

FERRANDI
PARIS

SPECIALIST
MASTER
IN F&B
ENTREPRENEURSHIP

●
高级创意美食
—— 与 ——
创业硕士项目

Greetings from FERRANDI Paris

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院

院长致辞



Richard Ginioux, *Directeur Général*
理查德·吉尼乌 巴黎费朗迪学院院长

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，在法国和国际上为该行业注入新鲜血液。我们的校友多为在法国极具影响力的著名厨师，美食和酒店行业的潮流引领者，积极有远见的酒店和餐厅经理，更有富有创新精神的大胆创业者。

在巴黎费朗迪，您将有机会同那些对艺术充满热情的优秀专家、著名教授和资深专业人士学习交流。

高级创意美食与创业硕士项目是您成为餐饮行业创意领袖、专业战略家和魅力企业家的通行证。您将了解餐饮行业的专业准则，拓展高级技能，为自己赢得名声并取得成功。您将在一流的烹饪艺术和酒店管理学院的学习，同时拥有中国顶尖大学及业界专业人士带来的跨学科视野。

期待每一位学员来此相约聚首，迸发思维火花，展现各自才华，与我们共筑未来。

PROGRAM OVERVIEW

项目概述



在当代中国高端餐饮和酒店行业蓬勃发展之势下，“高级创意美食与创业硕士项目 Specialist Master in F&B Entrepreneurship”汇集高校的知名师资，为顺应新一代国人体验西方文化及生活方式的精神需求而创立。

项目招募对餐饮行业充满热情，希望深入了解行业情况与发展，并希望挑战和突破自身发展的人士。

“高级创意美食与创业硕士项目 Specialist Master in F&B Entrepreneurship”注重理论与实际相结合，提供校内理论教学与企业内实践相交替的独特学习体验，使学员真正掌握专业技能和技巧、管理与创业知识，充分培养创新能力。

课程提供最前端行业的学术创新内容，让学员了解餐饮市场商业模式和跨学科的思维方式；知名企业的参访机会，让学员有机会与行业引领者面对面对话；海外游学模块让学员可以体验行业最前沿的趋势；中外模块的结合让学员对行业发展有更国际化和跨文化的视野，为行业注入新的血液。通过学习开发学生创业阶段的底层思维逻辑，使其在创业路径、店铺设计以及品牌传播或案例研讨方面具备完整的思路与方法。

HOST INSTITUTION

主办院校

FERRANDI
PARIS

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院 FERRANDI Paris

巴黎费朗迪高等厨艺与酒店管理学院 (FERRANDI Paris) 创建于 1920 年，是一所工商会高等教育院校，由巴黎大区工商会 (CCI Paris Ile-de-France Education) 运营。学院被媒体誉为“美食界的哈佛”，是欧洲最顶尖的厨艺和酒店管理院校之一。巴黎费朗迪是首个经法国教育、研究与创新部认证的厨艺和酒店管理学院，同时获得了中国教育部的认证。学院也是国际商学院协会 (AACSB) 和欧洲管理发展基金会 (EFMD) 的成员，以及法国政府部际旅游委员会和法国旅游发展署战略委员会等委员会成员。





巴黎费朗迪在法国拥有 5 个校区，其中主校区占地面积 25000 平方米，位于世界美食之都巴黎市中心，坐落在塞纳河左岸历史悠久、文化底蕴浓厚的蒙帕纳斯和圣日耳曼德佩街区的中心地带。学院不仅教授专业的知识、技能，还鼓励学员沉浸了解和体验享誉世界的法国美食文化。

巴黎费朗迪的专业教学团队由超过 200 位专业厨师、研究人员、知名教授、专家和法国最佳手工业者奖获得者 (MOF) 组成。学院的卓越教育是基于教授、课程、企业和社区及行业之间的合作，以促进创新教学方法，分享最佳实践经验，为学员成为企业家或担任管理职务做好充分准备。

