

CALENDRIER DE NOS FORMATIONS DE JANVIER À JUILLET 2019 (Ordre chronologique)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

STAGE	DESCRIPTION	DÉBUT	FIN	TARIF	NOMBRE D'HEURES
CAP PÂTISSERIE	Un programme intensif complet de 4 mois et labélisé FERRANDI Paris.	Session Janvier/Septembre 2019		8 976 €	480
CAP BOULANGERIE	Un programme intensif complet de 4 mois et labélisé FERRANDI Paris.	Session Janvier/Septembre 2019		8 228 €	440
TARTES SUCRÉES ET NOUVELLES TENDANCES PÂTISSIÈRES	Elaborer et mettre en œuvre des techniques de fabrication des pâtes et des biscuits pour réaliser une gamme de tartes sucrées alliant tradition et tendances pâtisseries actuelles.	27/02/19	01/03/19	1260 €	21
BEST OF FERRANDI avec le Grand Livre de Pâtisserie - NOUVEAUTÉ 2019	Rentrez dans les coulisses des meilleures recettes du Grand Livre de Pâtisserie FERRANDI Paris.	04/03/19	06/03/19	1260 €	21
CHOCOLAT ET CONFISERIE	Un programme intensif pour acquérir et maîtriser les bases du travail en chocolat et confiserie.	04/03/19	08/03/19	2100 €	35
VIENNOISERIES DU PETIT DÉJEUNER AU GOÛTER avec Régis Férey - Champion de France de viennoiserie 2013	Valoriser le goût et personnaliser sa viennoiserie artisanale en sélectionnant les matières premières et en diversifiant les techniques traditionnelles.	05/03/19	08/03/19	1904 €	28
GLACES ET SORBETS	Un programme intensif de 4 jours pour acquérir toutes les techniques nécessaires à l'élaboration de glaces et sorbets.	23/04/19	26/04/19	1680 €	28
DESSERTS À L'ASSIETTE avec Fabrice Desvignes - MOF 2015 et Bocuse d'Or 2007	Dynamiser la carte des desserts de votre restaurant en optimisant les présentations individuelles, en utilisant des contenants diversifiés et adaptés.	24/04/19	26/04/19	1617 €	21
WEDDING CAKE avec Marc Alès MOF 2000 - NOUVEAUTÉ 2019	Spécialisez-vous dans le design, la conception et la fabrication de pièces sucrées d'exception.	24/04/19	26/04/19	1260 €	21
DESSERTS BISTRONOMIQUES	Dans l'esprit de la bistronomie, revisitez les desserts classiques en leur apportant une touche de modernité.	27/05/19	29/05/19	1260 €	21
LES FONDAMENTAUX DE LA BOULANGERIE ARTISANALE	Un programme intensif de 2 semaines pour acquérir tous les fondamentaux de la boulangerie artisanale.	17/06/19	28/06/19	2800 €	70
FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE	Un programme intensif de 2 semaines pour acquérir tous les fondamentaux de la pâtisserie.	24/06/19	05/07/19	2800 €	70
		01/07/19	12/07/19	2800 €	70
100% LEVAIN	Élargir sa gamme de pains et viennoiseries en variant les céréales, les méthodes d'organisation et les levains.	02/07/19	05/07/19	1484 €	28
ENTREMETS REVISITÉS	Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets variés alliant tendances et tradition.	02/07/19	04/07/19	1260 €	21
PÂTISSERIE VEGAN, HEALTHY ET SANS GLUTEN avec Régis Férey - Champion de France de viennoiserie 2013	Réaliser une gamme de pâtisseries raisonnées, alliant saveurs gourmandes authentiques et équilibre nutritionnel en utilisant des matières premières réduites en sucre, en matières grasses et en gélatine.	02/07/19	04/07/19	1428 €	21
		08/07/19	10/07/19	1428 €	21
PÂTISSERIES ET GOURMANDISES À L'HEURE DU THÉ	Élaborer une gamme de pâtisseries et de gourmandises à suggérer en salon de thé.	08/07/19	12/07/19	2100 €	35
PETITS GÂTEAUX	Élaborez une gamme innovante d'entremets individuels et de tartelettes de boutique et perfectionnez les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage.	09/07/19	11/07/19	1260 €	21

