

A close-up, high-resolution photograph of a woman's face, focusing on her eyes and lips. She has light blue eyes and is wearing pink lipstick. The background is a soft, out-of-focus white. The text is overlaid in the center of the image.

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 !

Avec pour ambition d'être l'école préférée des professionnels de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe, Ferrières fait évoluer l'enseignement supérieur et offre à ses étudiants une expérience éducative unique.

Elle leur transmet les savoir-faire, les savoir-être et les codes du luxe d'hier et d'aujourd'hui. Elle leur donne les clés de la réussite de demain.

Elle leur permet aussi de développer leurs compétences comportementales « soft skills », leur curiosité et leur capacité à utiliser les meilleurs outils d'analyse de l'information, avec l'intégration de la psychologie positive et l'enseignement des sciences humaines.

Ferrières propose une gamme de programmes qui répond avec pertinence aux ambitions de ses étudiants et aux besoins des entreprises.

WELCOME TO FERRIÈRES

With the aim of becoming the preferred school for Hospitality, Gastronomy and Luxury professionals, Ferrières is taking higher education to a whole new level, providing students with a unique educational experience.

It teaches the expertise, «Savoir être» and luxury codes of the past and present. Above all, it provides the keys to future success.

Ferrières enables students to develop their behavioural skills "soft skills", curiosity as well as their ability to use the most appropriate tools and technologies for analysing information, via positive psychology and human sciences.

Ferrières delivers a range of programmes which meet the aspirations of students and cater to the industry's needs.

BACHELOR
3 ANS

BACHELOR
3 YEARS

**INTERNATIONAL
BBA**
4 ANS

**INTERNATIONAL
BBA**
4 YEARS

**CURSUS
GRANDE ÉCOLE**
5 ANS

**GRANDE ÉCOLE
CURRICULUM**
5 YEARS

MASTÈRE
18 À 24 MOIS

MSc
18 to 24 MONTHS

**FORMATION
PROFESSIONNELLE**
6 à 9 MOIS

**VOCATIONAL
TRAINING
PROGRAMMES**
6 TO 9 MONTH



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



“ J’ai choisi Ferrières car j’avais envie de faire partie de cette aventure si prometteuse et pleine d’ambition. ”

“ I chose Ferrières because I wanted to be part of this promising adventure full of ambition. ”

Mélanie GRESSER

Étudiante Bachelor Ferrières
2ème année
Ferrières Bachelor Student
2nd year

SOMMAIRE

CONTENTS PAGE

Entrez dans la famille Ferrières 6	6
<i>Join Ferrieres' family</i>	
Les atouts Ferrières 8	8
<i>Ferrieres' assets</i>	
Le Campus “My Ferrières” 10	10
<i>“MY Ferrières” Campus</i>	
La vie étudiante..... 14	14
<i>Student life</i>	
Les cursus Ferrières..... 16	16
<i>Ferrieres programmes</i>	
Le cursus « les Ateliers » 18	18
<i>Ateliers Ferrieres courses</i>	
Cycle Préparatoire Ferrières 20	20
<i>Ferrieres' preparatory cycle</i>	
Bachelor Ferrières Bac+3..... 22	22
<i>Ferrieres Bachelor</i>	
International BBA Bac+4 24	24
<i>International BBA</i>	
Mastère Bac +5 26	26
<i>The MSc</i>	
Les Ateliers Ferrières 28	28
<i>Ateliers Ferrieres programmes</i>	
Les Partenaires 30	30
<i>Our partners</i>	
Financer vos Études 32	32
<i>Financing your studies</i>	
Le Comité de Parrainage..... 34	34
<i>The sponsorship committee</i>	
L'Encadrement 36	36
<i>The management</i>	
Venir à Ferrières 38	38
<i>Getting to Ferrières</i>	

ENTREZ DANS LA FAMILLE FERRIÈRES

JOIN FERRIERES' FAMILY

« Portée par des valeurs essentielles d'audace et d'innovation, de travail, d'humilité et d'ouverture, Ferrières est une école créée par des professionnels en activité qui connaissent parfaitement les besoins de l'industrie de l'Hospitalité. »

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

« Driven by the key values of audacity, innovation, hard work, humility and openness, Ferrières is a school set up by active professionals who have an in-depth understanding of the hospitality industry's needs. »

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

UNE PÉDAGOGIE AGILE



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 behavioural skills and academic learning.

LE 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.

UN ÉCOSYSTÈME UNIQUE



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 of an exceptional learning environment including the Ferrières Castle, a hotel, several restaurants, the campus and the innovation centre. A one of its kind ecosystem.

