

Join the stars of Culinary Arts  
and Hospitality Management

FERRANDI  
PARIS

国际课程项目





## 欢迎加入巴黎费朗迪 高等厨艺与酒店管理学院

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院 (FERRANDI Paris) 由法国巴黎大区工商会 (Chamber of Commerce and Industry of Paris Ile-de-France) 创立于100多年前，与一代又一代具有超群标志性烹饪风格和开创性才华的大厨和企业家联系密切。巴黎费朗迪为法国和国际美食和酒店管理行业培养了众多精英专业人士和创新人才。

巴黎费朗迪始终追求卓越，其教学方法侧重基本技能的掌握、创新能力、管理和创业技能的获取，以及同样重要的亲身实践。

巴黎费朗迪是发现、启发和分享创意的枢纽。在这里，美食与管理、艺术、科学、技术和创新相互碰撞，知名行业经营齐聚一堂，为酒店管理和烹饪创意注入新的活力。

巴黎费朗迪还被评选为体现“法国传统美食文化”传播重要性和卓越之处的机构，而“法国传统美食文化”已被联合国教科文组织列为世界遗产。巴黎费朗迪第戎校区坐落于第戎国际美食和葡萄酒园区 (Cité Internationale Center for Gastronomy and Wine)，位于第戎历史城区附近，距离全球最著名的葡萄园仅1公里。第戎国际美食和葡萄酒园区专注美食和烹饪艺术，设有展览、餐厅、地方集市和会议中心，并且得到了各美食和厨具品牌旗舰店的支持。

作为发现、启发和分享创意的枢纽，巴黎费朗迪被媒体誉为“美食界的哈佛”，实至名归，在这里，美食与艺术、科学、技术、创意和创新相互碰撞。知名行业精英齐聚于此，为酒店管理和烹饪创意注入新的活力。

**Richard GINIoux**

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院院长

# 欢迎加入巴黎费朗迪 高等厨艺与酒店管理学院

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院拥有100多年的历史，是法国一流的厨艺和酒店管理院校。学院提供从职业培训到硕士学位项目等一系列针对性课程，拥有来自法国和世界各地的多元化学生群体，既有年轻学生，也有成年人，甚至还有经验丰富的专业人士和跨行转业人才。



## 实现卓越

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院是一所具有实验精神的院校。在这里，个人和具有团结精神的集体都能取得卓越的成就。巴黎费朗迪相信，只有坚持全局观，追求更高的目标，才能加入最负盛名的企业：

- 知名美食和酒店管理公司顶尖教员和专业人士教授互动课程。
- 实习和学徒制培养专业文化和经验。地处14,000家法国国内外企业组成的人脉网络核心位置。
- 5家向公众开放的培训餐厅，学生可以在真实环境条件中学习厨艺、服务和餐桌艺术。
- 结识行业精英的独家机会：La Liste、品味巴黎（Taste of Paris）、Fête de la gastronomie、Challenge culinaire du Président de la république、Les cuillères d'or、泰廷爵（Taittinger）、博古

斯世界烹饪大赛（Bocuse d'Or）、法国巴黎国际食品展（Salon International de l'Alimentation (SIAL)）、Equip'Hôtel、法国外交部活动、国际酒店餐饮业博览会（SIRHA）、Bordeaux S.O Good.....

- 实操练习，将创造力和创业精神付诸实践：快闪餐厅和概念实验室，培养未来的美食业创造者。
- 创意厨艺工作坊，与小组成员一同发明新佳肴。

2500名  
学生

300位  
来自30个国家的  
国际学生和  
专业人士

2个  
国际化校园：  
巴黎和  
第戎

2000位  
接受进修教育的  
专业人士

40个  
教学实验

110位  
全职教员

## 国际课程项目

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院提供适合不同经验背景人士的国际课程项目。无论你是美食爱好者、有抱负的大厨，还是经验丰富的专业人员，无论你计划学习两周还是六个月的时间，你都可以在这里找到适合你的项目：

在我们的短期体验课程中，你可以学习基础专业技术，深入了解一些最经典的美食配方。可选课程项目领域：法式甜品、面包烘焙、巧克力和糖果制作以及法式料理。

在我们的基础强化课程中，你将学习如何成为一名厨师。你会在专业教学厨房里泡上几个小时，还会学习食材加工处理技术课程和艺术课程，在摆盘布置上发挥你的独特个性。我们还为你安排了法语课和葡萄酒品 课程等等！可选课程项目领域：面包烘焙、法式甜品和法式料理。

在我们的高级课程中，已经具备一年以上行业经验的学生将在我们的专业教学厨房中度过将近95%的时光，学习更加高阶的专业技术和当代美食食谱。他们会形成自己的烹饪风格，挖掘最新趋势，打磨自身技能。可选课程项目领域：法式甜品和法式料理。



