

Ferrandi Paris

Raison sociale : Chambre de commerce et
d'industrie de région Paris Île de France - Ferrandi
Paris

Information
fournie par:



Coordonnées

Ferrandi Paris - formation continue
28 Rue de l'Abbé Grégoire
75006 - Paris 6e

01 49 54 28 00

Contactez l'organisme

Voir la fiche détaillée sur le site du Carif-Oref

Informations juridiques

Siret : 13001727000070

Enregistrée sous le numéro : 11755600275

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Liste des Actions de formations programmées

- Application de la méthode HACCP (Paris 6e)
- Bac pro boulanger pâtissier (Paris 6e)
- Bac pro boulanger pâtissier (Paris 6e)
- Bac pro commercialisation et services en restauration (Paris 6e)
- Bac pro commercialisation et services en restauration (Paris 6e)
- Bac pro commercialisation et services en restauration (Saint-Gratien)
- Bac pro commercialisation et services en restauration (Saint-Gratien)
- Bac pro cuisine (Paris 6e)
- Bac pro cuisine (Paris 6e)
- Bac pro cuisine (Saint-Gratien)
- Bac pro cuisine (Saint-Gratien)
- BP arts de la cuisine (Saint-Gratien)
- BP arts de la cuisine (Saint-Gratien)
- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration (Paris 6e)
- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration (Paris 6e)
- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire (Paris 6e)
- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire (Paris 6e)
- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire

(Saint-Gratien)

- BTS management en hôtellerie - restauration option B : management d'unité de production culinaire (Saint-Gratien)
- BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement (Paris 6e)
- BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement (Paris 6e)
- BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement (Saint-Gratien)
- BTS management en hôtellerie - restauration option C : management d'unité d'hébergement (Saint-Gratien)
- Buffets cocktails - petites bouchées sucrées et salées (Paris 6e)
- Buffets cocktails - petites bouchées sucrées et salées (Paris 6e)
- Business Plan (Paris 6e)
- Business Plan (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP boulanger (Paris 6e)
- CAP chocolatier confiseur (Saint-Gratien)
- CAP chocolatier confiseur (Saint-Gratien)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Paris 6e)
- CAP cuisine (Saint-Gratien)
- CAP cuisine (Saint-Gratien)
- CAP cuisine (Saint-Gratien)
- CAP cuisine (Saint-Gratien)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Paris 6e)
- CAP pâtissier (Saint-Gratien)
- CAP pâtissier (Saint-Gratien)
- CAP pâtissier (Saint-Gratien)
- CAP pâtissier (Saint-Gratien)
- Chocolat et confiserie (Paris 6e)
- Cuisine bistronomique (Paris 6e)
- Cuisine du marché (Paris 6e)
- Cuisine saine et alternative (Nanterre)
- Cuisine saine et alternative (Paris 6e)
- Cuisine saine et alternative (Paris 6e)
- Cuisine végétale (Paris 6e)
- Cuisson sous vide (Paris 6e)

- De l'idée au projet (Paris 6e)
- Découverte du sucre d'art - initiation (Paris 6e)
- Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat (Paris 6e)
- Diplôme arts culinaires et entrepreneuriat (Paris 6e)
- Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration (Paris 6e)
- Diplôme manager dans l'hôtellerie restauration (Paris 6e)
- Entremets revisités (Paris 6e)
- Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie (Paris 6e)
- Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la cuisine professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la cuisine professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la cuisine professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la cuisine professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la cuisine professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la cuisine professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la pâtisserie professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux de la pâtisserie professionnelle (Paris 6e)
- Les fondamentaux du management en restauration (Paris 6e)
- Les fondamentaux du management en restauration (Paris 6e)
- Les fondamentaux du service de restaurant (Paris 6e)
- Management opérationnel (Paris 6e)
- Marketing et communication (Paris 6e)
- Mastère spécialisé ingénierie de produits à l'interface cuisine-industrie (Paris 6e)
- Mastère spécialisé ingénierie de produits à l'interface cuisine-industrie (Paris 6e)
- MC cuisinier en desserts de restaurant (Saint-Gratien)
- MC cuisinier en desserts de restaurant (Saint-Gratien)
- MC employé barman (Paris 6e)
- MC employé barman (Paris 6e)
- MC employé traiteur (Paris 6e)
- MC employé traiteur (Paris 6e)
- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (Paris 6e)
- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (Paris 6e)
- MC sommellerie (Saint-Gratien)
- MC sommellerie (Saint-Gratien)
- Mise à niveau hôtellerie-restauration (Paris 6e)
- Mise à niveau hôtellerie-restauration (Paris 6e)
- MSC Hôtel Management (Paris 6e)
- MSC Hôtel Management (Paris 6e)
- MSC Hôtel Management (Paris 6e)
- Pâtisserie vegan, healthy et sans gluten - initiation (Paris 6e)
- Pâtisserie vegan, healthy et sans gluten - perfectionnement (Paris 6e)
- Pâtisseries et gourmandises à l'heure du thé (Paris 6e)
- Petits gâteaux (Paris 6e)
- Prépa-apprentissage - Chacun sa prépa (Paris 6e)
- Snacking rapide, sain et bon (Paris 6e)
- Viandes et volailles (Paris 6e)
- Voyage initiatique dans le monde du vin (Paris 6e)