



FORMATIONS CULINAIRES  
CERTIFIANTES

CERTIFIED TRAINING  
PROGRAMMES

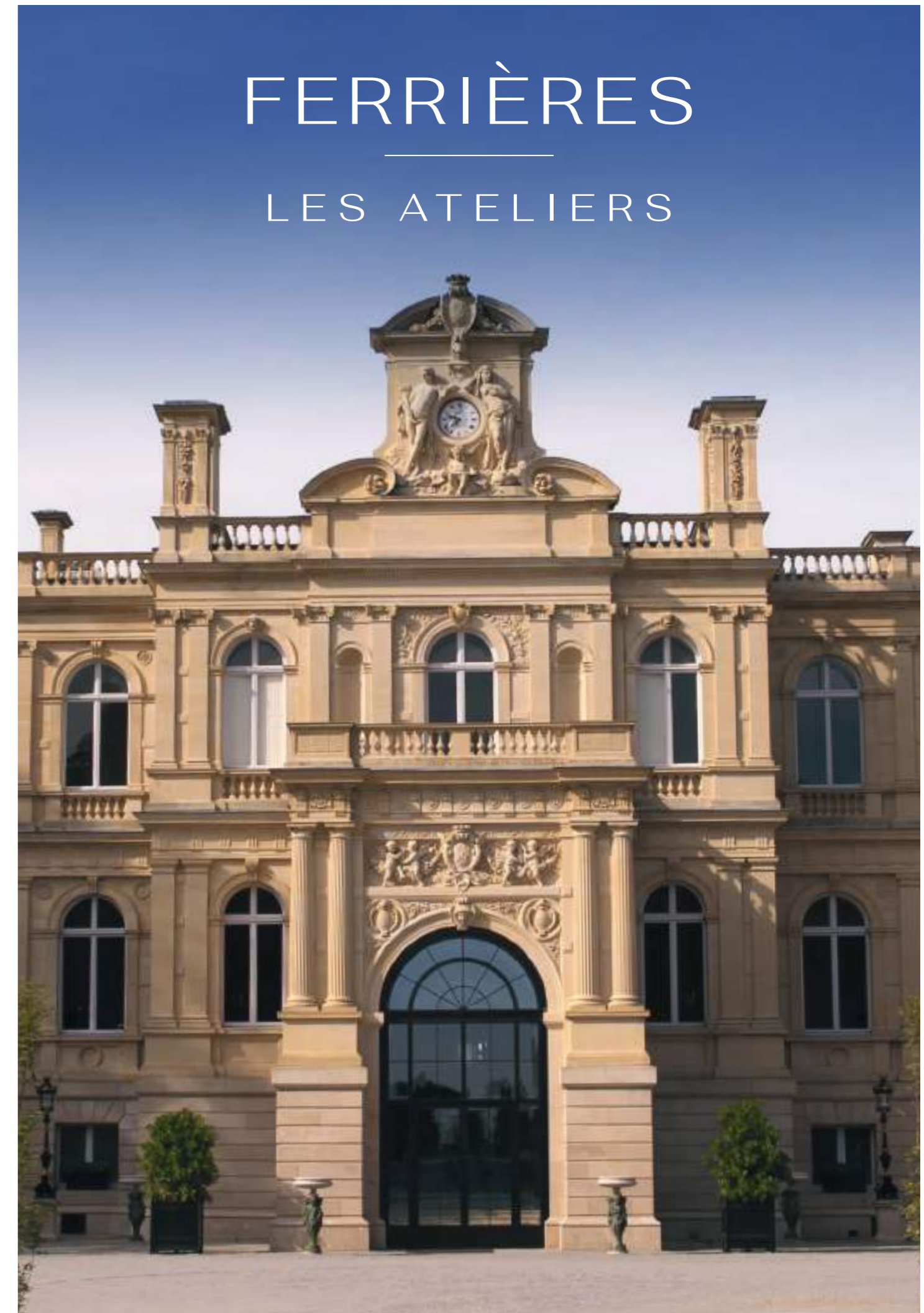


**Ferrières**  
L'ECOLE DE L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE  
Hôtellerie - Gastronomie - Luxe  
PARIS



[www.ferrieres-paris.com](http://www.ferrieres-paris.com)

Établissement d'enseignement supérieur technique privé – rectorat de Créteil n° 077 2838 S  
Document non contractuel. Le contenu et l'organisation des cursus peuvent évoluer dans l'intérêt de la pédagogie.  
Non-binding document, for information only. Course module are review to meet educational and business requirements.