UNE POSSIBILITÉ D'ALTERNANCE



L'alternance est proposée à plusieurs stades du parcours Ferrières. Elle permet à l'étudiant de financer ses études et de combiner expériences professionnelles et académiques.

A Work & Study course 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.

AU CŒUR DE L'INNOVATION



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.

UN FINANCEMENT FACILITÉ



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



Les études sont internationales : mobilité à l'étranger, stages dans le monde entier, cours exclusivement en anglais dès la 3ème année.

Our courses have an international dimension: study abroad, internship opportunities around the world, courses taught in English starting the 3rd year



100%
EMPLOYABILITÉ
100% EMPLOYABILITY

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

Ferrières accompanies students towards finding employment in the most prestigious establishments.

LE CAMPUS “MY FERRIÈRES”

“MY FERRIÈRES” CAMPUS

“Ferrières est sans aucun doute le projet éducatif le plus ambitieux créé en Europe ces 30 dernières années.”

“Ferrières is without a doubt the most ambitious educational project in Europe during the past 30 years.”

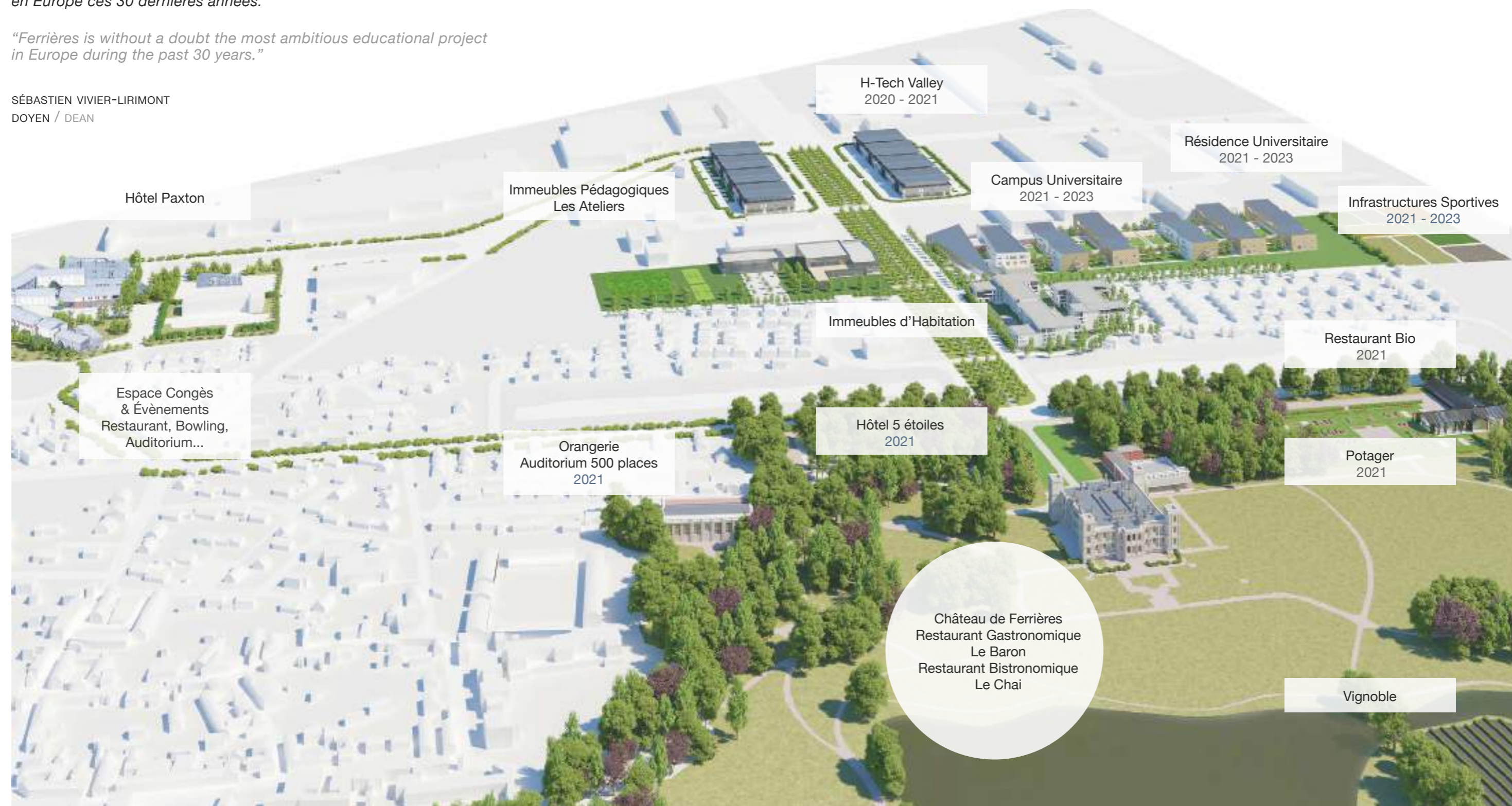
SÉBASTIEN VIVIER-LIRIMONT
DOYEN / DEAN

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).

