d'engagement.
- Répondre aux nouvelles attentes durables du marché (lois, clients, collaborateurs...)
- Inscrire ses engagements dans une réalité opérationnelle et économique.

(1 jour de formation) : 490 €



## Les fondamentaux de l'ouverture d'un gîte ou de chambres d'hôtes



- Les enjeux juridiques du projet.
- Les démarches administratives.
- Normes et obligations réglementaires.
- Labellisation.

(3 jours de formation) : 1 490 €



## Droit du travail - Droit des sociétés



- Connaître les particularités du droit du travail spécifique à la restauration et à l'hôtellerie - Gestion juridique du personnel.
- Anticiper et gérer les risques relatifs au droit du travail.
- Acquérir les fondamentaux de la gestion d'une société et maîtriser les clauses les plus importantes du Bail commercial.
- Savoir choisir la forme juridique adaptée à son commerce et connaître les clauses importantes à négocier pour signer un Bail commercial.

(1 jour de formation) : 330 €



# Conseil et développement, *formation sur mesure*

Le département Conseil & Développement de FERRANDI Paris propose aux hôteliers, restaurateurs, entreprises agro-alimentaires ou encore de la grande distribution, un accompagnement sur mesure visant à apporter un regard neuf, constructif et innovant.

Portées par des experts de haut niveau, les missions de conseil de FERRANDI Paris varient selon chaque demande, de la simple assistance opérationnelle sur une problématique identifiée à la création d'une gamme produits ou d'un nouveau concept dans sa globalité.

## Conseil

### Conseil et accompagnement sur les thématiques suivantes :

- Création de concept de restauration, hôtels, restaurants
- Identité culinaire
- Analyse pré-ouverture et environnementale
- Design et architecture d'intérieur
- Création de cartes et menus
- Création de cartes cocktails et boissons
- Sélection de fournisseurs et de gammes produits
- Organisation de production
- Maîtrise des coûts et optimisation de la rentabilité
- Contrôle qualité, mesure de satisfaction clients
- Redéfinition de l'accueil & du service client
- Aide au recrutement et à la structuration des équipes
- Marketing digital
- Gestion des flux clients
- Optimisation de la fréquentation

## Développement

### Accompagnement pour créer et valoriser de nouvelles offres :

- Tendances culinaires
- Langage du goût, pour une collaboration enrichie entre R&D marketing, vente
- Analyse sensorielle & Ateliers de créativité
- Création de recettes & Design produit
- Tests produits
- Études de marché
- Développement d'une culture produits & métier, pour un langage commun avec vos clients
- Mise en scène vidéo de vos nouvelles recettes
- Cours de cuisine dédiés à vos nouvelles créations culinaires

## Formation sur mesure

### Formations personnalisées pour développer les talents de vos équipes, dans tous nos domaines d'expertise :

- Ingénierie pédagogique : accompagnement à la construction de votre plan de formation
- Techniques culinaires : pâtisserie, boulangerie, sucre d'art, viennoiserie, chocolat, confiserie, méthodes de cuisson, santé et diététique, cuisine du monde, buffet ...
- Cocktail, œnologie, sommellerie...
- Front desk
- Housekeeping
- Expérience-client, Accueil & Service
- Management
- Gestion
- Élaboration de tableaux de bord
- Hygiène

*Toutes les formations peuvent être dispensées au sein de votre entreprise.*

**Contact informations & inscriptions :**

*Fabrice Ribeiro - fribeiro@ferrandi-paris.fr - 07 64 36 90 88*



FERRANDI  
PARIS

*ferrandi-paris.fr*

Une école de



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE  
EDUCATION