



Après le succès du MOOC Design Culinaire, FERRANDI Paris lance son nouveau MOOC Tendances Culinaires



MOOC Tendances Culinaires
une formation en ligne, gratuite et ouverte à tous

Début des cours : 6 mars 2017
Les inscriptions sont ouvertes

Pour tous les curieux, passionnés de cuisine (professionnels et amateurs), FERRANDI Paris lance dès le 6 mars, un MOOC Tendances Culinaires : 4 semaines de cours pour développer sa créativité. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes.

Le MOOC Tendances Culinaires de FERRANDI Paris propose d'observer et d'analyser les tendances culinaires, d'en comprendre les mécanismes et d'acquérir une méthodologie de veille pour mieux anticiper et innover.

Il s'adresse donc à tous les passionnés de cuisine (professionnels et amateurs), qui souhaitent renouveler leur inspiration pour inventer l'alimentation de demain, faire évoluer leur carte et leur offre culinaire, créer un nouveau concept de restauration ou simplement proposer à leurs amis un dîner « tendance ».

Pour animer ce MOOC, l'équipe pédagogique sera composée de Rémy Lucas, Psychosociologue de la cuisine, professeur associé et d'Eric Trochon, Enseignant à FERRANDI Paris, Meilleur Ouvrier de France 2011, chef d'entreprise.

De nombreux intervenants de renom participeront au MOOC Tendances Culinaire comme les chefs étoilés Pierre Gagnaire et Olivier Bellin, ou Nelly Rodi qui dirige le laboratoire digital de tendances NellyRodiLab mais aussi la nouvelle garde culinaire avec Taku Sekine, chef du restaurant Dersou.

Au cours des quatre semaines, les participants pourront :

- identifier les tendances culinaires françaises émergentes et les influences culturelles internationales,
- Construire une méthodologie d'observation,
- Acquérir, à partir d'exemples de produits et de recettes, les principes d'analyse de tendances observées,
- Découvrir, à travers des personnalités du monde de la mode et de la gastronomie, des produits, recettes et les techniques innovantes,
- Participer au débat collectif et l'influencer.

FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris - Tél : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 00 – www.ferrandi-paris.fr

une école de la





L'ensemble des séquences de cours est construit sur une pédagogie de projet, alternant apports théoriques, échanges avec des experts créatifs (web-conférences, interviews, partages sur les réseaux sociaux) et des travaux individuels et collectifs.

L'évaluation se fera chaque semaine à travers des QCM et des évaluations des travaux par les pairs. Les travaux réalisés seront partagés avec la communauté.

Inscriptions dès aujourd'hui sur : <https://www.fun-mooc.fr/courses/ferrandiparis/49002/session01/about>

Début des cours : le 6 mars 2017

Durée du MOOC : 4 semaines

Découvrez le teaser ici : <https://www.youtube.com/watch?v=9wE6RFSQzwQ>

L'équipe pédagogique est composée de :

- Rémy Lucas, Psychosociologue de l'alimentation, professeur associé à FERRANDI Paris, directeur de Cate Marketing
- Eric Trochon, Enseignant à FERRANDI Paris, Meilleur Ouvrier de France 2011, chef d'entreprise, consultant international

A leurs côtés de nombreux experts :

- Laurent Aron, sémiologue, professeur associé à FERRANDI Paris
- Olivier Bellin, chef 2 étoiles, restaurant "Auberge des Glazicks"
- Marc Bretillot, designer culinaire, professeur associé à FERRANDI Paris
- Florent Cantaut, professeur à FERRANDI Paris
- Caroline Delolmo, architecte, agence "DCCP"
- Pierre Gagnaire, chef 3 étoiles, restaurant "Pierre Gagnaire"
- Isabelle Larignon, boulangerie "Chambelland"
- David Lebreton, boucher, restaurant "Le Persillé"
- Virginie Pelletier, chef, restaurant "Hank"
- Fabrice Ribeiro, professeur à FERRANDI Paris
- Nelly Rodi, fondatrice du laboratoire digital de tendances NellyRodiLab
- Hélène Samuel, conceptrice de restaurant
- Taku Sekine, chef, restaurant "Dersou"

FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris - Tél : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 00 – www.ferrandi-paris.fr

une école de la





FERRANDI
PARIS



A propos de FERRANDI Paris

Créée en 1920 par la CCI Paris Ile-de-France, FERRANDI Paris propose une offre de formation unique, du CAP au Bac + 5, préparant aux métiers de la gastronomie et de l'hospitality management. Formant des jeunes comme des adultes déjà professionnels ou en reconversion, français comme internationaux, FERRANDI est installé sur 3 sites : Paris, Jouy-en-Josas et Bordeaux (grâce à une alliance avec Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, de la CCI de Bordeaux). FERRANDI Paris propose à tous ses apprenants une même philosophie : celle de la rigueur et de l'exigence comme passage obligé vers l'excellence. Maîtrise du geste, pratique en situation réelle, acquisition de compétences managériales et entrepreneuriales, capacité à innover : la pédagogie FERRANDI Paris permet d'acquérir une expertise de haut niveau.

CONTACT :

Audrey JANET

Responsable Communication et relations presse

01.49.54.28.23 - ajanet@ferrandi-paris.fr

FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris - Tél : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 00 – www.ferrandi-paris.fr

une école de la