Au fur et à mesure de sa montée en compétence, chaque étudiant acquiert une expérience professionnelle unique par sa diversité et sa qualité.

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

As they progress, each student acquires an invaluable professional knowledge, of unrivaled diversity and quality.



LE CAMPUS “MY FERRIÈRES”

“MY 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

PAXTON



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, notamment pour les internationaux.

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.

ACCOMMODATION

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

DINING AND MEALS

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, especially for international students.

STUDENT AFFAIRS OFFICE

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 student 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) STUDENTS' UNION

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 union carries out school-wide activities, social events and community projects.



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).



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.

This society supports charitable causes and has two main objectives : protecting the environment and raising awareness about disabilities in the fields of Hospitality and Gastronomy



LES CRUS DE FERRIÈRES LES CRUS DE FERRIÈRES

En collaboration avec les autres associations de l'école, 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.



JUNIOR ENTREPRISE JUNIOR ENTREPRISE

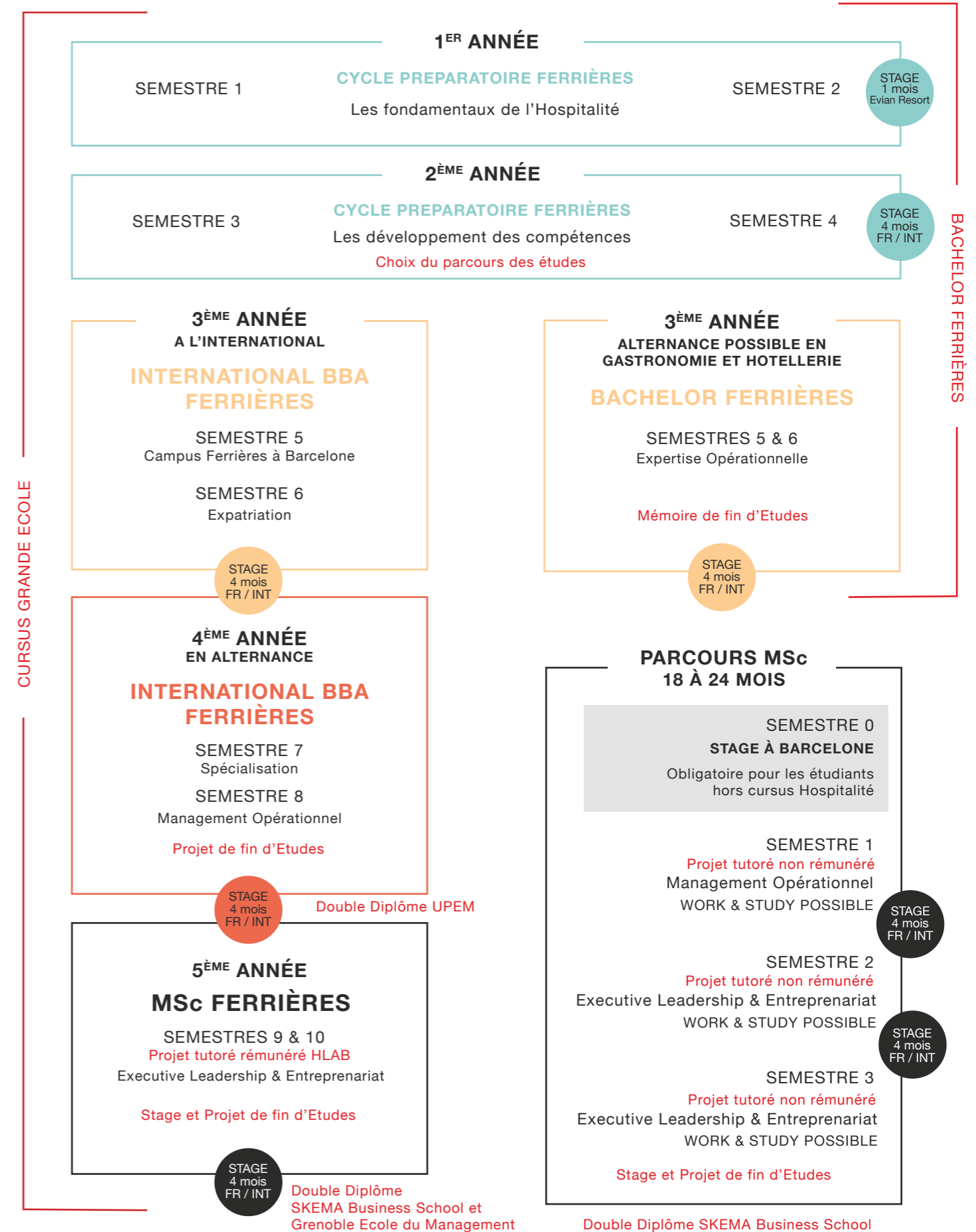
Unique en son genre dans l'industrie de l'Hospitalité, cette association offre des services BtoB (études de marché, audits qualité, client mystère, business plan, etc.).

