

A Saint-Gratien, l'école hôtelière Ferrandi organise des portes ouvertes le 29 mars

Poussez la porte de la prestigieuse école Ferrandi qui forme les futurs talents en arts culinaires et management hôtelier et découvrez le campus de Saint-Gratien.

Sponsorisé par [l'Ecole Ferrandi](#)



L'école hôtelière Ferrandi organise une journée Portes ouvertes pour présenter ses formations de renom et mettre en avant les arts de la table à la française. (©Ecole Ferrandi)

Les sourires sont francs, les mots justes et les formules bien servies. Ils n'ont pas 20 ans, mais démontrent déjà que la valeur n'attend point le nombre des années. Animés par la même passion pour l'art du service à la française, Yann Arhan, ancien élève et Nikolay Lax, apprenti actuellement en terminale, s'investissent dans l'organisation de ces **portes ouvertes sur les métiers du service et de la table** à l'[école Ferrandi Paris](#), une institution dans la formation en hôtellerie-restauration

A quelques jours de l'événement, qui se tiendra sur le campus de Saint-Gratien (Val d'Oise), mercredi 29 mars 2023, les jeunes organisateurs peaufinent le programme : « Il y aura un temps d'accueil dans l'amphithéâtre, une présentation des **formations** et des **stands**. Nous sommes heureux d'**accueillir des maisons prestigieuses**, comme la Maison Churchill l'une des plus vieilles maisons (1795) de faïence au monde, l'excellence dans les produits d'art de la table. Nous recevrons

également la Maison Dammann Frères spécialiste du thé depuis 1692 et aussi la Maison Méric dont la réputation conjugue tradition et technologies de pointe de vinification et d'élevage du vin. Il y aura pour les visiteurs des ateliers de mises en situation et des démonstrations de découpes de viande, poisson et fromage ».

Un programme de choix pour une école de renom

A midi, un repas sera servi pour les visiteurs VIP et c'est Mathéo Cardot-Cyprien, 17 ans, un apprenti cuisinier qui l'a concocté avec son enseignant formateur. « C'est un événement pour notre école, une fierté pour les formateurs et les élèves », confie Yann. « Nous accueillerons à cette occasion, la sénatrice Jacqueline Eustache-Brinio, c'est important que les élus et personnalités témoignent, par leur présence, de l'intérêt qu'ils portent à nos métiers ».

Militer pour la valorisation et la reconnaissance des métiers du service et des arts de la table, telle est l'ambition de cette journée Portes ouvertes à [l'école Ferrandi](#).

Le service à la française, c'est tout un art. C'est perpétuer la tradition française qui fait notre renommée à l'internationale. La découpe d'un poisson est une chorégraphie, le flambage d'une crêpe, une danse et la présentation d'un vin, une cérémonie. Entrer en salle, c'est comme monter sur scène.

Yann Arhan Ancien élève de l'école Ferrandi, investi dans l'organisation des portes ouvertes

« Nous ne sommes pas de simples porteurs d'assiettes, note avec humour Yann. L'apprentissage ce n'est pas un choix par défaut, c'est une chance de découvrir des métiers passionnants aux multiples débouchés ». Un véritable plaidoyer en faveur des métiers de l'apprentissage, l'alternance en étendard.

« Ferrandi, mon école de cœur »

Diversité des formations proposées en cuisine, pâtisserie, commercialisation et services, sommellerie (du CAP au BTS, Bachelors et Master of Science), qualité de vie des 600 élèves du campus de Saint-Gratien, taux de réussite aux examens de 98 %, évolutions de carrière... En véritable ambassadeur de son école, Yann multiplie les interventions pour vanter la qualité de l'enseignement et les vertus de l'apprentissage.

« Ferrandi c'est mon école de cœur. Elle est reconnue et renommée dans la profession et ça peut vraiment changer des vies. J'étais un élève en

difficulté à cause de troubles dys. Les formateurs m'ont écouté, accompagné, épaulé. J'ai acquis des compétences. J'ai découvert plus qu'un métier, une passion. »

Et de poursuivre : « Mon alternance, je l'ai réalisée au Lorraine à Paris, l'une des meilleures brasseries de fruits de mer de la capitale. J'ai appris l'excellence, le savoir-être et le savoir-faire. Aujourd'hui, je veux montrer à d'autres jeunes que c'est possible d'intégrer de grandes écoles et de faire de sa passion son métier. Car sans Ferrandi, rien n'aurait été possible pour moi » conclut Yann Arhan.



Découvrez le campus de Saint-Gratien et les infrastructures de l'école Ferrandi lors de ses portes ouvertes. (©Ecole Ferrandi)

Au programme de la journée Portes ouvertes

Portes ouvertes mercredi 29 mars 2023, de 14 h à 17 h avec, au programme,

- présentation des différentes formations
- ateliers autour des métiers de la salle et des arts de la table (décantage et présentation des vins, techniques de découpages : viande, poisson, fromage)
- rencontre avec les formateurs et apprentis

Pour participer à la journée Portes ouvertes, l'inscription au préalable est obligatoire en cliquant [ici](#).

Ferrandi Paris

Campus de Saint-Gratien – 17 boulevard Pasteur – 95210 Saint-Gratien

A 2 minutes à pied du RER C Saint-Gratien

Tél : 01 34 05 17 60