Join the Stars of Hospitality Management

FERRANDI

PARIS

酒店管理专业

2023-2024年度

课程

追求卓越

你即将做出一次直接关系到你的职业道路乃至个人生活的重要选择。做出选择前，你应该考虑以下几点因素：学习的内容是否符合你的兴趣，是否符合你对职业生涯的规划，是否提供宝贵的实践机会，是否开拓你的世界观，让你不断发掘新的文化，产生新的思考。

选择就读巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院，在这里，你一定会享受到师资团队提供的最顶尖的专业课程。他们致力于向学生传授学院百年传承的价值观：合作、仁爱、求知、追求卓越与创新、服务意识、环境保护和尊重他人。

在校期间，你将有机会结识酒店行业的优秀前辈，并有机会在法国国内外进行专业实践。无论你就读于法国巴黎、圣格拉蒂安、波尔多、第戎还是雷恩校区，你都将建立受益终生的人脉网络。

巴黎费朗迪拥有由15,000名校友组成的校友网络，遍布法国及全球其它国家，毕业后，你将成为校友中的重要一员。依靠校友网络、过硬的专业技能、就业指导中心的支持、以及巴黎费朗迪在专业领域享有的盛誉，你毕业之后必然可以在未来的专业舞台上大放异彩。

所以，巴黎费朗迪学院是你的最佳选择！

Richard Ginioux
巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院院长

巴黎费朗迪，
百年历史
追求卓越

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院是一所深耕高等厨艺与酒店管理的百年名校，旨在培养餐饮与酒店行业的精英人士，在法国和国际上为该行业注入新鲜血液。

巴黎费朗迪是一所工商会高等教育院校，成立于1920年，由法国巴黎大区工商会(CCI Paris Ile-de-France Education）运营。在巴黎费朗迪毕业的校友中，有许多以特色烹饪和创新精神而闻名的顶级厨师、高级法餐厅、甜品店的主理人和酒店经理等。

巴黎马德莱娜凯悦酒店

由著名专家和专业人士组成的教学团队

巴黎费朗迪的教学团队由来自著名机构的200余名厨师、研究人员、教授、专家和法国最佳手工业者奖（MOF）获得者组成。他们具备出色的专业知识与技能，满怀热情地向学生们分享和传播知识。

一对一和分组实践教学

提供充足的实践经验是培养职业素养和技能的唯一途径。在巴黎费朗迪，学生们利用学院遍布法国乃至全球各地的合作伙伴网络，通过在整个课程中的多次实习和校内外的实践性学习，不断　固强化专业技能。学生还定期参加各种业界的权威赛事，为他们提供宝贵的人生阅历。对学生来说，在培养才能和积累知识的同时，所有这些经历都是难得的结识业内大咖的机会。

培训核心：创新

巴黎费朗迪创建了有助于获取知识的教学方法：学习管理系统、重要赛事、烹饪MOOC等。学院还组织了一些挑战活动，例如创建快闪餐厅等，让所有学生都能尝试做一名餐厅主理人，并根据自己构想的新理念来提升客户满意度。

院校合作

•巴黎费朗迪与欧洲高等商学院（ESCP Business School）和巴黎高科农业学院（AgroParisTech）密切合作。这两所学校都是研究生院合作伙伴，也是大学校联盟（Conférence des Grandes Ecoles）的成员。