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





LES CURSUS FERRIÈRES





LE CURSUS «LES ATELIERS»

CUISINIER	
NIVEAU 1 6 mois Introduction à la Cuisine Française COMMIS DE CUISINE	NIVEAU 2 4 mois Techniques avancées de la Cuisine CHEF DE PARTIE
PÂTISSIER	
NIVEAU 1 6 mois Base de la Pâtisserie Française COMMIS PÂTISSIER	NIVEAU 2 4 mois Techniques avancées de la Pâtisserie CHEF DE PARTIE
BOULANGER	
6 mois Bases de la Boulangerie	
CUISINIER / PÂTISSIER	
9 mois Techniques fondamentales et pratiques d'excellence en Cuisine et en Pâtisserie	
PÂTISSIER / BOULANGER	
9 mois Techniques fondamentales et pratiques d'excellence en Pâtisserie et en Boulangerie	
SOMMELIER	
NIVEAU 1 6 mois Fondamentaux de la Sommellerie Française SOMMELIER	NIVEAU 2 4 mois Pratiques d'excellence de la Sommellerie ASSISTANT CHEF SOMMELIER / RESPONSABLE DE CAVE
MAITRE D'HÔTEL	
NIVEAU 1 6 mois Fondamentaux du Service CHEF DE RANG / ASSISTANT MAITRE D'HOTEL	NIVEAU 2 4 mois Pratiques d'excellence du Service MAITRE D'HOTEL / ASSISTANT DE DIRECTION
GOUVERNANTE	
NIVEAU 1 6 mois Fondamentaux de l'Hébergement GOUVERNANTE D'ETAGE	NIVEAU 2 4 mois Techniques avancées de la gestion des Etages GOUVERNANTE GENERALE
RÉCEPTIONNISTE	
NIVEAU 1 6 mois Fondamentaux de l'Hébergement RECEPTIONNISTE	NIVEAU 2 4 mois Techniques avancées de gestion de la Réception CHEF DE BRIGADE EN RECEPTION

CYCLE PRÉPARATOIRE FERRIÈRES

FERRIÈRES' PREPARATORY CYCLE

ANNÉE 1

ANNÉE 2

Unique par sa densité académique et professionnelle, le Cycle Préparatoire Ferrières est un tronc 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 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 l'on choisit la durée de ses études : Bac+3 ou Bac+4/5.

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, through which students obtain placements 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: undergraduate or postgraduate degree.



“PAP” PROGRAMME ACCÉLÉRATEUR DE PROFESSIONNALISATION

«PAP» PROGRAMME FOR 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 yourself in the reality of Hospitality, Gastronomy and Luxury sectors as you embark on an in-situ learning process alongside renowned professionals
- Confront the demands of working life.

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



BACHELOR FERRIÈRES

BAC+3

BACHELOR FERRIERES

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.

Le Bachelor Ferrières permet d'évoluer vers des postes opérationnels de haut niveau, comme par exemple :

Gouvernante
Maître d'Hôtel
Sommelier
Cuisiner
Pâtissier
Responsable Événementiel
Responsable de Restaurant
Responsable Hébergement

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.

The Ferrières Bachelor gives you the opportunity to progress toward supervisory operational positions as:

Housekeeper
Maître d'Hôtel
Head Waiter
Chef
Pastry Chef
Head of Events
Restaurant Manager
Front Office Manager

L'ALTERNANCE EN 3^{ÈME} ANNÉE

WORK & STUDY IN 3RD YEAR

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

The Work & Study possibility in 3rd year helps student 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. »

«At Ferrières, we make extraordinary encounters with the best professionals: MOF (Meilleur Ouvrier de France), General Managers, Human Resources Managers. They share their experiences and give us some invaluable advice for our future career.»