# FORMATION CERTIFIANTE EN CUISINE

Dans le cadre privilégié du Château de Ferrières à deux pas de Paris, bénéficiant du savoir-faire et des infrastructures de "Ferrières, l'École de l'Excellence à la Française", les Ateliers Ferrières proposent une gamme complète de formations culinaires en Cuisine, Pâtisserie et Boulangerie.



Ce centre de formations techniques accueille les particuliers et les professionnels, français et internationaux, pour les perfectionner et les ouvrir à de nouvelles perspectives, grâce à une équipe d'experts confirmés, pour certains chefs étoilés et/ou lauréats de nombreux concours nationaux et internationaux.

## NIVEAU I

### Durée

6 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Objectif

Introduction à la Cuisine Française

### Programme

- Termes culinaires et définitions
- Utilisation des couteaux professionnels
- Taillages
- Préparation et mise en place
- Techniques classiques de la Cuisine Française
- Apprentissage et préparation des fonds, sauces, farces et pâtes
- Apprentissage des différentes méthodes de cuissons
- Origine des produits et l'influence sur la cuisine régionale
- Perfectionnement des compétences professionnelles en cuisine
- Introduction aux différentes combinaisons des goûts, des couleurs et des textures
- Précision et efficacité dans une cuisine (responsabilités et mise en situation)
- Développement de la créativité personnelle (travail individuel sur une recette)

### Droits de scolarité\*

19 200 € - frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus

## NIVEAU II

### Durée

4 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Objectif

Les Techniques Avancées de la Cuisine

### Programme

- Perfectionnement des compétences professionnelles en cuisine
- Précision et efficacité dans une cuisine (responsabilités et mise en situation)
- Développement de la créativité personnelle

### Droits de scolarité\*

9 500 € (+ 750 € pour les nouveaux étudiants)  
frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus

# FORMATION CERTIFIANTE EN PATISSERIE



## NIVEAU I

### Durée

6 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Objectif

Les Bases de la Pâtisserie Française

### Programme

- Les pâtes (sablée, sucrée, foncé...)
- La viennoiserie
- Les crèmes (crème au beurre, crème anglaise, crème pâtissière...)
- La pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Tartes
- Entremets
- Petits gâteaux
- Gâteaux de voyage
- Le Chocolat

### Droits de scolarité\*

19 200 € - frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus

## NIVEAU II

### Durée

4 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Objectif

Les Techniques Avancées de la Pâtisserie

### Programme

- Les tartes modernes
- Les classiques de la Pâtisserie Française révisité
- Montage en chocolat
- Initiation au sucre d'art
- Les glaces et entremets glacés
- Les viennoiseries créatives
- Les gâteaux design

### Droits de scolarité\*

9 500 € (+ 750 € pour les nouveaux étudiants)  
frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus



# FORMATION CERTIFIANTE MENTION CUISINE PATISSERIE

### Programme\*

Formation avancée sur les techniques et pratiques fondamentales de la Cuisine et de la Pâtisserie Française.

### Durée

9 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Droits de scolarité\*

22 500 € (+ 750 € pour les nouveaux étudiants) - frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus

# FORMATION CERTIFIANTE EN BOULANGERIE



### Durée

6 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Objectif

Les bases de la Boulangerie Française

### Programme

#### FORMATION PRATIQUE

- La Panification : Pain courant, Pain de tradition, Pain de campagne, Pain complet, Pain brié, Pain au levain, Pain de seigle, Pain d'épeautre, Pain aux céréales, Ciabatta
- La Viennoiserie : Croissant, Pain au chocolat, Pain aux raisins, Pain viennois, Pain de mie, Fallue, Brioche, Brasillé, Kouign amann

#### FORMATION TECHNOLOGIQUE

- L'histoire de la boulangerie et son évolution
- Les acteurs de la filière « blé, farine, pain »
- Le vocabulaire et la tenue professionnelle
- L'aménagement de l'espace de travail
- Les appellations en boulangerie
- Le blé (la culture jusqu'à la mouture)
- La farine (composition, différents types, dosages et tests)
- Les matières premières de base (l'eau, le sel, la levure, le sucre, le lait, les matières grasses, les œufs et les ovoproduits)
- La fabrication de la viennoiserie

### Droits de scolarité\*

12 500 € + 750 € pour les nouveaux étudiants,  
frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus

# FORMATION CERTIFIANTE MENTION PATISSERIE BOULANGERIE

### Programme\*

Formation avancée sur les techniques et pratiques fondamentales de la Pâtisserie et de la Boulangerie Française.

### Durée

9 mois effectués dans l'écosystème Ferrières

### Droits de scolarité\*

22 500 € (+ 750 € pour les nouveaux étudiants),  
frais d'admissions, mallette de couteaux et uniformes inclus