•巴黎费朗迪是国际商学院协会（AACSB）和欧洲管理发展基金会（EFMD）的成员，属于在国际上拥有领先地位的顶尖商学院教育共同体。

•巴黎费朗迪与欧洲高等商学院（ESCP Business School）展开合作，通过教学团队之间的密切合作，提高两所学校的教学质量。

In partnership with

ESCP BUSINESS SCHOOL | AgroParisTech

Member of

AACSB Business Education Alliance Member | EFMD GLOBAL

经认证的学士学位

VISA BAC+3 CEFDG

•巴黎费朗迪学院是首家经法国商业管理文凭认证委员会（CEFDG）和法国高等教育和科研部批准的授予学士学位的厨艺与酒店管理学院。

巴黎费朗迪隶属下列委员会和理事会：

•法国政府部际旅游委员会，
•法国旅游发展署战略委员会，
•卓越旅游培训协会（CFET），
•法国烹饪学会。

5
所校区，位于法国巴黎、圣格拉蒂安、雷恩、波尔多和第戎。

2500
名在校学生。

30
个餐饮、餐具器皿布置及酒店管理方面等的培训课程。

5
家培训餐厅。

200
名教师
包括100名知名教授和100名专业人员。

14 000
家公司
搭建了巴黎费朗迪在法国和国际上的专家资源。

1 000
名合作伙伴
不断招募巴黎费朗迪的实习生、学徒及毕业生。

关键形象

致力于培养新一代的专业人员，为他们提供未来领域所需的技能和专业知识。

促进多样性和机会公平

巴黎费朗迪秉持多元化的办学理念，从职业能力证书（CAP）到硕士学位项目，欢迎来自世界各地不同背景的学生们就读。学院的使命是发现人才、培养人才，不论学生的背景，都为学生学习提供帮助（例如设立74种奖学金，捐赠和租借校服和计算机设备，为残疾学生提供支持和帮助等）。巴黎费朗迪致力于培养新一代的专业人员，为他们提供未来领域所需的技能和专业知识。

提升归属感

巴黎费朗迪可以帮助所有注册学生寻找住房，学生有机会获得奖学金。

巴黎费朗迪秉持着限制温室气体排放和让环保观念深入人心的企业社会责任战略。

促进食物系统转型

巴黎费朗迪通过强调季节性食材、当地食物分配、可持续渔业等的重要性，教育学生食品和餐饮的可持续发展。最近采取的举措包括：

–创建一个以企业社会责任为主题的教育播客频道。

–召开一系列关于食品运动的研讨会。

–引进在线企业社会责任培训模块。

采取行动，承担环保责任

巴黎费朗迪通过日常行动减少碳足迹。在所有校区推广可持续发展的、对环境负责的行动。在校园张贴废物分类表，以减少和回收废弃物。食品垃圾用以堆肥，每天都会向社会公益协会捐款。此外，巴黎费朗迪建立了以本地膳食主义、自由素食主义、慈善管理等为主题的校园播客。

研究&创新

从数字化到可持续发展，从新一代管理到深入了解创业过程，我们仍然面临诸多问题。

未来的餐饮趋势是什么？当前如何节约资源？如何避免浪费？如何满足渴望新体验的相关客户和消费者角色的新需求？

认清并期待新挑战

学院与欧洲高等商学院（ESCP Business School）和巴黎高科农业学院（AgroParisTech）合作，同精通企业管理、人力资源、创业、财务管理、餐饮营销、食物分配等领域的研究教授一起开展应用研究，聚焦行业及消费者。

基于个人实践和团体实践的教学方法

巴黎费朗迪的精英教育以教授、课程、公司和社区之间的合作为基础，以便培养创新的教学方法、分享最佳实践案例并帮助学生培养技能。巴黎费朗迪的主要目标是制定独到、具体的教学方法。

基于个人和团体的经验，让学生收获知识和能力，为学生在有着优良传统的机构担任管理角色做好准备。

校区

充满活力的校园氛围、便捷和一流的设施是学院确保学生事业成功和个人成就必备的特征。

巴黎校区

巴黎位于法兰西岛大区（Île-de-France region）的中心地带，是世界各地的商旅和游客的主要目的地，拥有近2,500家上市酒店和23,000家饭店，是巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院主校区所在地。巴黎校区坐落于巴黎市中心圣日耳曼区，占地高达25,000平方米。在巴黎校区学习，你将零距离接触索邦大学、花神咖啡馆（Café de Flore）、Procope咖啡馆、鲁特西亚酒店（Lutétia）、乐蓬马歇百货商场（Bon Marché）、卢森堡公园等，邂逅法式浪漫。

圣格拉蒂安校区

圣格拉蒂安校区由法国巴黎大区工商会（CCI Paris Île-de- France）于2014年建成，位于市中心，占地5,000平方米，距离RER火车站仅两分钟路程，拥有尖端专业设施。校区建筑满足“高质量环境”标准。

第戎校区

地处勃艮第大区首府、历史文化名城第戎市中心，距离葡萄园区仅1公里，校区安置于美食葡萄酒城（Cité de la Gastronomie et du Vin）的标志性建筑“Canon de Lumière”大楼内，可以俯瞰第戎市中心，设有750平米的专业教学厨房和实训室。