Juliette MILLOU
Étudiante en 2^{ème} année
2nd year 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

WHAT CAN FERRIÈRES DO FOR ME?

- Make my studies, my degree and my life perspectives meaningful.
- Choose the best partner to help me evolve and prepare my future,
- Enable me to see studies 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 your expectations with those of the economic world and the digital revolution, our programmes stand out from the crowd!

Welcome to Ferrières!

Jean-Luc Frusetta
Academic Director

INTERNATIONAL BBA

BAC+4

INTERNATIONAL BBA

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 permettront 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 ou professionnelle

Semestre 7 à Ferrières : choix de sa spécialisation

Semestre 8 à Ferrières : 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 courses 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 or practical experience overseas

Semester 7 at Ferrières: Choice of specialty

Semester 8 at Ferrières: Project handling, according to the approved field of study

Work & Study is 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 Ferrières 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 this year of specialization. Based on 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 SPECIALISATIONS

1. Hôtellerie, « Luxe & Lifestyle »
2. Restauration, « Arts culinaires, Services & Sommellerie »
3. Évènementiel, « Design & Opérations »
4. Revenu Management, « Opérations & Distribution »
5. Hospitalité, « Talents & Développement »
6. Marketing Omnicanal, «Luxe & Retail »
7. Marketing Digital, « Hôtellerie & Innovation » - double diplôme avec École 89

SUBJECTS

- 1 Hospitality "Luxury & Lifestyle"
- 2 Food services, "Culinary Arts, Services & Sommellerie"
- 3 Events, "Design & Operations"
- 4 Revenue Management, "Operations & Distribution"
- 5 Hospitality, "Talents & Développement"
- 6 Crosschannel Marketing, "Luxury & Retail"
- 7 Digital Marketing, "Hospitality & Innovation" - double degree with 89 digital school

« 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 en 2^{ème} année
2nd year student



MASTÈRE BAC+5

THE MSc

ANNÉE 5

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

Accessible après le IBBA ou en Admission Parallèle, 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 GRANDE ECOLE

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 PARALLÈLE

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 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.

Les spécialisations en semestre 9 et 10 :

- 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)

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.

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 CURRICULUM

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 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 courses were developed with well-regarded corporate partners and top-level business schools.

In semesters concentrations 9 and 10:

- 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)

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.

À 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 ATELIERS FERRIÈRES

ATELIERS FERRIÈRES

Bénéficiant du savoir-faire et des infrastructures de l'École Ferrières, les Ateliers Ferrières proposent une gamme complète de formations en Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie et Sommellerie, Salle et Hébergement.

Ce centre de formation technique accueille les particuliers et les professionnels, français et internationaux, pour les perfectionner et les ouvrir à de nouvelles perspectives.

FORMATIONS CERTIFIANTES

Le "Certificat Les Ateliers Ferrières" est une formation en immersion totale qui dispense un enseignement de très haut niveau. Il permet d'acquérir les meilleures techniques afin de mener à bien les projets professionnels des étudiants.

D'une durée de 4 à 9 mois, toutes les formations sont dispensées en français (avec traducteur en anglais si nécessaire) au sein même de l'écosystème Ferrières.

LES FORMATIONS

- Cuisinier (niveau I et II)
- Pâtissier (niveau I et II)
- Cuisinier Pâtissier
- Boulanger
- Boulanger Pâtissier
- Sommelier (niveau I et II)
- Maître d'Hôtel (niveau I et II)
- Gouvernant(e) (niveau I et II)
- Réceptionniste (niveau I et II)

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Les Ateliers Ferrières proposent des formations courtes qui permettent aux professionnels de se perfectionner dans la maîtrise technique et la connaissance des produits.

Ces formations sont accessibles à tous les niveaux d'expertise, dans l'univers de la cuisine, de la salle comme de l'hébergement.

Making full use of the expertise and infrastructure of Ferrières School, the Ateliers Ferrières offer a comprehensive range of vocationally-oriented training programmes in Cuisine, Pastry, Bread-Baking and Sommellerie, F&B service and Front Office.

This technical training center welcomes the general public and professionals, both French and international, to perfect their skills and open up previously unexplored avenues.

CERTIFICATION PROGRAMMES

"Ateliers Ferrières" certification programme is a fully practical course offering top-level learning, where apprentices develop foundational knowledge and elaborate techniques with the aim of undertaking professional careers as successful cooks.

All the courses are delivered in French (with possibility of English translation, if needed) for a duration of 4 to 9 months, within the Ferrières campus and on-site entities.