## 我们的导师 是你成功的基石

我们的大厨导师平均拥有十年以上的专业经验，曾在世界各地知名机构任职，包括英国议会、法国爱丽舍宫（French Elysée Palace）和米其林星级餐厅。他们英语流利，对烹饪艺术充满热情。他们还接受了师资培训，因此不仅拥有专业的烹饪技术，还具备出色的教学能力。

## 结识行业精英



## 特邀名厨

在基础强化课程和高级课程中，国际学生将有机会见识业内顶尖大厨如何烹饪美食。

“大厨示范”（chefs' demos）：部分曾受邀来巴黎费朗迪展示烹饪艺术的天才大厨包括亚历克西斯·博菲尔斯（Alexis BEAUFILS）、巴黎勒布里斯托酒店（HOTEL BRISTOL PARIS）、奥雷利安·里瓦尔·勒多延（Aurélien RIVOIRE LEDOYEN）、克里斯托夫·卡伦·勒·莫里斯（Christophe CARRON LE MEURICE）、菲利普·米勒（Philippe Mille）（法国最佳手工业MOF奖）、朱利安·阿尔瓦雷斯（Julien Alvarez）（2011年世界甜品冠军）、西里尔·范·德·斯图伊夫特（Cyrille Van der

## 教学之旅

培训期间，国际学生不仅可以看到特邀名厨示范，还可以参加课外美食参观之旅。学生可能会前往香槟区（Champagne Region）和我们的合作伙伴丽歌菲雅（Nicolas Feuillatte）酒庄，见识莫拉（Mora）厨具工厂，参观传统巴黎农贸集市、面包店和甜品店，甚至有机会参观伯爵磨坊（Moulines Bourgeois）面粉生产基地！

# 两大校区 巴黎和第戎

Paris

## 我们的旗舰校区

巴黎校区地理位置优越，位于蒙帕纳斯和圣日耳曼德佩区中心地带，周围云集众多餐厅、咖啡馆、剧院、电影院、知名奢侈品商店和文化场所。

美丽的卢森堡公园 (Jardin du Luxembourg) 就在学校附近，旁边是著名的名校云集的拉丁区 (Latin Quarter)。学校占地 2.5 万平方米，无论在校园内外，处于巴黎文化中心的你，都能够在浓厚的氛围中获得源源不绝的灵感。

自创立以来，这个拥有百年历史的校园始终坚持培养法国最优秀的大厨和甜品师。你将在我们的两家应用餐厅与教学厨房里实践，参与各式各样的实践项目。而且你每天都会与拥有不同背景和国籍的志同道合的同学们共同学习，相互交流。



## 巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院第戎新校区

美食、红酒之都，法式生活方式之都

在这个校区，你将享受到第戎国际美食和葡萄酒园区充满活力的环境、优越的位置、享有盛誉的品牌和出众的美食体验——这也是培训的内容之一。

国际美食和葡萄酒园区位于第戎历史中心外，距离“特级葡萄种植园之路” (route des grands crus) 不到1公里，这条著名的路线穿过勃艮第各大葡萄园，被联合国教科文组织列为世界遗产。园区囊括展览和活动空间、酒吧、餐厅和商店、电影院、四星级希尔顿酒店，以及培训园区。

位于第戎的巴黎费朗迪新校区将容纳110名留学生，占地面积750平方米，包括两个分别用于料理和甜品的教学厨房。此外，你可以自行选择住在学校宿舍或第戎主城区。



## 第戎国际美食和葡萄酒园区核心位置

• 巴黎费朗迪第戎校区位于国际美食和葡萄酒园区的标志性建筑“CANON DE LUMIÈRE”

### 850平方米

第戎校区，位于美食城入口处，可俯瞰第戎市中心。

- 两间量身定制的实验室，可服务多达110位国际课程项目学生。
- 巴黎费朗迪法式甜品和法式料理特别项目，以及酿酒和品酒课程。

• 第戎国际美食和葡萄酒园区，专注法式美食

### 7万平方

第戎国际美食和葡萄酒园区专注法式美食，遍布美食餐厅、酒窖、美食村、电影院、培训中心、主题展览馆和活动空间。

- 作为一个大型文化现象，“法国传统美食文化”已被列入人类非物质文化遗产名录。



- 1 巴黎费朗迪校区
- 2 美食村
- 3 展览馆
- 4 Epicure酒窖
- 5 La Chapelle des Climats展馆
- 6 电影院
- 7 住宿