波尔多校区

在波尔多，烹饪艺术和创业课程的学生就读于位于波尔多工商会（CCI Bordeaux Gironde）的专业设施齐备的培训中心Campus de Lac。酒店管理专业的学生将在著名的波尔多交易所广场（Place de la Bourse）学习。波尔多被列为法国最具吸引力的城市，已经成为顶级厨师的首选之地。该市的米其林星级餐厅和高端酒店等提供了一个优质合作伙伴网络。

雷恩校区

雷恩是一座经济发达、人口繁荣、旅游业蓬勃发展的城市。雷恩校区位于雷恩市中心众多名厨和高端酒店云集的区域，与伊勒-维莱讷省工商会（CCI Ille-et-Vilaine）达成合作。雷恩市的学生人数位列法国第二*，对促进国际交流，支持众多欧洲合伙人发展大有裨益。

*来源：L’étudiant 2021年排名

学生生活

团队合作是酒店行业的关键，也是巴黎费朗迪的核心理念。学院努力创造一个让学生茁壮成长的环境。要求学生勤奋学习，努力工作，意味着他们需要一个与其敬业精神和激情相匹配的环境。

学生的精彩生活

巴黎费朗迪的责任感、对他人的开放性以及强烈的团队意识淋漓尽致地体现在学生的日常生活中。学生会（BDE）组织的迎新日、学生辅导、体育活动和赛事等，有机会将不同班级聚在一起开展全校性项目。

- **迎新日：**

相互了解，激发课堂活力！

- **学生项目：**

为患病儿童举办烹饪研习班、Trophy、快餐车，让学生们一起参与有意义的项目。

- **活动：**

毕业典礼、晚会、工作之余的活动，在轻松的环境中共度时光。

- **体育活动：**

器材齐备的举重健身中心，羽毛球、篮球、足球、越武道等健身馆。

- **加入Les Foulées FERRANDI Paris：**

或由法国巴黎大区工商会组织的教育慈善机构Trophée Inter Ecoles，帮助学生培养利他主义，帮助有需要的人。

“我在巴黎费朗迪就读期间认识到了团队合作、分享和传递技能与知识的重要性。这让我在各种工作场所都占据了优势。”

Claire Sonnet
摩纳哥巴黎大酒店路易十五餐厅
餐饮部经理

对所有人开放的学生服务中心

学生服务中心负责巴黎费朗迪的学生生活和组织各种活动，目标是促进多样性、提升凝聚力，包括迎接新生、赞助有趣和有意义的项目（工作之余的活动、学生聚会、主题早餐、合作餐厅和咖啡馆的折扣活动等）。

学生服务中心向所有学生开放，关注学生需求，让巴黎费朗迪的每名学生都能各得其所。

聚焦国际
分享、体验、激发灵感！

中国香港

希尔顿嘉悦里酒店

国际交流项目为学生提供了与他人交流、获取经验和寻求灵感的机会，帮助学生达到酒店和餐饮行业企业所需的顶尖水平。巴黎费朗迪的聚焦国际不仅是一个想法，而是一种信念。

塑造真实的国际形象

通过每天同来自世界各地的学生一起工作，与不同国籍的厨师和经理交流，参加国际活动和展览，或出国实习，有机会培养学生的倾听能力、求知欲和开放的心态，培养冒险精神，从而提高学生的活动能力。

巴黎费朗迪是法国政府部际旅游理事会（Interministerial Council for Tourism）的成员，学生们也向全世界展现法式厨艺和酒店管理模式。

为国际职业生涯做准备

巴黎费朗迪为学生开启了国际职业生涯的大门。学院将帮助学生：

•创建企业所需的国际化的简历。

•发展国际化的专业关系，为职业生涯铺平道路，与世界各地的学校、大型酒店集团和餐厅建立合作关系。

•了解国际市场和消费模式，寻找新的灵感来源，培养学生的创造力。参加国际会议或参与研发项目，将在巴黎费朗迪学习的专业知识与国际同行的专业知识相结合。

•培养在多文化团队中工作的能力。

蒙特利尔，加拿大

“对我来说，这所学校培养出了最好的运营人员。招聘人员将巴黎费朗迪的标准称为黄金标准。这是进入知名机构的通行证！”