COURSES

- Cuisine chef (Level I & II)
- Pastry chef (Level I & II)
- Cuisine & Pastry chef
- Bread Making
- Bread Making & Pastry chef
- Sommelier (Level I & II)
- Maître d'Hôtel (Level I & II)
- Housekeeper (Level I & II)
- Receptionist (Level I & II)

VOCATIONAL TRAINING PROGRAMMES

The Ateliers Ferrières offer short training programmes which give professionals the opportunity to perfect their technical skills and improve their product knowledge.

These programmes are suitable for all levels of expertise in the field of cuisine, services and front office.



LES PARTENAIRES

OUR PARTNERS

Ferrières est d'ores et déjà une référence pour les professionnels du secteur de l'Hospitalité.

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.

Ferrières is already a reference for the professionals of the Hospitality sector.

Some of the most prestigious brands of 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.



QUELQUES EXEMPLES DE DÉBUT DE CARRIÈRE DE NOS ÉTUDIANTS

EXAMPLES OF ALUMNIS WHO ENTERED THE WORKPLACE



Fériel ALLIK



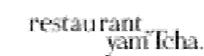
Jérôme HEIN



Jules ORSAUD



Juliette BARRY



Anne Claire CARBONNEL



Quan Tan NGUYEN



FINANCER 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 which give the students the possibility to finance their studies.

G.A. 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.

G.A FUNDING

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 processing and approval 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

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 Affairs Office.

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.



LE COMITÉ DE PARRAINAGE

THE SPONSORSHIP COMMITTEE

BERNARDAUD



MICHEL BERNARDAUD
Président Directeur Général de Bernardaud
President of the Board of Directors of "Bernardaud"



PHILIPPE BOURGUIGNON
Ancien Directeur Général du Restaurant Laurent, Meilleur Sommelier de France 1978
Former General Manager of Laurent and Best Sommelier in France 1978



GUILLAUME GOMEZ
Président des Cuisiniers de la République Française, Meilleur Ouvrier de France 2004
President of the "Chefs" of the French Republic, Laureate of "Meilleur Ouvrier de France" 2004



YANNICK LE HEC
Directeur Général de l'Evian Resort
General Manager of Evian Resort



STÉPHANE LAYANI
Président du Marché International de Rungis
President of Rungis International Market



CHRISTIAN MANTEI
Directeur Général d'Atout France
CEO of Atout France



LAURENT DASSAULT
Directeur Général Délégué du Groupe Dassault
Deputy General Manager of Dassault Group



CATHERINE DUMAS
Présidente du "Club Parlementaire" de la Table Française,
President of "Le Club des Arts de la Table"



PHILIPPE GOMBERT
Président International de Relais & Châteaux
International President of RELAIS & CHATEAUX

ARTCURIAL



NICOLAS ORŁOWSKI
Président Fondateur du groupe Artcurial
CEO Founder President of Artcurial