# 第戎校区课程项目详细介绍 基础强化课程

与学校的区域合作伙伴勃艮第葡萄酒学院  
(L'ÉCOLE DES VINS DE BOURGOGNE) 合作设计的课程项目



勃艮第葡萄酒学院创立于1974年，位于核心葡萄园地区博恩地区 (Beaune)，是第戎校区课程项目的特别合作伙伴。

- 基于丰富的经验与知识的独特教学项目：充满热情和经验丰富的培训讲师，以及专为巴黎费朗迪定制的课程项目。
- 拥有丰富的教学和专业设备，设有沉浸式品尝室。勃艮第葡萄酒学院工坊提供结合视觉、听觉和味觉的沉浸式体验，带学生深入体验多感官之旅。



## 提供独特实地考察的课程项目 前往世界上最著名的葡萄园

你将踏上一场独特的实地考察之旅，巩固为期四个月的课程项目中收获的所有知识和实践，例如：

- 探索地区特色产品，聆听大厨讲解 (松露、芥末、姜饼、黑醋栗.....)。
- 在勃艮第品酒。
- 法式甜品和法式料理基础强化课程的学生都可以参加La Côte d'Or\*\*大厨的大师班。

### 特别学校伙伴 多米尼克·卢瓦索

多米尼克·卢瓦索 (Dominique Loiseau) 是伯纳德·卢瓦索集团 (Group Bernard Loiseau) 的总裁。伯纳德·卢瓦索集团由卢瓦索和她的名厨丈夫伯纳德·卢瓦索 (Bernard Loiseau) 共同创立。伯纳德·卢瓦索掌厨的餐厅和酒店包括 Relais Bernard Loiseau (5\*酒店)、La Côte d'Or\*\*餐厅和巴黎、索利厄、第戎和博恩其他五家高档场所掌厨。



# 三种课程项目类型，助你实现目标

适合美食爱好者的课程：

巴黎校区

法式甜品 • 法式料理 • 面包烘焙 • 巧克力制作 • 糖果制作

(2-3周)

## 短期体验课程

短期体验课程专为美食爱好者、美食创业者以及希望了解法式美食基础知识的专业人士设计。这些高度沉浸式的实用课程项目将为学生提供专业技术基础知识，帮助学生了解专业厨房的工作环境，并掌握最经典的法式美食烹饪方法。

• 巴黎校区: 法式甜品、法式料理、面包烘焙、巧克力制作和糖果制作

适合有着厨师梦想的初学者的课程：

巴黎校区-第戎校区

法式甜品 • 法式料理 • 面包烘焙

(4个月校内课程 + 3或6个月可选实习)

## 基础强化课程

基础强化课程专为有志在烹饪领域闯出一片天地的国际学生设计。这些课程项目旨在提供踏入烹饪生涯所需的扎实技能——无论你是想加入专业厨房、实验室，还是法国或海外创业。

• 巴黎校区: 法式甜品、法式料理、面包烘焙

• 第戎校区: 法式甜品、法式料理

适合专业人士

巴黎校区

法式甜品 • 法式料理

(2个月校内课程 + 2-4个月可选实习)

## 高级课程

如果你是专业人士或接受过专业训练，这会是一个难得的机会。你可以打磨、完善你的技能，提升创造力，找到属于自己的烹饪风格，同时发掘最新的趋势和技术。你将跟随杰罗姆·勒·米尼尔 (Jérôme Le Minier) 和盖尔·奥里厄 (Gaël Orioux) 等知名大厨接受为期8周、高度实用的培训，然后在巴黎顶级的厨房实习2-4个月，将新学到的技能应用于实践。

• 巴黎校区: 法式甜品、法式料理

• 联系我们，获取更多信息: [ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

# 短期体验课程

法式甜品 • 法式料理 • 面包烘焙  
巧克力和糖果

巴黎校区

适合美食爱好者的课程：

“短期体验课程”完全采用英语授课，专为美食爱好者和希望了解法式美食基础知识的专业人士设计。这些高度沉浸式的实用课程项目将为学生提供专业技术基础知识，帮助学生了解专业厨房的工作环境，并掌握在工作台操作的健康和安全规则。本课程项目结束后，学生将能准备最经典的法式美食。

**时间：**  
每年夏季和冬季  
课程项目日期详见[www.ferrandi-paris.cn](http://www.ferrandi-paris.cn)



## 法式料理短期体验课程 (3周 — 105小时)

- 使用专业词汇和技术表单。
- 了解材料和设备。
- 掌握烹饪技术。
- 了解质量和购买标准：乳制品和蛋类、鱼类、肉类、水果、蔬菜、香料、调味品和不同类型的产品。