学院向全球的美食爱好者和专业人士提供英法语授课的厨艺与酒店管理的高等教育及培训课程。学院设有职业培训和餐饮与酒店管理本科、研究生等高等教育课程，与全球知名酒店集团和法国顶尖大学积极开展合作，致力于培养最优秀的西餐厨师、面点师、餐厅及酒店管理人士，以及美食行业的创业达人。

PROGRAM VALUE

项目价值

1

中外顶尖师资

满足不同类型学员不同水平的学习需求；
对话教授、客座大厨、美食专家，
与来自行业顶尖企业的学员建立宝贵的链接网络

2

专业学位

课程结束后为合格的学员颁发
巴黎费朗迪学院高级创意美食与创业
专业硕士学位证书

3

创新教学方式

注重实践操作，创新的“体验式学习模式”，
同时培养管理和创业能力

4

精品延展课程

学期期间可以参与学院各项讲座及高端学术科研活动



- 目标人群

- 热爱餐饮行业，对 F&B Business 感兴趣的人士
- 希望成为 行业专家、美食行业的项目负责人 的人士
- 希望成为 餐饮企业管理者、餐厅创业者 的人士
- 梦想投身于 美食行业 的人士

- 授课方式

全程线上线下融合式教学，配合体验式企业座谈参访。学制 1 年，共计 8 个模块，在 7 个国内模块和 1 个海外模块的时段内带领学员于 北京、上海、深圳、巴黎等地进行游学。

- 授课语言

中文、英语 / 法语配翻译

COURSE CONTENT

课程内容

通过 8 个模块的密集型学习，课程将带领学生探讨餐饮市场战略与趋势、美食设计与创新、食品创意营销、酒历史与文化、商业模式设计与创新、优化收入、餐饮创业的最前沿的讯息，和最具有专业性的学院派解读。



COURSE MODULES

课程安排

具体课程以实际安排为准

模块 1	餐饮市场战略与趋势
模块 2	美食设计与创新
模块 3	食品创意营销
模块 4	酒历史与文化
模块 5	商业模式设计与创新
模块 6	优化收入
模块 7	餐饮创业
模块 8	企业实践
	实践论文