GÉRALD PASSEDAT

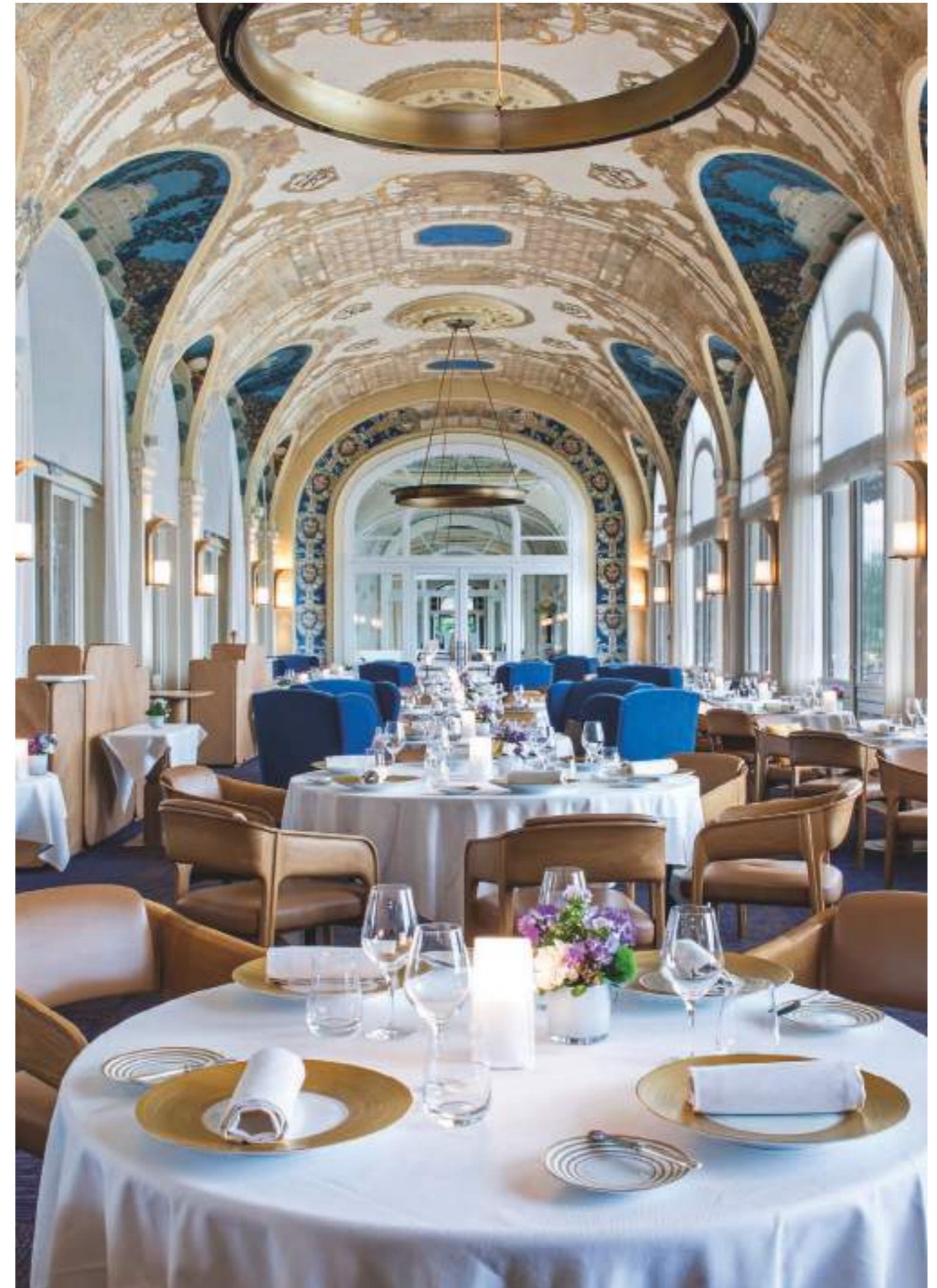


GÉRALD PASSEDAT
Chef Cuisinier "Le Petit Nice"   Marseille, 3 étoiles au Guide Michelin
Head Chef "Le Petit Nice" in Marseille, 3 Michelin Starred Chef

Cartier



NICOLAS ROUX-ALEZAIS
Directeur International Clients Haute Joaillerie de Cartier
Director International Clients Cartier Haute Joaillerie



Evian Resort - Restaurant Les Fresques - Partenaire de l' cole Ferrières

L'ENCADREMENT

THE MANAGEMENT

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.

Ferrières upholds the academic standards through a leadership team of senior professionals, decision-makers and experts in the fields of Higher Education, Hospitality, Gastronomy and Luxury.



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.

General Manager of the year 2000 "International Luxury Hotels",
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

Diplômé de l'École "Jean Drouant" à Paris,
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 the "Jean Drouant" School in Paris.
Expert in luxury hospitality,
International career in Management, Sales and Marketing for groups such as STARWOOD, ACCOR, IHG and THE SET, in France, Holland, the United Kingdom and the Middle East.



SÉBASTIEN VIVIER-LIRIMONT

Doyen / Dean

Docteur en Sciences Economiques,
Ancien Directeur de l'Institut Supérieur de Gestion,
Ancien Directeur des Programmes Académiques de l'EDHEC,
Co-fondateur et associé du Cabinet Headway Advisory.

PhD in Economics
Former Associate Dean of Institut Supérieur de Gestion Paris,
Former Associate Dean for Academic Programs of EDHEC Business School,
Co-founder and Partner of Headway Advisory



KRUMMA JONSDOTTIR

Directrice Générale Adjointe / En charge des Programmes et des Partenariats
Deputy General Manager / Director of Programmes and Partnerships

BSc Management Hôtellerie & Restauration,
MSc Psychologie Positive et Psychologie du Coaching,
Carrière en Opérations, Sales & 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



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.