 巴黎和第戎校区也提供法语课程

## 法式甜品短期体验课程 (2周 — 70小时)

- 制作面团、奶油和饼干。
- 制作盘式甜品。
- 了解甜品中使用的产品和材料。
- 装饰技巧入门。

 巴黎和第戎校区也提供法语课程  
 西班牙语课程即将上线

• 联系我们，获取更多信息：[ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •



## 法式面包烘焙短期体验课程 (2周 — 70小时)

- 了解面包烘焙中使用的原料和专业设备。
- 专业技术入门，了解如何处理加工面团。
- 成品储存和销售标准。

🇫🇷 巴黎校区也提供法语课程

## 巧克力和糖果短期体验课程 (2周 — 70小时)

- 制作基本产品：甘纳许 (ganache)、榛果酱 (praliné) 和杏仁膏。
- 制作糖果：水果糖、牛轧糖和焦糖。
- 不同巧克力结晶技术和制作过程。
- 手动和机械浸涂技术。

• 联系我们，获取更多信息： [ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

# 基础强化课程

料理 • 甜品 • 面包烘焙

巴黎和第戎校区



## 适合想开启法式厨艺生涯的初学者

基础强化课程专为有志在法式美食领域闯出一片天地的国际学生设计。这些课程项目旨在提供踏入烹饪生涯所需的扎实技能——无论你是想加入专业厨房、实验室，还是法国或海外创业。

秉承巴黎费朗迪的实践教学理念，大部分课程时间用于实际操作，练习技能和制作美食。

课堂上侧重技术知识和基本流程及技巧传授。讲师的反馈和指导旨在帮助每个人在团队中取得进步，并培养以团队为导向的思维模式。课程采用英语授课，每班至多14名学生。

每个课程项目都会通过大厨示范、专业考察，以及与手工业者及工业食品设备生产商的会谈，深入介绍法国饮食文化和美食。

学生可以选择在课程项目最后阶段参加实习，通过实习打磨、完善自己的技能，进一步深入了解专业厨房的运作方式。

**时间：**  
每年两期，价格和日期详见  
[www.ferrandi-paris.cn](http://www.ferrandi-paris.cn)

## 烹饪界的专业沉浸之旅

- 培训4个月，实习3-6个月。
- 过去十年来，始终为想要追求顶尖专业厨艺水平和厨艺教学的人士助梦
- 强大的校友网络：已有超过1500名学生报名参加这些课程项目，并且凭借扎实的基础开启了自己的项目。
- 即学即用型技能：课程项目旨在为法国或海外从事厨艺职业或在创业的人士提供所需的扎实技能。
- 秉承实践教学理念，大部分课程时间用于独立的实际操作。
- 小班个性化教学：课程采用英语授课，每班至多14名学生。
- 特色内容助你走得更远：每个课程项目都会通过大厨示范、专业考察，以及与手工业者及工业食品及设备生产商的会谈会议，深入介绍法国饮食文化和美食。
- 进一步迈入专业世界：课程项目最后阶段，学生会参与实习、练习自身技能，同时深入了解高端酒店、餐厅或高端精品门店内专业厨房的运作情况。

• 联系我们，获取更多信息：[ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

# 基础 强化 课程

法式料理

巴黎和第戎校区



(16周 — 500小时) 时间：

+ 可选3个月实习 (可续约)

每年9月和2月左右

- **专业教学厨房** 在专业厨房中沉浸式学习厨艺基础，通过实践了解卫生和安全知识。
- **法式地区佳肴** 聚焦法国八个主要地区的葡萄酒和食物搭配及烹饪文化。
- **基础技术** 刀工 — 高汤和汤 — 冷热开胃菜 鱼 — 家禽 — 肉类 — 装饰/蔬菜 — 经典和当代技术和摆盘 — 法式甜品介绍。
- **餐厅服务** 在巴黎费朗迪实践餐厅为顾客准备午餐和晚餐。
- **特邀名厨** 邀请知名大厨分享独家配方，使用先进技术制作现代时尚法式料理。
- **特色内容** 葡萄酒赏鉴、法语课（初级）、当地市场、专业教学餐馆、展会……
- **学习之旅** 课程项目最后，学生将前往法国的一个地区或城市进行为期三天的旅行，了解其历史和美食。

## 参与特邀名厨示范的部分新锐大厨和法国最佳手工业MOF奖得主：

- 菲利普·米勒，2011年法国最佳手工业MOF奖法式料理奖得主，法国兰斯Domaine Les Crayères\*\*
- 罗曼·勒伯夫 (Romain Leboeuf)，2011年法国最佳手工业MOF奖法式料理奖得主
- 布鲁诺·高万 (Bruno Gauvain)，2017年法国最佳手工业MOF奖水产奖得主

价格包括：工具包设备、制服、午餐、所有短途旅行和考察旅行



“我不仅在巴黎费朗迪学会了厨艺。我还学会了如何成为一名领导者。离开巴黎费朗迪时，我觉得自己已经做好了在餐饮界进一步发展的准备。”