PROGRAM CONTENT

项目内容

绩效与商务

食品创意营销模块

- 餐厅设计的主要规则
- 趋势管理
- 餐饮行业的可持续发展

优化收入

- 酒店和餐饮业的分销和定价

运营管理

餐饮市场战略与趋势模块

- 策略和趋势的概念
- 中国餐饮业分析

食品设计与创新模块

- 食品设计原则
- 客户体验和食品设计

酒历史和文化模块

- 品酒鉴赏
- 葡萄酒和品味生活

商业发展

商业模式设计与创新模块

- 商业模式设计步骤
- 商业模式评估

餐饮创业模块

- 管理者和企业家在行业中的挑战
- 关于运营环节的各个方面

实践与发展

出国游学

- 1 周巴黎游学

企业实践模块

- 5 天行业实践活动

专家会谈

企业参访

- 走访北京、上海、深圳、巴黎 9+ 家成功且有影响力的餐厅和企业

圆桌会议

- 10 场与资深业内人士和行业引领者的对话



在第七模块 - 餐饮创业中，学员们将赴法进行为期 1 周的学习与参访。

期间学员们将在位于巴黎市中心的主校区上课，参加于法国餐饮业知名企业和品牌创始人，管理者的圆桌会议，对话行业领军人物。

课程将带领学员们参访巴黎市内极具特色和代表性的星级酒店，高端餐厅，酒庄等地，一同体验法国美食艺术于文化，开拓视野，培养创新能力。

COURSE CONTENT



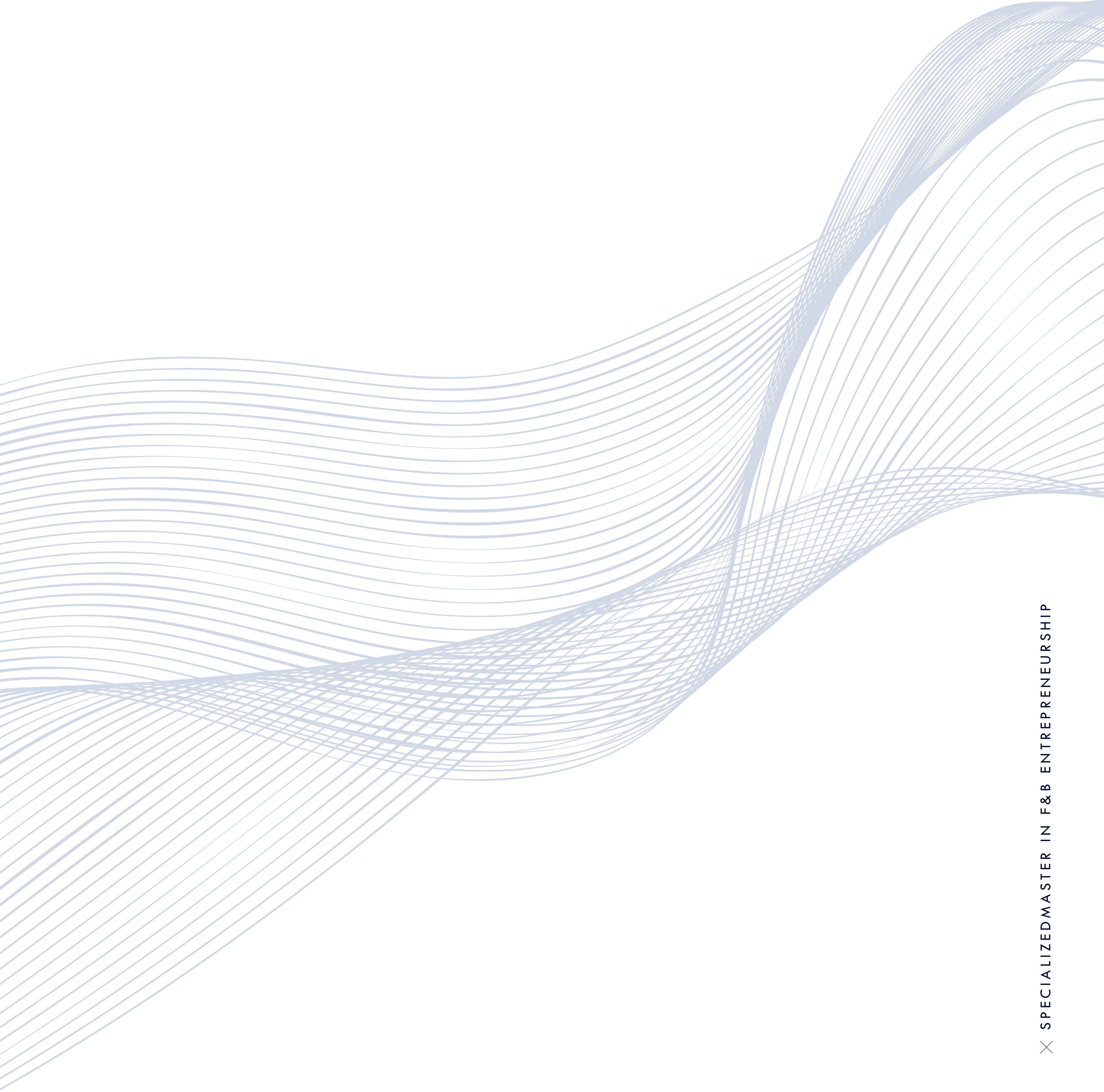
课程内容

时间：2024 年 10 月 7 日 -11 日
(具体课程安排以实际为准)

周一	时间	地点
早餐	08:30-09:00	巴黎费朗迪
上课	09:00-12:00	巴黎费朗迪
午餐	12:30-14:00	巴黎费朗迪
上课	14:30-17:30	巴黎费朗迪
周二	时间	地点
上课	09:00-12:00	巴黎费朗迪
午餐	12:30-14:00	Le 28
上课	14:30-17:30	巴黎费朗迪 / 圆桌会议
周三	时间	地点
早餐	09:00-10:00	莎玛丽丹百货
参访皇宫级酒店	10:00-11:30	巴黎瑰丽酒店
午餐	12:30-14:00	巴黎洛朗餐厅
参访酒店	14:30-15:30	Concept Barbier Gentleman 1919
漫步	15:30-16:30	香榭丽舍大道
参访五星级酒店	16:30-17:30	Hôtel Raphaël 5 stars

