

COMBINED PROFESSIONAL  
PROGRAM IN  
FRENCH CUISINE

秋季入学

2021年8月30日 – 2022年12月

申请截止日期：2021年5月1日

春季入学

2022年1月31日 – 2023年5月

申请截止日期：2021年10月1日

24周校内密集培训

20周 - 32周实习

申请条件

年满18周岁

高中毕业

英语水平雅思5.5以上

微信官方咨询号

FERRANDI\_PARIS

INTERNATIONAL-ADMISSIONS

@FERRANDI-PARIS.FR

# FERRANDI PARIS

费朗迪法国高等厨艺与酒店管理学院



## COMBINED PROFESSIONAL PROGRAM INTENSIVE/ADVANCED CUISINE

国际班法式料理综合课程

热爱美食、钟情于法式料理？想要了解西餐大师的食材处理和摆盘攻略，将菜肴以最美的姿态呈现出来？国际班法式料理综合课程，帮你达成梦想。

16个月内，24周校内密集培训，20周以上的企业内实习，你将全面系统地学习西式烹饪知识和技能，全方位掌握法式料理的精华，拓展烹饪技巧，在真正的工作环境中应用所学并获得一手的经验，充实自己的履历。学校对公众开放的由学生管理的教学餐厅还会给你实战演练的机会，亲身体验在设备先进的餐厅后厨为客人准备食材、烹饪、装盘。

法式料理高级课程为已有专业烹饪经验，有志于自己开餐厅的创业者设计，既有经典法餐配方回顾，又有业内名厨亲身传授的实战经验。法式料理强化课程结业后，衔接法式料理高级课程，校内培训与企业内实习相结合，在最短的时间内助你掌握创业所需的理论知识和实践经验。

为保证教学质量、学习体验，以及老师一对一的指导与评价，费朗迪实行12-14人的小班教学。

COMBINED PROFESSIONAL  
PROGRAM IN  
FRENCH CUISINE

申请材料

- 护照
- 学位证书
- 成绩单
- 英文个人简历 (CV)
- 推荐信 (可选)
- 官方英语/法语考试成绩单
- 个人作品集 (可选)
- 150欧元的入学申请费，通过  
银行转账或信用卡在线支付  
(不可退还)

学费 €34,900

学费包括订制校服、专业烹饪工具箱、课程所需的所有食材、讲义、毕业旅行，周一至周五校内午餐。

## 法式料理强化课程

560课时 + 3-6个月实习

- 基本刀工技能与练习，对原材料的认知，食品安全与储存，基本食材处理，蔬菜、鸡蛋、鱼、海鲜及肉类的加工方式，蒸、煮、煎、烤、炸及真空烹调等烹饪方法，基础酱汁、高汤制作，摆盘技巧。
- 了解法国不同地区的特产、特色菜肴，掌握葡萄酒与美食的搭配法则。
- 在教学餐厅体验专业厨房的运营，为客人准备餐点、烹饪、装盘。
- 掌握法式甜品的基本技巧，学做各种面团、蛋糕胚、基本盘式甜点及蛋糕。
- 了解法国葡萄酒产区，葡萄酒品鉴以及与不同食材的巧妙搭配。
- 法语必修课，掌握基本语法及与烹饪有关的专业词汇术语。
- 学校会不定期邀请世界名厨莅临指导，现场演示他们的代表作品。
- 为期3天的毕业旅行，带你充分体验法国的历史、文化与美食。



## 法式料理高级课程

280课时 + 2个月实习

为期八周的密集培训，90%实操课程，你将会学习掌握更高难度的技术技巧，了解法国最前沿的料理趋势、餐厅运营管理基础知识。你将会学到各种法式开胃小食、肉类、鱼类、蔬菜的高级烹饪技巧，健康料理的理念，以及充满现代感的法式摆盘方式和创意灵感，餐具的选择与不同菜肴的配搭。校内培训期间，你还将会在导师的指导下设计一款属于自己的创意配方，在课程最后一周，在由业内名厨组成的评审团监督下独立完成配方的准备和烹饪。除了费朗迪经验丰富的厨艺导师，我们的全明星导师阵容还包括：

- 2007年博古斯世界烹饪大赛获奖者，MOF Chef Fabrice Desvignes
- 法国最佳手工业者MOF获奖者 Chef Jérôme Le Minier
- 费朗迪资深校友，米其林星级厨师 Gael Orioux

“

2013年，一直都为法国美食所着迷的我决定参加费朗迪的法式料理强化课程，学习掌握经典法式料理繁复讲究、精湛的技法。2014年回到台湾，我创建了属于自己的餐厅法缇，秉承从产地到餐桌 (FARM TO TABLE) 的理念，使用台湾当季的本土食材，来诠释法式料理。费朗迪的培训以及在知名米其林三星餐厅 ASTRANCE 实习的宝贵经验，奠定了我创业的基石。

台北大安区EPHERNITÉ法缇法式料理主厨兼创始人  
黄诗文