扎克·斯珀伯 (Zach Sperber)，2018级法餐基础强化课程学生。在巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院就业指导中心的帮助下，扎克在法国获得了两次实习机会，第一次实习是在高雪维尔 (Courchevel)，一家1947年创立的米其林三星餐厅和第二次实习是在巴黎高端小酒馆Allénothèque。随后扎克回到了美国，现已在伊利诺伊州的芝加哥成为经典法式小酒馆Mon Ami Gabi的副主厨。他把自己的诸多领导能力和专业技能归功于巴黎费朗迪的教育，并且运用在学校里学到的技能成功管理着自己的团队。

• 联系我们，获取更多信息： [ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

# 基础 强化 课程

法式甜品

巴黎和第戎校区



(16周 — 500小时) 时间：

+ 可选3个月实习 (可续约)

每年9月和2月左右

• **专业甜品教学厨房** 在专业厨房工作环境中沉浸式学习厨艺基础，通过实践了解卫生和安全知识

• **基础技术** 面团 — 奶油 — 千层酥面团 — 经典和现代甜馅饼 — 经典和现代盘式甜品 — 面包 蛋糕 马卡龙 巧克力 — 冰淇淋和雪葩 — 甜酥式面包 糖果 — 制糖入门 — 经典和现代食谱和示范 — 面包烘焙入门。

• **特邀名厨** 邀请知名大厨示范拿手甜品，使用先进技术制作现代时尚甜品。

• **特色内容** 创意练习 — 实用艺术 — 经典红酒 — 甜品搭配 特邀名厨示范 专业考察之旅 法语课 (初学者至高级初学者) .....

• **学习之旅** 为期三天，前往一处法国地区或城市，了解其历史、文化和美食。

## 参与特邀名厨示范的部分新锐大厨和法国最佳手工业MOF奖得主：

- 杰罗姆·肖塞塞 (Jérôme Chausse) ，2015年法国最佳手工业MOF奖点心甜品奖得主
- 杰罗姆·勒·米尼尔 (Jérôme Le Minier) ，2014年法国最佳手工业MOF奖法式料理奖得主

价格包括：工具包设备、制服、午餐、所有短途旅行和考察旅行



“来巴黎费朗迪之前，我是个连饼干都不会做的摔跤手！现在我已经当上了拉杜丽 (Ladurée) 的主厨。”

马戈梅特·阿尔博托夫 (Magomet Albotov) ，2015级法式甜品基础强化课程学生。在法国期间，马戈梅特进行了两次实习，他在巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院习得的技艺得到了锻炼。他的第一次实习是在La Grande Epicerie，第二次则是在Sebastian Gaudard。

回到家乡俄罗斯后，马戈梅特在知名甜品店拉杜丽担任部门主厨。两年半后，他成为了拉杜丽首位俄罗斯主厨，现在他管理着一支由12名副主厨组成的团队。

• 联系我们，获取更多信息： [ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

# 基础 强化 课程

面包烘焙

巴黎校区



(16周 — 500小时) 时间：

+ 可选3个月实习 (可续约)

每年9月和2月左右

- **专业面包烘焙教学厨房** 在专业厨房工作环境中沉浸式学习厨艺基础，通过实践了解卫生和安全知识
- **特邀名厨** 邀请知名大厨使用先进技术进行示范。
- **面包烘焙基础** — 传统法式面包 — 法式地方面包 — 芳香和节日面包 — 国际面包 — 有机面包 — 甜酥式面包和奶油甜品.....
- **特色内容** 葡萄酒鉴赏、法语课 (初学者至高级初学者)、短途旅行、烘焙之旅、实地考察、展会.....
- **揉面和发酵技术、生产制作方法和筹备组织**
- **学习之旅** 课程项目最后，学生将前往法国的一个地区或城市进行为期三天的旅行，了解其历史和美食。

## 参与特邀名厨示范的部分新锐大厨和法国最佳手工业MOF奖得主：

- 卢多维克·理查德 (Ludovic Richard)，2000年法国最佳手工业MOF奖面包奖得主
- 米凯尔·莫里埃 (Mickael Morieux)，2001年法国最佳手工业MOF奖面包奖得主

价格包括：工具包设备、制服、午餐、所有短途旅行和考察旅行



“在这一行，你需要牺牲很多。你总会面临各种质疑，尤其是你自己内心的质疑：‘我足够好吗？我在做什么？市面上的面包店已经够多了！’但如果你相信自己的直觉，想找个地方开始你的职业生涯，那么巴黎费朗迪就是一个绝佳的开始！然后，你会获得成功。”

里贾纳·多明格斯·埃切维里亚斯 (Regina Domingues Echeverriais)，2018级面包烘焙基础强化课程学生。埃切维里亚斯在法国从零开始学做面包，并且了解了经营面包店相关的后勤知识。从法国La Galerie des Pains实习结束毕业后，她回到了自己的家乡墨西哥，并在墨西哥卡耶塔娜 (Cayetana) 开了家自己的面包房。