Guillaume Ranvier,

凯悦尼斯地中海宫殿酒店
总经理

300

名国际学生就读巴黎费朗迪（每年）。

知名专家和合作伙伴组成的人际网络

•欧洲、美国和亚洲的世界顶尖的国际学术合作伙伴，包括香港理工大学、ESG UQAM、约翰逊与威尔士大学、巴塞罗那大学CETT学院。

•国际商学院协会（AACSB）成员，这是首个将高等教育商学院聚集在一起的国际社群，国际商学院协会与商学院分享思想、经验和资源，以指导学校战略选择，并从世界各地新的合作机会中受益。

•欧洲管理发展基金会（EFMD）成员，该基金会是一个致力于管理学发展的国际非营利组织。它是全球公认的商学院和企业大学的认证机构。

•国际酒店餐饮及学术教育委员会/欧洲酒店餐饮及学术教育委员会（ICHRIE/EUROCHRIE）和欧洲酒店和旅游学校协会（AEHT）的合作伙伴。

30+

种国籍汇聚巴黎费朗迪。

16

个顶尖学术合作伙伴，遍布欧洲、美洲、亚洲。

游学和交换计划

巴黎费朗迪与法国国外多家著名大学开展学术合作，为学生提供了参与各种沉浸式教育体验的机会。

巴黎费朗迪采用将卓越性和各种教育及文化形式相结合的严苛标准，精心选择国际合作学校。

1. **ESG UQAM**
   加拿大––蒙特利尔
2. **魁北克旅游与酒店管理学院（ITHQ）**
   加拿大––蒙特利尔
3. **巴塞罗那大学旅游、酒店及餐饮学院（CETT）**
   西班牙––巴塞罗纳

4 **香港理工大学**
中国––香港

5 **职业训练局 国际厨艺学院（ICI）**
中国––香港

6 **哈格–赫利尔大学**
芬兰––赫尔辛基

7 **澳门旅游学院（IFTM）**
中国––澳门

8 **约翰逊与威尔士大学（JWU）**
美国––普罗维登斯
阿密、丹佛&夏洛特

9 **国立高雄餐旅大学（NKUHT）**
中国台湾––高雄

10 **世宗大学**
韩国––首尔

11 **Le Monde Institute of Hotel and Tourism Studies**
希腊––雅典

12 **Association de Promotion de la Gastronomie Française (APGF)**
日本––东京

13 **Centre Franco Vietnamien de Gestion**
越南––胡志明&河内

14 **中佛罗里达大学罗森酒店管理学院**
美国––佛罗里达&奥兰多

15 **巴什肯特大学**
土耳其––安卡拉

16 **乌兹别克斯坦商会乌兹别克斯坦国家银行**
亚洲––乌兹别克斯坦

Erasmus +

本科阶段学徒课程是一种有效的、可以亲身实践的学习专业知识的途经，旨在为学生进入专业领域做好充分准备。

巴黎费朗迪致力于为学生提供与其未来工作息息相关的真实生活体验：为1400名学徒提供校内教学与企业实践相交替的真实体验。学徒制使学生亲身接触酒店行业，为学生进入专业领域做好充足的准备。

为每名学徒指派一对一公司主管和学术顾问。公司主管和学术顾问定期会面，以确保实践和学术学习之间的一致性。作为公司员工，学徒领取工资，属于公司团队的一部分。

学徒培训完全免费。学徒工资由公司支付。

鲁特西亚酒店

本科和硕士阶段在法国国内外实习

就读期间，如果你想获得国际工作经验，我们会帮助你在英国、美国、西班牙、加拿大、荷兰、阿拉伯联合酋长国、瑞士、马耳他、爱尔兰、中国、泰国、澳大利亚、新加坡、南非等地寻找实习机会。

著名合作企业：英国戈登•拉姆齐餐厅（Gordon Ramsay）、巴塞罗那玛杰斯蒂克酒店（Hotel Majestic）、 阿密铂尔曼酒店（Pullman Miami）、柏林皇冠假日酒店（Crown Plaza Berlin）、迪拜 La Petite Maison、中国香港文华东方酒店（Mandarin Oriental de Hong Kong）等。