周四	时间	地点
早餐	09:00-10:00	La Maison Plisson
参访酒店	10:00-11:30	So Hôtel LiveStyle Hôtel
午餐	12:30-14:00	巴黎博芬格餐厅
参访皇宫级酒店	14:30-15:30	布里斯托皇宫酒店
红酒品鉴	15:30-16:30	卢浮宫地窖红酒博物馆
参访	16:30-18:00	红磨坊

周五	时间	地点
早餐	09:00-10:00	Restaurant Ciel de Paris
参访酒店	10:00-11:30	Villa M by Philippe Starck
午餐	12:30-14:00	巴黎圆亭咖啡馆
参访皇宫级酒店	14:30-16:00	Lutétia Palace
参访	16:00-17:30	Outstanding department stores'
毕业典礼	19:00	巴黎费朗迪



FACULTY MEMBERS

师资力量



课程将带领学员与企业家、美食家、评论家等当前最炙手可热的新兴美食与创业领域活跃的个人及机构建立密切联系。同时，课程将通过餐饮企业、工作室参访及对话等多种形式让学员近距离了解到当代美食创业领域的台前幕后，每位学员将配备私人导师，在美食与创业之旅中提供学术参考意见。

ACADEMIC MENTOR

学术导师



Christophe ESTAY

巴黎费朗迪学院高等教育学术主任

巴黎费朗迪学院教授

波尔多大学管理科学博士，里尔大学博士



Virginie Bregeon De Saint-Quentin

巴黎费朗迪学院副教授，主厨，烹饪社会营销学博士

《烹饪营销宝典（The great book of culinary marketing）》

的共同作者

Histoires de gouts 烹饪咨询公司的创始人兼顾问



Azéline Jaboulet-Vercherre

巴黎费朗迪学院副教授

OIV- 国际葡萄与葡萄酒组织评委奖主席

耶鲁大学博士，作家和历史学家

同时拥有历史、艺术史、考古学和文学的 4 重学位

2019 年任命为 OIV- 国际葡萄与葡萄酒组织评委会主席



Cristina POLO

巴黎费朗迪学院讲师、学术顾问

酒店业顾问，EMCC（欧洲导师与教练协会）成员

VERTU HOTELS AND RESORTS 收入管理战略顾问

在欧洲、中东和非洲等地拥有超过 20 年的国际酒店业从业经验



狄瑞鹏

清华大学经济管理学院全球高管课程项目主任
清华大学社会治理与发展研究院咨委会秘书长



曹虎

科特勒咨询集团（KMG）中国区总裁、全球合伙人

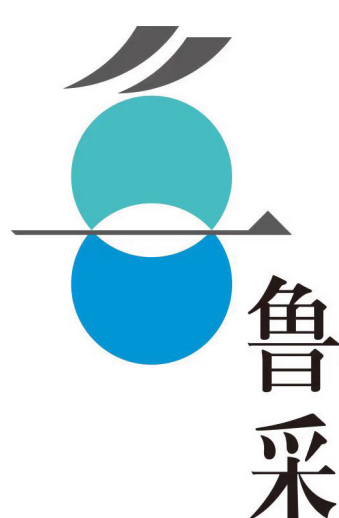
SUPPORT INSTITUTION

支持单位



COURSE TRAINING BASES

项目实践基地



BANYAN TREE

FIELD TRIP & COMPANY VISIT

课程参访企业

(以实际开课为准)



新荣记



福和慧

Voisin Organique

邻舍·有机餐厅



Ensee



泰安门



INQUIRE

进一步获取项目信息
欢迎垂询

刘老师



(10) 8523 6108



deru.liu@edu.ferrandi-paris.fr

何老师



13534104186

张老师



15001151653



扫码添加项目联系人