CONTACT

CUISINE

STAGE	DESCRIPTION	DÉBUT	FIN	TARIF	NOMBRE D'HEURES
CAP CUISINE	Un programme intensif complet de 4 mois et labélisé FERRANDI Paris.	Session Janvier/Septembre 2019		9 450 €	420
LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE	Un programme intensif de 3 semaines pour acquérir tous les fondamentaux de la cuisine.	14/01/19	01/02/19	4 305 €	105
L'ORGANISATION DU SERVICE À L'ASSIETTE DE GRANDS ÉVÉNEMENTS	Faciliter la gestion et l'envoi de banquets à l'assiette par la régèthermie en réduisant les coûts de main d'œuvre et en garantissant une prestation gastronomique haut de gamme.	23/01/19	25/01/19	1 300 €	21
LE DRESSAGE CRÉATIF avec Eric Trochon MOF 2011 - NOUVEAUTÉ 2019	Apprenez avec notre chef MOF les styles de dressage de l'assiette : bistrannique, classique et gastronomique en développant votre créativité (en dressage) lors d'un atelier pratique sous le regard d'Eric Trochon et l'objectif d'un photographe culinaire.	14/01/19	15/01/19	1 800 €	14
LA CUISSON SOUS VIDE	Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation des produits et de sublimer leur qualité gustative.	11/02/19	13/02/19	1 260 €	21
CUISINE ORIENTALE - NOUVEAUTÉ 2019	Surprenez votre clientèle en vous perfectionnant à la cuisine orientale à travers la réalisation de recettes traditionnelles et contemporaines.	14/02/19	15/02/19	784 €	14
DÉCLINAISON DE LA CUISINE DU SUD, PLANCHAS, TAPAS	Préparez votre carte estivale en développant une cuisine méditerranéenne innovante et adaptée aux techniques de préparation et de cuisson à la plancha.	07/03/19	08/03/19	784 €	14
SALADES ET VARIATIONS AUTOUR DES FRUITS & LÉGUMES avec Frédéric Jaunault MOF Primeur 2011 - NOUVEAUTÉ 2019	Sublimez votre offre de restauration autour des fruits et des légumes tendances et de saison tout en maîtrisant de nouvelles techniques de préparation.	12/03/19	13/03/19	1 200 €	14
ÉMOTIONS NOUVELLES, SCIENCE ET CUISINE INNOVANTE avec Thierry Marx et Raphaël Haumont - NOUVEAUTÉ 2019	La science, un nouvel outil pour créer des textures et émotions nouvelles, pour sublimer et concentrer les saveurs, pour être au plus proche du produit (session 1 et session 2).	11/03/19	11/03/19	1 600 €	14
		25/03/19	25/03/19	1 600 €	14
LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE	Un programme intensif de 3 semaines pour acquérir tous les fondamentaux de la cuisine.	18/03/19	05/04/19	4 305 €	105
L'INSTANT CRU avec Marie-Sophie L NOUVEAUTÉ 2019	Une formation complète pour vous accompagner de la découverte à la maîtrise de la raw food gourmande; émerveillements gustatifs garantis.	02/04/19	03/04/19	1 200 €	14
SNACKING rapide sain et bon	Réalisez des recettes de l'entrée au dessert dans l'esprit du prêt-à-manger : soupes, salades, sandwiches traditionnels et spéciaux en utilisant les bons ingrédients.	08/04/19	10/04/19	1 260 €	21
BUFFETS COCKTAIL : PETITES BOUCHÉES SUCRÉES ET SALÉES	Étoffer votre offre de pièces cocktails en développant de nouvelles techniques de fabrication et de présentation.	09/04/19	12/04/19	1 680 €	28
CUISINE VÉGÉTALE	Réalisez des menus innovants, de l'entrée au dessert, en valorisant le végétal.	11/04/19	12/04/19	784 €	14
CUISINE ASIATIQUE	Découvrir et mettre en œuvre des recettes d'influence du Japon, de Chine et d'Asie du Sud-Est.	15/04/19	16/04/19	784 €	14
FONDS, SAUCES ET ÉMULSIONS NOUVEAUTÉ 2019	Maîtriser la réalisation des jus et sauces de base pour les adapter aux nouvelles tendances.	17/04/19	19/04/19	1 260 €	21
BEST OF FERRANDI avec le Grand Cours de Cuisine avec Christophe Haton - MOF cuisine 2011 - NOUVEAUTÉ 2019	Rentrez dans les coulisses des meilleures recettes du livre de FERRANDI Paris «Le Grand Cours de Cuisine».	24/04/19	26/04/19	1 260 €	21
CUISINE DU MARCHÉ	Élaborez des recettes créatives, de l'entrée au dessert, sur des thématiques saisonnières et contemporaines.	14/05/19	16/05/19	1 260 €	21
LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE	Un programme intensif de 3 semaines pour acquérir tous les fondamentaux de la cuisine.	17/06/19	05/07/19	4 305 €	105
CUISINE & PÂTISSERIE DE SANTÉ @ INSTITUT MICHEL GUÉRARD ®	Réaliser des recettes légères et savoureuses, respectueuses de la santé en prenant conscience de l'impact de la cuisine sur la santé.	11/02/19	15/02/19	2 940 €	35
TENDANCES CULINAIRES avec Rémy Lucas - Psychosociologue de la cuisine NOUVEAUTÉ 2019	Comprendre le marché, les comportements alimentaires, les tendances sociétales et leur impact sur les goûts en développant créativité, déclinaison de produits et applications culinaires.	3/06/19	3/06/19	625 €	7