巴黎费朗迪强大的社交网络

就业指导中心汇集了来自各个领域的12,000多家公司：皇宫级酒店和精品酒店、法兰西共和国机构（总理署、外交部、总统府）、美食餐厅、商业和集体餐饮集团（如富格酒店、Sodexo Prestige等）、标志性食品商店（如La Grande Épicerie）、著名的餐饮服务商（Potel et Chabot、雷诺特、Dalloyau等）和高级甜品店（如Yann Couvreur、Nina Metayer等）。

就业指导中心和工作招聘

寻找实习、学徒工作或首份工作时是制定职业规划的关键时刻。

自入学那一刻起，职业指导中心就竭诚为你服务，帮助你制定职业规划，并协助你在法国国内外寻找实习、学徒或工作机会。我们将根据你的个人简历、学业和专业背景，向你提供选择企业的建议，为成功就业做好充足准备。

希尔顿嘉悦里酒店

餐饮与酒店管理本科阶段课程

法国巴黎、波尔多和雷恩校区

- **三年制课程、巴黎校区全日制培训或学徒式培训***
  经认证的学士学位

巴黎半岛酒店

国际学生可以在课程的第一年、第二年或第三年申请酒店管理本科阶段课程。课程类型为纯英文或双语授课。查询申请资格和申请流程，请访问 *www.ferrandi-paris.com/en*。

ESCP BUSINESS SCHOOL | VISA BAC+3 CEFDG

联系我们
information-ferrandi@ferrandi-paris.fr

*欲了解更多有关学徒制培训的信息，请与巴黎费朗迪的招生团队联系。

餐饮与酒店管理本科课程为你踏入国际酒店行业并胜任运营管理岗位（如收益管理经理、市场销售经理或餐饮经理）做好准备。培养管理酒店、餐厅或活动场所所需的专业技能、管理技能和软实力，着重于展现企业文化，预测不断变化的客户需求，精心打造难忘的定制化服务。

希尔顿嘉悦里酒店

课程目标

1.

培养并掌握管理领域知识，以管理和发展餐饮及酒店行业的企业。

2.

获得酒店业在服务和管理跨文化团队方面所需的人际交往能力。

3.

学习如何从个人和专业角度与他人及周围环境进行专业的沟通。

“辅导学习、传授知识以及与学生分享我们在高等教育课程中的经验是欧特家酒店集团（Oetker Collection）的重要使命。

在这一过程中发挥积极作用对我们来说是非常有益的教育，与未来的酒店业专业人士交流想法总是一件很愉快的事。”

Luca Allegri, 巴黎布里斯托酒店（Le Bristol Paris）总裁/总经理

欧特家酒店集团高级运营副总裁

教育重点

- 通过一对一的指导和专家教授的授课，开展积极的实践教学。
- 来自专业领域的专家导师，致力于传授知识，分享专业技能。
- 管理内容和技术内容之间的互补与平衡，培养尊重环境的管理人员和技术人员。
- 以始终如一的对人际交往、专业技能以及专业技术的高标准要求，培养学生的独立人格和创造力。

餐饮与酒店管理本科阶段第三年的专业课程

酒店业包括各种类型的食宿和活动类型：度假村、海疗、酒店、水疗、餐饮、酿酒等。餐饮与酒店管理本科阶段第三年的专业课程使学生更进一步建立职业规划。

巴黎霍斯顿酒店

• 奢侈品和酒店集团管理
巴黎校区

如果你崇尚完美的服务，追求最高服务标准和独特的实践体验，并梦想在法国国内外的豪华酒店工作……选择巴黎校区独家制定的这一专业课程，有机会在该市最知名的酒店实习。本专业课程为你在知名场所或奢侈品行业工作做好准备。

• 餐饮创业与宴会策划
巴黎、波尔多和雷恩校区

如果你对酒店行业的餐饮或宴会策划相关的活动最感兴趣，那么餐饮创业与宴会策划专业课程将非常适合你。本课程提供创建新型餐厅理念和管理酒店利润中心的关键知识与技能，包括餐厅、酒吧、宴会和活动组织。本课程的上课地点位于巴黎、波尔多和雷恩校区。