• 联系我们，获取更多信息： [ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

# 高级课程

巴黎校区



**时间：**  
每年9月和4月左右，详情和  
学费详见：  
[www.ferrandi-paris.cn](http://www.ferrandi-paris.cn)

**适合厨艺专业人士**

本课程项目完全使用英语授课，专为专业人士和有志将烹饪知识和技能提升到新高度的餐饮企业家设计。本课程项目由高水平的大厨提供专家见解和实操锻炼，学生将获得有助于自身职业生涯进入更高层次的技能和知识。一支由才华横溢、具有鲜明独特烹饪风格的大厨导师、知名大厨和专家组成的团队，将为本课程项目教授他们个人的专业知识。

本课程项目最后阶段，学生可选择进行2-4个月实习，在高端酒店、餐厅或高端精品门店实际运用他们在课程中学到的复杂技艺和技巧。

• 联系我们，获取更多信息：[ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •

## 法式料理高级课程 (8周 — 280小时)

+ 可选2-4个月实习 — 时间：  
每年9月和4月左右

每年9月和4月左右

- 回顾法式美食和餐桌艺术的历史 过去和现在具有重要影响力的人物，服务、餐桌艺术和美食，以及标志性佳肴。
- 烹饪趋势
- 创意摆盘 当代摆盘风格和技艺，餐具选取和菜品价值提升。
- 演讲嘉宾 专家演讲嘉宾分享特定主题（鹅肝酱、鱼子酱、鱼、香料等）。
- 重温经典 激发烹饪创意的练习。
- 烹饪模块 餐前开胃点心、开胃菜、肉类和鱼类、健康和自然烹饪。
- 食谱创造

## 法式甜品高级课程 (8周 — 280小时)

+ 可选2-4个月实习 — 时间：  
每年9月和4月左右

每年9月和4月左右

- 烘焙模块 当代甜馅饼、小点心、单人蛋糕（小蛋糕）、冰淇淋和冰淇淋甜品、甜酥式面包和起酥起层面包。
- 巧克力制作 创造一系列巧克力糖果和雕塑。
- 糖艺制作 学习拉糖、倒糖和蛋糕糖艺装饰的技巧。
- 精致摆盘甜品 制作正宗“下午茶”菜单，制作精致摆盘甜品。
- 美食摄影 掌握制作出色甜品视觉影像的技术和技巧。
- 烹饪创意 发明一系列用于快闪店出售的单人甜品。

### 参与特邀名厨示范的部分新锐大厨和法国最佳手工业MOF奖得主：

- 西里尔·范德斯图伊夫特 (Cyrille Van Der Stuyft) ，2015年法国最佳手工业MOF奖面包奖得主
- 西蒙·比恩维努 (Simon Bienvenu) ，首席甜品师



• 联系我们，获取更多信息：[ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •



# 实习课程项目最后阶段， 你将前往巴黎、第戎或法国 其他地方的 著名餐厅酒店学习新技能

## • 做什么？

根据你的课程项目，你可以在最后参加2-6个月的实习，在专业环境中巩固你学到的技能。

## • 在哪里？

巴黎和第戎及其周边地区将为你提供绝佳的“美食地图”，有众多米其林星级餐厅和著名甜品店可供选择。你将有机会学以致用，进一步提升烹饪技能。

## • 其他地方选择？

你想借此机会探索法国的其他地方，还是想一并实现你的烹饪热情和法国梦？在法国，你会发现每个地区都有高质量的餐厅酒店，无论是山区、海边、大城市还是小村庄——有无限可能等你发现。

## 巴黎和第戎及法国其他城市 美食地图为你提供大量高质量餐厅酒店实习机会

### 学生实习公司示例：

#### • 餐厅：

Marsan餐厅、Auguste餐厅、Le Pré-Catalan、Semilla.....

#### • 面包房和甜品店：

Pâtisserie Carl Marletti、Des Gateaux et du Pain、Boulangerie Utopie、L'Éclair de Génie、La Pâtisserie Cyril Lignac、Michalak、La Boutique Joel Robuchon、DASSAI.....

#### • 酒店：

巴黎半岛酒店 (The Peninsula Paris)、巴黎旺多姆柏悦酒店 (Park Hyatt Paris Vendôme)、鲁特西亚酒店 (Hotel Lutetia)、加勒王子酒店 (Hotel Prince de Galles)、莫里斯酒店 (Hotel Meurice)、巴黎丽兹酒店 (RITZ Paris)、克利翁酒店 (Hotel Crillon).....