JEAN-LUC FRUSETTA

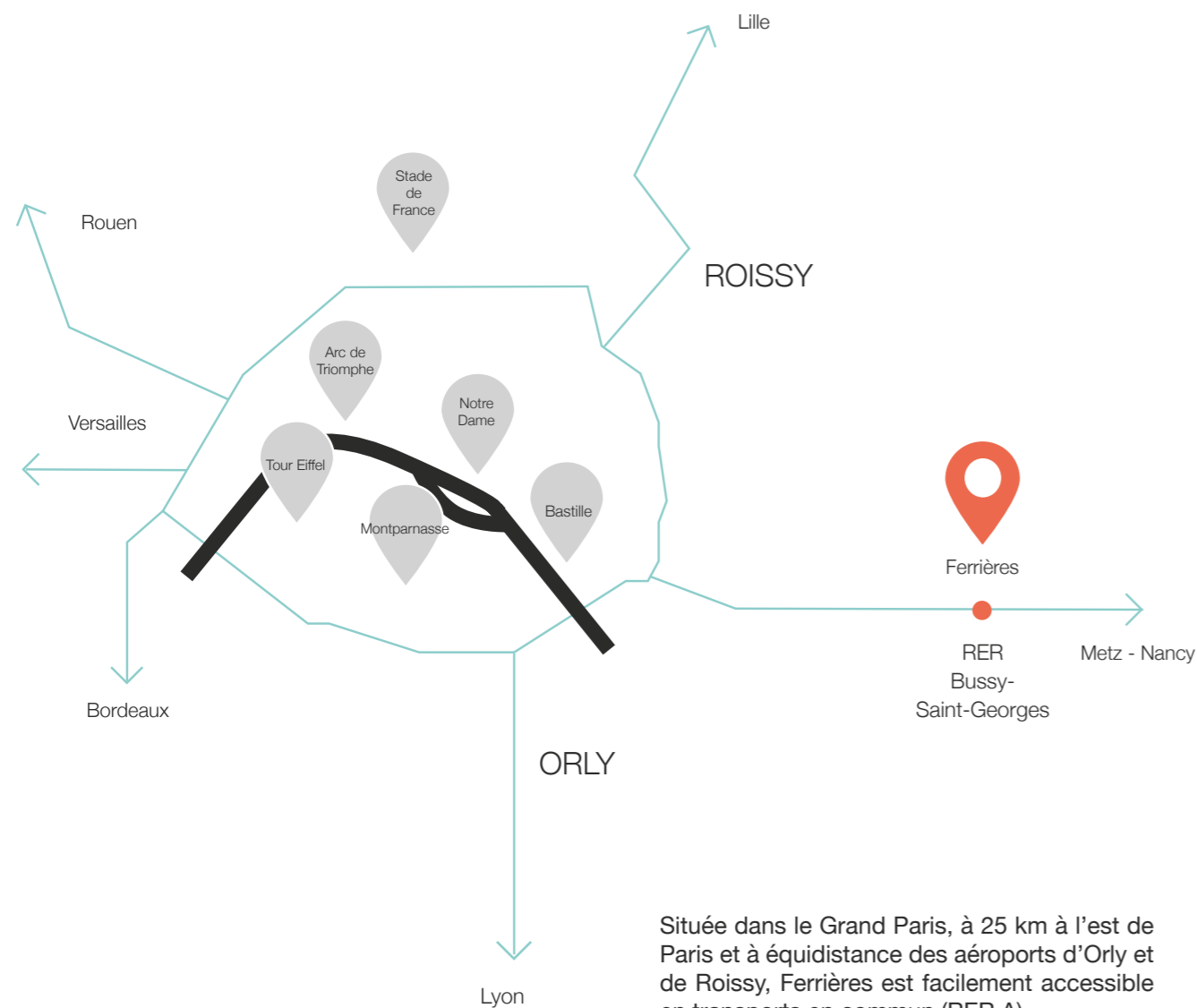
Directeur Académique / Academic Director

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.

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 25 kms from Paris, east of the capital, Ferrières is equidistant from Orly and Roissy airports. Ferrières is easily accessible by public transport (RER A).



SERVICE ADMISSION ADMISSIONS DEPARTEMENT

Sébastien ABDOUL

INTERNATIONAL DEVELOPMENT & ADMISSION EXECUTIVE – Bachelor's programme
Phone +33 1 81 16 09 23
Cellphone + 33 7 61 84 47 65
sebastien.abdou@ferrieres-paris.com

Élodie STEFFEN

INTERNATIONAL DEVELOPMENT & ADMISSION EXECUTIVE – MSc's programme
Phone +33 1 81 16 09 21
Cellphone + 33 7 61 84 47 65
elodie.steffen@ferrieres-paris.com

Andrew GARRIDO

INTERNATIONAL DEVELOPMENT & ADMISSION EXECUTIVE – Professional's Certifications programme
Phone +33 1 81 16 09 24
Cellphone + 33 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
admissions@ferrieres-paris.com



www.ferrieres-paris.com



GRUPE ACCELIS
EDUCATION