• 豪华酒店、度假村及园区管理
巴黎和雷恩校区

如果你喜欢为客人提供一系列活动的公园和度假村，豪华酒店、度假村及园区管理专业正是为你准备的。授课地点位于巴黎和雷恩校区，在学习中深入这个行业，探索行业最大的挑战，学习营销和销售技巧，保证最高入住率。

• 豪华酒店水疗和海疗管理
雷恩校区

如果你梦想在提供水疗和海疗服务的酒店等使人放松身心的地方工作，雷恩校区将帮助你实现梦想。雷恩校区培养学生在这些场所担任管理职位所需的能力，不断创新，以满足客户日益多样化的健康需求。

• 葡萄酒管理与旅游
波尔多校区

(仅适用于学徒)

你对葡萄酒和烈酒领域感兴趣吗？那么葡萄酒管理与旅游专业正是为你量身打造。选择波尔多校区的这一专业课程，你将积累葡萄酒知识，了解葡萄酒和旅游行业在国际上面临的挑战，学习如何进行采购管理，获得管理该行业的品牌所需具备的能力。

“服务场所的管理者扮演着剧团领班的角色，每天为他的公司注入活力。

管理者的领导有助于引导员工选择有利于客户的策略。”

Stéphane Tendero,

巴黎巴里耶尔富凯酒店（Brasserie Hôtel at Le Fouquet’s, in Paris）餐饮主管

本科第三年

或

共同核心课程

•市场营销学（III）
•数据分析/统计
•数字化营销
•电子分销
•收益管理
•管理学（III：领导力与团队管理/招聘和团队留用政策）
•财务会计
•企业社会责任
•研究导论
•商业模拟游戏(4)
•法律（II：公司法/劳动法）(6)
•交流
•公共与媒体关系
•文化多样性
•旅游类型的演变
•战略与创业
•英语

专业实践

4–5个月的实习

选择专业课程

奢侈品和酒店连锁管理

•酒店业项目咨询
•了解奢侈品艺术
•团队和设施管理
•管理和可持续发展

餐饮创业与宴会策划

•宴会活动策划项目
•餐厅概念创建项目
•团队和设施管理
•领导创业计划

豪华酒店、度假村及园区管理

•项目咨询
•度假乐园与休闲管理
•团队和设施管理
•度假村与休闲销售及营销

豪华酒店水疗和海疗管理

•水疗和海疗行业项目咨询
•水疗和海疗环境与管理
•团队和设施管理
•水疗和海疗营销

葡萄酒管理与旅游

•葡萄酒行业或餐厅项目咨询
•葡萄酒、烈酒、饮料知识
•采购和供应管理
•葡萄酒行业管理

本科第二年

或

业务单元管理

•财务会计
•人力资源管理
•市场营销与发展
•酒店管理
•英语

运营管理

•接待技巧
•宴会活动项目管理
•餐饮服务管理

专业实践

4–5个月的实习

海外交换(可选)

本科第一年

或

业务单元管理

•财务会计
•管理学
•管理者统计工具
•酒店与旅游经济
•市场营销学
•英语

运营管理

•客户关系服务
•宴会活动项目
•了解企业酒店服务

专业实践

3–4个月的实习

部分课程计划仅供参考，有变动可能–专业课程是否开设依据课程选择和注册学生是否达到足够人数。
*满足条件的情况下。
•有关课程的详细说明和注册方式的信息，请访问www.ferrandi-paris.com/en•

酒店管理 理学硕士阶段课程

巴黎、波尔多、雷恩、第戎*校区

In partnership with ESCP BUSINESS SCHOOL

两年制课程

- 选修课程1：全日制/日间课程
- 选修课程2：高管（非全日制）课程
- 选修课程3：定制课程表

餐饮、酒店和旅游业需要有　见的领导者，他们需具备企业家精神，了解可持续发展和企业社会责任问题，并准备好应对数字化工作，提升客户体验！

巴黎费朗迪的酒店管理理学硕士阶段课程为期一年或两年，包括全日制课程或高管教育课程，授予毕业生硕士学位。课程宗旨是为国际酒店集团培养未来的管理人员。该专业培训课程为学生提供有关餐饮、酒店和旅游领域的战略概述，使学生获得身为管理者应具备的战略能力和运营能力。