# 适合公司和 专业人士

## 定制课程

我们的厨师导师可以设计适合任何专业需求的培训课程：技能提升、创新技术、新食谱、经典和当代美食……甚至团建活动。

可以在巴黎费朗迪或企业现场进行培训。巴黎费朗迪还为海外厨艺学校提供特定大师课程和示范。

## 咨询和烹饪 活动设计

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院为酒店、餐厅、餐饮、面包烘焙、甜品和食品行业客户提供定制化解决方案。

我们的服务包括：菜单和食谱开发、供应商和产品范围确定、专业人员招聘、打造烹饪特色、创意研讨会、市场研究、员工再培训……

## 巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院大厨 前往你的企业 提供定制课程项目

巴黎费朗迪可以外派大厨在你选定的地方提供定制课程项目，时长一周起（视情况而定）。这些课程项目可以为初学者或经验丰富的专业人士设计，全程采用我们知名的实践教学法，帮助学生在实践中学习。

可根据课程项目目标，增添烹饪技术课和示范。所有课程、技术表和食谱均可由巴黎费朗迪提供英语版。

课程项目结束后可向学生颁发证书。



# 菜系种类 和技术

根据你定制项目的目标和预期关键成果，巴黎费朗迪可以为你提供烹饪主题和技术方面的建议，甚至建议组合多种主题或方法。示例如下：

- **料理**：现代、美食、融合、真空低温烹调、小酒馆式、经典法餐、熟食。
- **甜品**：经典法式甜品、纯素食、甜酥式面包、糖和巧克力、现代甜品、精致摆盘美食点心。

• 联系我们，获取更多信息： [ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr) or 33 (0)1 49 54 17 78 •



# 留学助手 巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院

巴黎费朗迪理解，要在法国安顿并不是件容易的事。因此学院会在从签证、开立银行账户到寻找住房等每一个环节为你提供帮助。

## 签证

非欧盟公民参加基础强化课程和高级课程需要申请学生签证（VLS-TS）。你被课程项目录取后，我们将向你提供所需入学文件，作为签证申请材料。

## 住宿

**巴黎校区** — 巴黎费朗迪不设校内宿舍。

但是，我们可以为你寻找住宿提供指导和建议。所有候选人确认入学后，即可获得一份可入住的住房和联系人清单

**第戎校区** — Les ESTUDINES提供校内住宿：

- 学生可以选择配备小厨房的私人起居单间。
- 距离校区仅1分钟路程，位于第戎国际美食和葡萄酒园区内部，附近有各种日用 货店、商店和活动。

## 新生服务

巴黎费朗迪国际学生免费综合平台。

为国际学生提供的综合平台，提供免费个性化抵法全程指导，帮助学生获取签证、住房保险、开设银行账户等。如果有任何不解之处，学生也可以联系LivinFrance代理人获取支持。

2016年以来，LivinFrance帮助了成千上万留学生更安全容易地定居法国。抵达法国后，你无需经受任何行政管理方面的挫败和不快。

## 联系我们，获取更多信息

国际课程项目顾问

[ferrandi-international@ferrandi-paris.fr](mailto:ferrandi-international@ferrandi-paris.fr)

+33(0)1 49 54 17 78

# 我们的校友 迈向成功

## 布鲁斯·谢尔曼 (BRUCE SHERMAN)

美国伊利诺伊州芝加哥米其林一星餐厅 North Pond主厨及合伙人、2011年詹姆斯·比尔德 (James Beard) “大湖区顶级大厨” (Best Chef Great Lakes) 奖得主

## 卡罗莱纳·巴赞 (CAROLINA BAZAN)

智利圣地亚哥Ambrosia餐厅，第33届拉丁美洲世界最佳餐厅

## 克里斯汀·弗里德曼 (KRISTIN FREDERICK)

Le Camion Qui Fume创始人、法国流动餐车运动先驱

## 帕特里夏·佩切尼格 (PATRICIA PETSCHENIG) & 雷米·苏利耶 (REMI SOULIER)

奥地利维也纳Parémi面包房主厨及创始人

## 桑贾娜·帕特尔 (SANJANA PATEL)

印度孟买La Folie法式甜品店，2015年“印度甜品皇后”得主

## 雅切克·马拉斯基 (JACEK MALARSKI)

波兰华沙Lukullus甜品店创始人

## HIROYUKI HONJO,

法国巴黎米其林一星餐厅ES餐厅

## 莱昂纳多·派肖 (LEONARDO PAIXAO)

巴西贝洛哈里桑塔Glouton

## 克尔·安东尼 (MICHAEL ANTHONY)

美国纽约米其林一星餐厅Gramercy Tavern行政总厨及合伙人、

精彩不止于此……



“我在巴黎费朗迪接受的培训以及实习经历，让我拥有了一套扎实的技能和知识，激发了我建立职业生涯的热情。”

我一直对法式美食和甜品充满好奇和热情。2013年，在职业生涯的十字路口，我决定前往巴黎费朗迪参加法餐基础强化课程。在那里，我开始了一段奇妙的厨艺冒险，学习了法餐烹饪的所有基础知识。2014年，我回到中国台湾，开了一家自己的餐厅Ephernité，秉承“从农场到餐桌”的理念，使用当地采购的新鲜食材。