CONTACT

Florence ESTAGER-LAURENT - florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 17 52

FERRANDI ENTREPRENEUR

STAGE	DESCRIPTION	DÉBUT	FIN	TARIF	NOMBRE D'HEURES
DE L'IDÉE AU PROJET	Découvrez les dernières tendances du marché et les business models porteurs. Échangez avec nos experts pour enrichir votre projet. Évaluez votre capital entrepreneur.	7/01/19	14/01/19	1100 €	32
		1/04/19	8/04/19	1100 €	32
MANAGEMENT OPÉRATIONNEL	Définissez vos besoins en ingénierie de production et en agencement de locaux. Découvrez les méthodes spécifiques au métier pour recruter, manager et fidéliser votre personnel.	15/01/19	18/01/19	1400 €	27
		9/04/19	12/04/19	1400 €	27
TECHNIQUES CULINAIRES	Préparation aux CAP ou aux Fondamentaux des techniques culinaires (cuisine, pâtisserie et boulangerie).	Nous consulter			
MARKETING COMMUNICATION	Construisez votre stratégie de conquête. Créez votre plan de communication digital, votre identité visuelle, votre design de marque et d'espace.	22/01/19	25/01/19	950 €	25,5
		16/04/19	19/04/19	950 €	25,5
CONCEPT LAB'	Accompagné par nos chefs, perfectionnez vos recettes et la cohérence de votre offre. Dans notre restaurant expérimental équipé en captation vidéo, testez votre concept auprès d'un vrai public, de l'organisation de la production à l'expérience-client.	29/01/19	15/03/19	5900 €	72
		23/04/19	28/06/19	5900 €	72
BUSINESS PLAN	Montez votre business plan accompagné d'une équipe pluridisciplinaire et apprenez à adapter votre discours pour convaincre.	11/02/19	21/03/19	2800 €	37
		14/05/19	04/07/19	2800 €	37
DROITS & DEVOIRS DE L'ENTREPRENEUR	Assurez votre protection juridique, obtenez les formations obligatoires et identifiez les démarches à l'immatriculation de votre société.	22/03/19	02/04/19	Nous consulter	5

HYGIÈNE

STAGE	DESCRIPTION	DÉBUT	FIN	TARIF	NOMBRE D'HEURES
APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP	Connaître les règles d'hygiène élémentaires applicables en restauration et détecter les principaux risques en appliquant la méthode HACCP.	14/03/19	15/03/19	300 €	14
PRINCIPES ET METHODE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)	Mettre en œuvre des procédures sanitaires pour détecter et évaluer les principaux risques liés à la méthode HACCP.	20/06/19	21/06/19	300 €	14
OBLIGATION DE FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE	Maîtriser les outils nécessaires pour organiser et gérer votre activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.	28/05/19	29/05/19	300 €	14
		06/06/19	07/06/19	300 €	14
ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE & ALLERGÈNES - NOUVEAUTÉ 2019	Connaître et appliquer le règlement INCO (Information Consommateur) pour réaliser un étiquetage conforme.	03/04/19	03/04/19	150 €	7
		17/06/19	17/06/19	150 €	7

CONTACT

Florence ESTAGER-LAURENT - florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 17 52

