



HÔTELLERIE,
"LUXE & LIFESTYLE"

RESTAURATION
"ARTS CULINAIRES, SERVICES & SOMMELLERIE"

ÉVÈNEMENTIEL
"DESIGN & OPÉRATIONS"

REVENUE MANAGEMENT
"OPÉRATIONS & DISTRIBUTION"

RESSOURCES HUMAINES
"TALENTS & DÉVELOPPEMENT"

MARKETING OMNICANAL
"LUXE & RETAIL"

MARKETING DIGITAL
"HÔTELLERIE & INNOVATION"



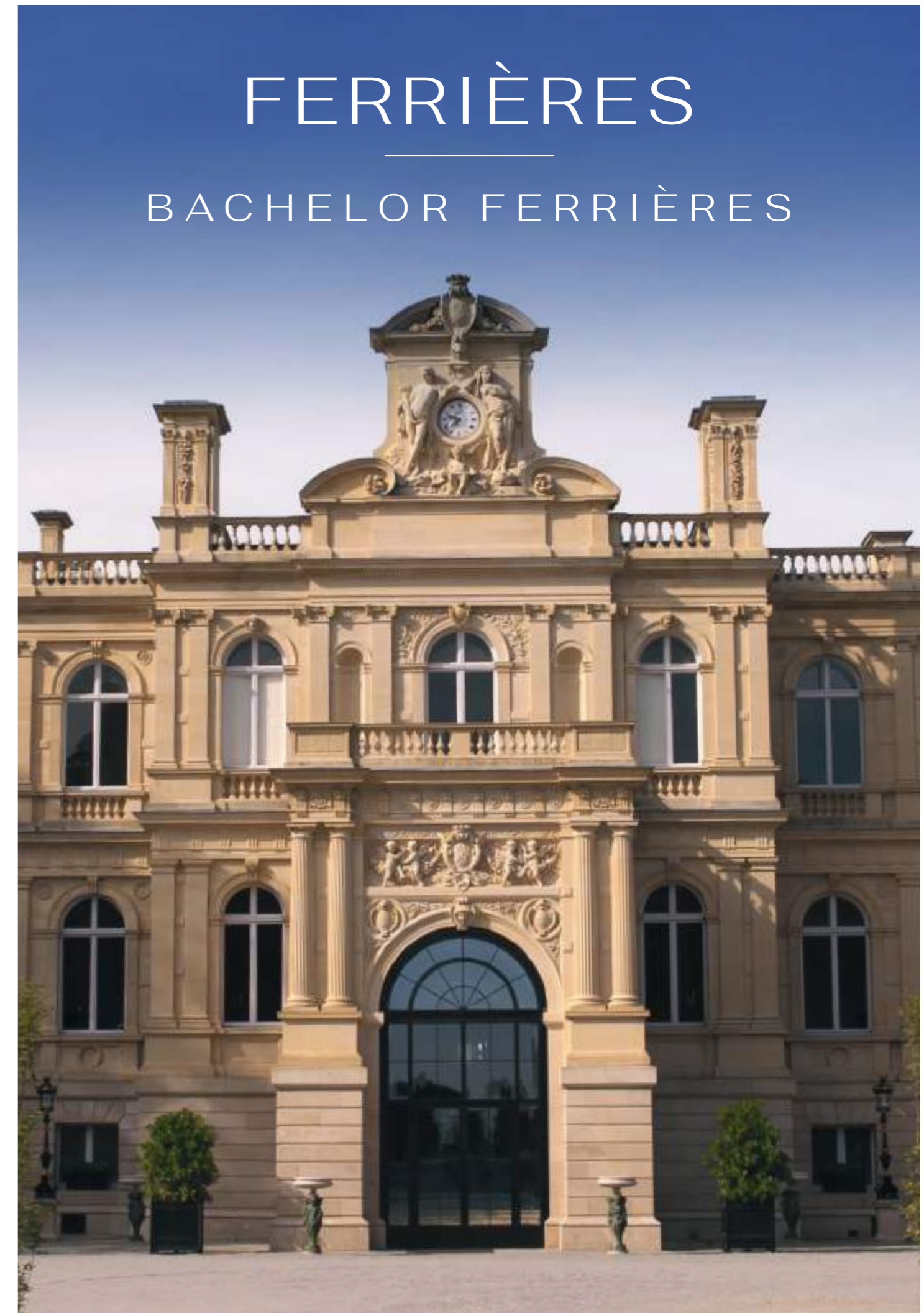
Ferrières

L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE
Hôtellerie - Gastronomie - Luxe
PARIS



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.



FERRIÈRES

BACHELOR FERRIÈRES

BACHELOR 1

1^{ÈRE} ANNÉE DE TRONC COMMUN
À FERRIÈRES



Objectif

Asseoir les bases opérationnelles et devenir rapidement capable d'appliquer les techniques fondamentales et les comportements communs aux entreprises du luxe.

