



Les Ateliers

Ferrières

FORMATIONS

LES ATELIERS FERRIÈRES



Dans le cadre privilégié du château de Ferrières, bénéficiant du savoir-faire et des infrastructures de « Ferrières, l'École de l'Excellence à la Française », les Ateliers Ferrières proposent une gamme complète de formations professionnalisante en Cuisine, Pâtisserie et Œnologie.

Ce centre de formation technique accueille les particuliers et les professionnels français et internationaux pour les perfectionner et les ouvrir à de nouvelles perspectives.

Une équipe d'experts confirmés, pour certains chefs étoilés et/ou lauréats de nombreux concours nationaux et internationaux, dispensera un panel de formations courtes ou longues, en lien permanent avec l'équipe pédagogique de l'École Ferrières.

ATELIERS AMATEURS :

Ateliers destinés aux amateurs souhaitant découvrir ou enrichir leur connaissance dans les domaines de la cuisine, de la pâtisserie et du vin. Des ateliers de 2 heures à 4 jours à partager en famille, entre amis ou à offrir.

FORMATIONS DIPLÔMANTES :

Formations complète de plusieurs mois conçues pour les passionnés de gastronomie désirant développer une réelle expertise et se diriger vers un projet professionnel.

FORMATIONS PROFESSIONNELLES :

Formations courtes permettant de se perfectionner dans la maîtrise des produits et des techniques culinaires.

Les Ateliers Ferrières proposent également des formations sur mesure répondant aux besoins spécifiques du marché.

Within the privileged atmosphere of the Château de Ferrières, and taking benefit from the skills and facilities of « Ferrières, l'École de l'Excellence à la Française », the Ateliers Ferrières offer a full range of training courses in Cuisine, Pastry and Oenology.

This specialised training centre welcomes individuals and professionals (French and Internationals) to further their knowledge or to open them up to new perspectives.

AMATEUR WORKSHOPS

Workshops designed for amateurs willing to discover new things or to strengthen their knowledge in Cuisine, Pastry or Oenology. Sessions from 2 to 4 hours to experience with your family, friends or to give away.

QUALIFYING TRAINING COURSES

Long-term qualifications designed for gastronomy-lovers willing to develop a real expertise and eager to pursue a career in gastronomy.

PROFESSIONAL TRAINING COURSES

Short-courses enabling professionals to master culinary products and techniques.

The Ateliers Ferrières also offer custom trainings to meet customers specific needs.

ATELIERS AMATEURS

Les Ateliers Amateurs sont une initiation ludique à la gastronomie au travers de cours collectifs en cuisine, pâtisserie et œnologie.

Les chefs vous dévoileront leurs secrets et astuces pour réussir à la perfection les mets et les pâtisseries que vous avez toujours rêvé de réaliser comme un professionnel.

Partagez ce moment de découverte entre amis, en famille ou entre collègues. Vous pouvez également en faire profiter votre entourage en offrant un Atelier Ferrières.

Deux types d'ateliers au choix : démonstration et/ou pratique. Détail et réservation sur www.ateliersferrieres.com

The Amateur workshops are a playful initiation to gastronomy through group classes focusing on Cuisine, Pastry and Oenology.

Chefs will share their secrets, enabling you to realise your dream cuisine and/or pastry dishes, as if you were a professional.

Share this fantastic experience with your friends, family or colleagues. You can even treat your relatives and offer them an Ateliers Ferrières gift certificate.

You can choose from two different types of workshops: demonstration and/or practical classes.



Ateliers Amateurs

A offrir ou à découvrir, les Ateliers Amateurs vous proposent un grand choix de thèmes en cuisine, pâtisserie et œnologie.

Choisissez votre atelier, votre date et inscrivez-vous directement en ligne sur le site internet. Les places sont limitées.

To give away or to experience for yourself, the Amateur workshops offer a wide range of topics related to cuisine, pastry or oenology.