## 凡妮莎·黄 (Vanessa Huang) ，

中国台湾台北Ephernité餐厅主厨及老板



“我之所以选择巴黎费朗迪的法式甜品基础强化课程，是因为它主要适合想转行的专业人士，而且这所学校在全世界都享有盛誉。”

这个课程项目确实很深入细致，除了冰淇淋和巧克力，课程还全面介绍了从甜馅饼到盘式甜品再到甜酥式面包等各种法式甜品。课程需要你付出许多努力和精力，而且很大一部分内容集中在实际动手应用上。课程结束后，我得到了一家巴黎皇宫酒店的实习机会。

## 萨默尔·科贝丝 (Samer Kobeissi) ，

黎巴嫩贝鲁特Des Choux et Des Idées老板



卡莱斯·科迪纳 (Carles Codina) 是全新巴塞罗那四季酒店 (Four Seasons Hotel Barcelona) 的甜品行政总厨。对他来说，巴黎费朗迪的法式甜品基础强化课程是一个向最优秀大厨学习的好机会。结束文华东方酒店 (Mandarin Oriental) 的实习后，他又先后在巴黎和西班牙几家顶级酒店和餐厅工作任职，包括米其林三星餐厅Sant Pau。他还曾在2011年世界甜品冠军何塞普·玛丽亚·罗德里格斯 (Josep Maria Rodriguez) 手下工作。虽然工作“并不总是轻松容易”，但他相信，努力积极地工作总能得到回报，点滴积累后总有机会参与更大、更激动人心的项目。

## 卡莱斯·科迪纳， (Carles Codina) ，

西班牙巴塞罗那四季酒店甜品行政总厨



“巴黎费朗迪无疑是我的首选，他们针对国际学生的培训项目设计得很棒。我非常感谢巴黎费朗迪让我掌握了甜品的基本技能和知识。”

Seah一直都想当厨师。在接受法餐培训毕业后不久，他萌生了深入了解甜品世界的冲动。因此2018年，他参加了法式甜品基础强化课程。除了巴黎费朗迪提供的课程项目本身，学校在餐饮业的精英人脉网络也非常吸引他，这一人脉网络为他提供了无数机会。他还入选参加了“巴黎甜品展”（Salon de la Pâtisserie）和“品味巴黎”等大型活动。从巴黎费朗迪毕业后，Seah回到新加坡，创立了Chiak法式甜品店：他干劲十足，把巴黎费朗迪和巴黎的精神带回了新加坡。

Seah Yang Chiak  
新加坡Chiak法式甜品店



“去吧！它很值，你需要这套基础强化课程！”

塞斯（Thais）是一位成功转行的学生。她决定加入巴黎费朗迪，追求烹饪艺术梦。塞斯之前在巴西石油公司（Petrobras）担任工业工程师。2018年，她开启了自我发现之旅，决定参加法式甜品基础性强化课程。“我之所以选择巴黎费朗迪，原因有二：一是通过培训掌握所有基础知识和技术，二是到巴黎生活——巴黎可是甜品之都！但我印象最深刻的是，我在巴黎费朗迪的经历远远超出了我的预期。原本我以为我只会学习法式甜品，事实远不止于此。这里有最优秀的老师、最好的设备、出色的示范，还有酿酒课、开发创意项目等令人惊喜的内容，甚至还有实地考察。这一切都令我无比难忘。我真正沉浸到了法国文化之中。”毕业后，塞斯回到巴西的家乡，开设了自己的店铺Mimo糖果巧克力店，专营融合巴西和法国文化的手工巧克力。2021年起，她开始在线上教授甜品和糖果巧克力课程。

塞斯·帕切科（Thais Pacheco）  
巴西Mimo糖果巧克力店老板



“多亏了我在巴黎费朗迪接受的培训，我找到了我的热情，做了我喜欢的事。”

从加州大学圣地亚哥分校（University of California San Diego）获得法国文学学士学位后，埃里克·恩戈（Eric Ngo）于2011年移居巴黎，参加了巴黎费朗迪CAP的甜品课程。这是一门面向转行人士的专业资格课程，授课语言为法语。收到法国朋友的推荐并且读了网上的推荐后，他选择了声誉斐然的巴黎费朗迪。培训结束后，埃里克决定在一家热门的传统法式面包甜品店实习，体验正宗的法式甜品行业。他在首席甜品师的指导下，尝试了许多不同的任务（同时磨练了制作他最喜爱的甜品可颂牛角面包的技术！）

埃里克·恩戈，  
法国巴黎自由职业甜品主厨讲师





FERRANDI  
PARIS

巴黎 — 第戎

*ferrandi-paris.cn*

Affiliated to



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE  
EDUCATION