Culture Gastronomique

- Cuisine Intégrée & Connectée
- Arts de la Table & du Service
- Œnologie : Viti & Viticulture, Certification WSET 1
- Évènementiel : Introduction à la Gestion de Projet

Culture de l'Hospitalité

- Structure de l'Offre Contemporaine
- Réception : Pratiques d'Excellence & Dernières Tendances Technologiques
- Étages : Organisation & Pratiques d'Excellence

Culture du Luxe

- Commerce du Luxe
- Cérémonie de Vente
- Éléance Relationnelle & Communication Professionnelle

Cultures d'Entreprise à l'Ère du Numérique

- Réputation & e-Réputation : Bilan de Compétences & Plan Marketing Personnel
- Méthodologie de Travail
- Marketing Fondamental
- Big Data & Exploitation des Données
- Développement Personnel & Coaching Individuel

Culture & Communication – Langues

- Anglais – Espagnol – Allemand - Chinois (Mandarin)
- Projet Voltaire

Programme Accélérateur de Professionnalisation

- Un minimum de 40 jours d'immersion en milieu professionnel
- Masterclasses hebdomadaires, conférences & visites.
- Le Book Ferrières

BACHELOR 2

2^{ÈME} ANNÉE DE TRONC COMMUN
1 SEMESTRE À L'INTERNATIONAL



Objectif

Rendre l'étudiant autonome et adaptable à tout contexte multiculturel. Le choix de l'expérience d'expatriation, académique - linguistique - expérientielle, permet de prioriser le développement des compétences spécifiques à son projet personnel.

Culture Gastronomique

- Gastronomie des Régions de France
- Nutrition Santé & Bien-Être
- Organisation & Gestion des Événements
- Pratique du Bar & Mixologie

Culture de l'Hospitalité

- Gestion de la Réception
- Gestion Opérationnelle des Étages
- Gestion Opérationnelle du Petit-Déjeuner & Room Service
- Gestion de la Maintenance Intégrée & Connectée
- Conciergerie & Butlering
- Introduction à la Gestion du Revenu

Culture du Luxe

- Sociologie du Luxe

Cultures d'Entreprise à l'Ère du Numérique

- Économie du Monde du Tourisme : l'Histoire & Dernières Tendances
- Comptabilité Générale & Analytique
- Marketing Digital & Réseaux Sociaux
- Ressources Humaines : des Fondamentaux à l'Impact du Numérique
- Développement Personnel & Coaching Individuel

Culture & Communication – Langues

- Anglais – Espagnol – Allemand - Chinois (Mandarin)

Programme Accélérateur de Professionnalisation

- Un minimum de 15 jours d'immersion en milieu professionnel
- Projet Associatif
- Masterclasses hebdomadaires, conférences & visites.
- Expatriation ou perfectionnement culinaire de 16 semaines minimum

Stage

Stage en France ou à l'étranger selon parcours

BACHELOR 3

LA SPÉCIALISATION
À FERRIÈRES

Objectif

Développer les compétences managériales clefs et expérimenter les outils de pilotage de projet, en conformité avec la spécialisation retenue.

Options de Spécialisation*

- 1 **Hôtellerie**
"Luxe & Lifestyle"
- 2 **Restauration**
"Arts Culinaires, Services & Sommellerie"
- 3 **Évènementiel** "Design & Opérations"
- 4 **Revenue Management**
"Opérations & Distribution"
- 5 **Ressources Humaines**
"Talents & Développement"
- 6 **Marketing Omnicanal**
"Luxe & Retail"
- 7 **Marketing Digital**
"Hôtellerie & Innovation"

Programme Accélérateur de Professionnalisation

- 30 à 60 jours d'immersion en milieu professionnel
- Masterclasses hebdomadaires, conférences & visites
- Projet Expérientiel
- Mémoire de Fin d'Etudes

Cultures d'Entreprise

- Démarche Entrepreneuriale
- Gestion de Projet
- Gestion de la Qualité & de l'Environnement
- Contrôle de Gestion & Pilotage de la Performance
- Droit de la Concurrence & Consommation dans l'Économie Numérique
- Ressources Humaines : Communication Interne & e-Communication
- Stratégies de Communication & d'Influence, Off & Online
- Création d'un Site Web & Stratégie de Référencement
- Introduction aux Outils d'Analyse des Données dans l'Hôtellerie (Big Data)
- Développement Personnel et Coaching Individuel
- Centre d'Évaluation & de Carrière
- Méthodologie de Mémoire

Culture & Communication – Langues

- Anglais – Espagnol – Allemand - Chinois (Mandarin)

Stage

Stage en France ou à l'étranger selon parcours

*Détail des cours de spécialisation disponible sur notre site internet