HÔTELLERIE-RESTAURATION

STAGE	DESCRIPTION	DÉBUT	FIN	TARIF	NOMBRE D'HEURES
ROOM SERVICE ET PRESTATIONS D'ACCUEIL EN CHAMBRE avec Frédéric Jaunault - MOF Primeur 2011 NOUVEAUTÉ 2019	Dynamisez et améliorez vos prestations d'accueil en chambre ainsi que la présentation du petit déjeuner en hôtellerie.	14/02/19	15/02/19	1200 €	14
GESTION D'UN RESTAURANT, D'UNE BOULANGERIE ET D'UNE PÂTISSERIE	Maîtriser les fondamentaux de la gestion pour optimiser votre marge et rentabiliser votre établissement.	04/03/19	06/03/19	990 €	21
MIXOLOGIE & ARTS DU COCKTAIL	Étoffez et adaptez votre carte de boissons à votre clientèle et maîtriser toutes les techniques pour réaliser des cocktails classiques et tendances.	23/04/19	24/04/19	600 €	14
LES FONDAMENTAUX DU SERVICE DE RESTAURANT	Acquérir les bases du service en restauration en adoptant les attitudes et les gestes appropriés à un service professionnel et adapté.	05/06/19	07/06/19	990 €	21
GESTION D'UN RESTAURANT, D'UNE BOULANGERIE ET D'UNE PÂTISSERIE	Maîtriser les fondamentaux de la gestion pour optimiser votre marge et rentabiliser votre établissement.	19/06/19	21/06/19	990 €	21
GESTION D'UN SERVICE F&B EN HÔTELLERIE RESTAURATION NOUVEAUTÉ 2019	Se former aux fondamentaux de la gestion pour piloter des indicateurs clés de votre service et ainsi, monter en compétences managériales.	25/03/19	27/03/19	990 €	21
		01/04/19	03/04/19	990 €	21
FORMATION SOMMELLERIE Niveau 1	Ce premier module de formation est axé sur la découverte des principales régions viticoles françaises et la compréhension des accords des mets et des vins.	13/02/19	14/02/19	600 €	14
FORMATION SOMMELLERIE Niveau 2	Ce deuxième module est axé sur la découverte des principales régions viticoles françaises et des grands vins du monde.	17/04/19	18/04/19	600 €	14
WORKSHOP INFUSION by L'Amante Verte avec Claire Poirier NOUVEAUTÉ 2019	Découverte des plantes, éveil à l'univers des infusions et proposition d'une méthodologie de création avec une approche ethnobotanique, organoleptique, technique et marketing.	21/01/19	21/01/19	295 €	7
		10/06/19	10/06/19	295 €	7

MANAGEMENT

STAGE	DESCRIPTION	DÉBUT	FIN	TARIF	NOMBRE D'HEURES
LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT D'ÉQUIPE	Créer un climat managérial propice à la fidélisation et à la responsabilisation des équipes.	15/04/19	19/04/19	1575 €	35
DÉVELOPPER SON ASSERTIVITÉ NOUVEAUTÉ 2019	Savoir s'affirmer sereinement dans les situations difficiles est aujourd'hui un atout exceptionnel et indispensable dans notre monde complexe.	11/03/19	12/03/19	750 €	14
PRISE DE PAROLE EN PUBLIC NOUVEAUTÉ 2019	La prise des paroles en public fait partie des peurs fondamentales, d'où l'importance de l'accompagnement afin de développer son charisme en prenant la parole en public.	08/04/19	09/04/19	750 €	14
GESTION DE CONFLITS CLIENTS NOUVEAUTÉ 2019	Une posture et des outils de médiation-négociation pour permettre à vos équipes de débloquent les conflits dans les projets.	16/05/19	17/05/19	747 €	14
EXPÉRIENCE ET SATISFACTION CLIENT NOUVEAUTÉ 2019	Améliorer la satisfaction de vos clients en intégrant la dimension émotionnelle et de nouvelles méthodes pour vous différencier.	15/03/19	15/03/19	295 €	7
		18/06/19	18/06/19	295 €	7
PERMIS DE FORMER	Vous allez accueillir un apprenti et être son maître d'apprentissage, vous êtes tenu de suivre cette formation.	17/06/19	18/06/19	518 €	14
PERMIS DE FORMER MISE À JOUR	Votre formation «permis de former» doit obligatoirement être mise à jour tous les 3 ans pour pouvoir être maître de stage.	19/06/19	19/06/19	148 €	4
PERMIS D'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSON (moins de 10 ans)	Pour démarrer votre activité, obtenez votre permis d'exploitation.	8 à 10 dates/mois (Nous consulter) 470 €		470 €	20
PERMIS D'EXPLOITATION D'UN DÉBIT DE BOISSON (plus de 10 ans)	Renouvelez votre permis d'exploitation.	8 à 10 dates/mois (Nous consulter) 250 €		250 €	6

CONTACT

Corinne ERNESTY - cernesty@ferrandi-paris.fr - 01 49 54 29 99