高管课程适合希望全面了解餐饮、酒店和旅游业的管理情况的候选人，正在调整职业方向和/或寻求工作的求职者，同样适合在法国或国外工作的外籍或法语人士。高管课程是正在法国或欧洲工作的申请者的理想选择，每周有两个晚上和每个月的一个星期六上课。

该课程为期两年，采用双语或纯英文授课，该课程聚焦国际，课程涵盖学术访问及一次或多次实习，实习时长至少20至26周。个性化的学习计划极具灵活性，可以根据申请者的需求量身定制专门的课程表和专业。

***仅限高管硕士课程，更多详情请访问：**
www.ferrandi-paris.com/en/executive-master-science-hospitality-management

课程目标

1.

培养帮助制定公司总体政策方针的上层主管和/或高级管理人员。

2.

获得管理和发展公司的战略技能和高管能力。

3.

了解国际和跨文化管理需求。

4.

在个人和专业层面上，培养与他人及周围环境进行专业沟通的能力。

教育重点

巴黎费朗迪学院的酒店管理硕士课程由教授、专家和业内专业人士授课，他们致力于为学生传授专业知识和经验。学习本课程，你可以：

- 成为专业领域的专家，
- 获得职业生涯规划辅导，
- 培养酒店管理专业领域的能力，推动职业发展，
- 全面了解企业情况，强化领导能力，
- 学习国际化课程，
- 选择在巴黎市中心学习双语或纯英语课程，
- 参加热门且具有灵活性的课程，
- 非全日制学习，在不影响工作或个人生活的前提下，上课学习和全职上班两不误。

硕士课程第一年——12个月

模块

商业发展	商业绩效	运营管理	管理与领导力
•国际业务 •管理人际与数字关系和品牌价值 •酒店战略管理 •酒店职业发展 •资产管理	•营销管理 •酒店业统一会计制度 •收益管理 •财务管理 •电子分销 •酒店行业企业融资	•酒店运营 •酒店和餐饮业的趋势 •酒店和餐饮业的可持续发展 •项目管理 •精益管理	•地缘政治学 •酒店业创新历程 •多元文化人才与变革管理 •公司治理和道德 •国际项目咨询

硕士课程第二年——12个月

专业课程

专业进修课程

•精益管理进修课程
•收益管理进修课程
•资产管理进修课程
•国际酒店业务
•酒店和餐饮业可持续运营进修课程
•酒店和餐饮业趋势进修课程
•酒店运营进修课程
•品牌管理策略，奢侈品服务管理
•变革管理
•数字领导力，发展和管理人际数字关系
•旅游业、地缘政治和新兴国家趋势
•电子营销、电子商务和数据分析

实践拓展

•实习
•论文：商业研究技术+论文答辩
•职场训练营
•厨艺研讨会——品酒、厨艺和甜点研习班

留学–亚洲、欧洲或北美地区的旅游和酒店投资与开发项目

•选修课程1：为期六个月的海外交换课程
•选修课程2&3：三到四天的短期学术访问

有机会与名校专家会面

分析现实生活案例，解决问题，参观酒店，以及管理国际酒店集团的项目。
课程和会议主要涵盖两大主题：
酒店发展战略以及酒店业和旅游业的创新。

•有关课程的详细说明和注册方式的信息，请访问www.ferrandi-paris.com/en•

巴黎费朗迪学院校友
强大的全球校友资源

巴黎费朗迪办学历史悠久，与众多知名人士建立了合作关系，为学生开启通向成功之路的大门。
就读巴黎费朗迪，让你有机会与知名机构的专业人士组成的独一无二的全球社区建立联系。

学院与14000家公司和1000个合作伙伴达成合作。

雅高酒店集团、法国国民议会（ASSEMBLÉE NATIONALE）、法国巴黎银行、法国布依格建筑公司、家乐福集团公司、法国工商信贷银行（CIC）、CHR Numérique、ELIOR、福楼法餐厅、四季酒店、乔治五世四季酒店、阿兰杜卡斯集团、GROUPE BERTRAND、卢浮宫酒店、假日酒店集团、凯悦酒店、洲际大酒店、欧莱雅、拉杜丽、莫里斯酒店、LUCIEN BARRIÈRE、酪悦•轩尼诗–路易•威登集团（LVMH）、文华东方酒店集团、万豪国际酒店集团、外交部、雅典娜广场酒店、索迪斯集团、TF1等酒店集团、大型零售店、集体餐饮集团、俱乐部、以及大型公司和公共机构的餐厅等合作伙伴，都定期招募大量实习生、学徒和应届毕业生。

校友网络汇集了10,000多名校友，致力于帮助和支持巴黎费朗迪和未来毕业生。校友会举办众多活动，制定了多项倡议和提案，将巴黎费朗迪社区聚集在一起，创造交流机会，推动行业发展。

通过ferrandialumi.fr可访问巴黎费朗迪学院校友和企业，加入校友会，你可以：

•与其他成员建立联系，

•浏览、申请和/或发布工作岗位，

•注册赛事活动、拜访专业研习班创办人、参加年度盛会

•接收新闻通讯，包括定期发布的有关烹饪新趋势、必去的酒店和餐厅、行业杰出人物和校友访谈等内容的文章，

巴黎费朗迪校友会的使命是会面、交流、激励、鼓励和分享。

浏览巴黎费朗迪学院校友名录，仿佛周游了世界，参观了最负盛名的机构和酒店。在巴黎费兰迪学习，为你打开通往优质社交圈的大门！

校友感言

“对我来说，这所学校培养出了最好的运营人员。招聘人员将巴黎费朗迪的标准称为黄金标准。这是进入知名机构的通行证！”

Guillaume Ranvier
凯悦尼斯地中海宫殿酒店
总经理

他在巴黎费朗迪学习期间，最难忘的就是师生之间的亲密关系。因为他曾就读于管理相当严格的私立学校，所以他非常欣赏这种辅导关系和分享感，这给他留下深刻的印象。现在，比起当老板，他更愿意成为一名培训师。当被问及“如果将巴黎费朗迪学院比作一道菜，你觉得是什么菜？”时，他回答道，是一道可以分享的菜，就像美味的法式火锅，“一道永不过时的经典菜肴”。最后一次实习之后，他被多维尔的Royal Barrière酒店聘为餐厅经理。随后，他搬到了法国南部，在罗莱夏朵（Relais&Châteaux）酒店联盟工作了近四年，现任凯悦尼斯地中海宫殿酒店（Hyatt Regency Nice Palais de la Méditerranée）总经理。

“他们真的帮助我们取得进步，包括对实习工作的选择提出建议。”

Claire Sonnet
摩纳哥巴黎大酒店路易十五餐厅
餐饮部经理

在巴黎费朗迪学习期间，她始终坚持团队合作、分享和传授技能与知识的价值观。她从学校毕业后，先与雅典娜广场酒店的丹尼•库蒂雅德（Denis Courtiade）并肩合作，她认为丹尼•库蒂雅德是“教会我一切的人”，然后在克利翁酒店（Crillon）重新开业时担任L‘Ecrin餐厅经理，即使在不同的工作场所，她也始终秉持着这种价值观。随后，她来到摩纳哥著名的巴黎大酒店（Hôtel de Paris）路易十五（Louis XV）餐厅担任餐饮部经理。

“我仍然与学校保持密切联系。师生之间的关系非常牢固，我感受到了强烈的归属感。”

Nicolas Redon
客户总监——戛纳马丁内斯休闲酒店

校友Nicolas Redon因为热爱酒店行业，所以自然而然选择在国际上享誉盛名的巴黎费朗迪。他于2019年就读餐饮与酒店管理本科课程，随后又获得酒店管理硕士学位。他先后在皇家蒙索酒店（Royal Monceau）销售岗位和巴黎的雅典娜广场酒店实习。毕业后，他被聘为巴黎半岛酒店的销售经理。他的目标是：周游世界以招揽客户，面见客户，向客户介绍酒店。他计划沿着这条路继续走下去，也许有一天有幸成为一家酒店的总经理。他现任戛纳马丁内斯酒店（l’Hôtel Martinez）的客户总监。

FERRANDI

PARIS

PARIS • SAINT-GRATIEN • BORDEAUX • RENNES • DIJON

ferrandi-paris.com

Affiliated to

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE EDUCATION

February 2023 • Crédits photos : ©FERRANDI Paris, V.Nagegotte, R.Nurra, X.Renauld, Adobe Stock - Document non contractuel