Choose your workshop, pick your date and register directly online from the website. Limited availability



Ateliers Groupes

En groupe d'amis ou dans le cadre d'un séminaire, les Ateliers Ferrières vous proposent des sessions de formation à la carte selon vos besoins et envies, d'une durée de 4h à une journée.

Interrogez notre équipe commerciale pour un devis personnalisé à commercial@chateauferrieres.com.

With a group of friends or for a professional seminar, the Ateliers Ferrières offer « à la carte » training sessions tailored to fit your needs. (From 4 hours to a full-day course).

Contact our sales team at commercial@chateauferrieres.com for a personalised quotation.



Ateliers Petits Chefs

Les enfants ne sont pas oubliés à Ferrières. A partir de 7 ans, nous les accueillons pour leur faire découvrir des saveurs et des techniques, dans un cadre agréable et ludique.

En individuel ou en groupe pour un anniversaire, réservation sur le site internet.

Kids are also invited to Ferrières. From the age of 7, we welcome them to discover new flavours and techniques, within a peaceful and playful environment.

Available for individual sessions or birthday group classes, registrations online.

FORMATIONS DIPLÔMANTES

Le diplôme « Les Ateliers Ferrières » est une formation qui vous permet, en immersion totale, de bénéficier d'un enseignement de très haut niveau dans la matière qui vous intéresse : cuisine, pâtisserie ou œnologie.

Cette formation vous permettra d'acquérir les meilleures techniques culinaires françaises afin de mener à bien vos projets professionnels.

Toutes nos formations diplômantes sont dispensées en français et en anglais.



Diplôme de Cuisine

Le Diplôme de Cuisine vous offre l'opportunité de recevoir un enseignement référence dans le domaine de la gastronomie traditionnelle française.

Pendant 6 mois intensifs, vous serez au contact des meilleurs chefs enseignants pour apprendre les techniques culinaires françaises, les produits, les règles d'hygiène et tous les éléments nécessaires à la réussite de votre projet professionnel.

Un stage de 8 semaines dans les meilleures maisons parisiennes viendra compléter votre cursus.

The Diplôme de Cuisine gives you the opportunity to enjoy a high standard education in traditional French cuisine.

During an intensive 6 months programme, you will be working with the best Chefs and will learn about the best French culinary techniques, products, hygiene rules and everything you need to fulfill your professional project.

An 8-week internship within one of the best Parisian establishments will complete the last part of your studies.

Each « Les Ateliers Ferrières » diploma is a full-time training programme, which enables you to benefit from a high standard instruction within your favourite field: Cuisine, Pastry or Oenology.

This training will allow you to acquire the best French culinary techniques in order to reach your professional objectives/projects.

All our qualifying trainings are taught in French and English.



Diplôme de Pâtisserie

L'art de la pâtisserie française ne s'improvise pas. La maîtrise des gestes et des techniques de la pâtisserie sont les conditions sine qua none à une carrière d'exception.

Le Diplôme de Pâtisserie vous propose une formation complète de 6 mois pour vous accompagner dans tous vos projets.

Un stage de 8 semaines dans les meilleures maisons parisiennes viendra compléter votre cursus.

The art of French pastry cannot be improvised.

Mastering the skills and techniques of pastry is a compulsory condition to an exceptional career.

The Diplôme de Patisserie offers a complete six-months training programme to help you fulfilling your professional projects.

An 8-week internship within one of the best Parisian establishments will complete the last part of your studies.

FORMATIONS DIPLÔMANTES

Diplôme d'Oenologie

Le vin est un élément indissociable de la gastronomie.

Pour découvrir cet univers ou parfaire vos connaissances, les Ateliers Ferrières proposent une formation diplômante complète de 50 heures réparties en modules de 2 heures et 3 heures sur 3 mois de cours du soir.

Chaque module est accompagné d'une dégustation de 3 à 5 vins sélectionnés par nos experts selon la région ou le pays abordé.

Vous apprendrez l'art de la dégustation, les différentes modes de vinification, les vins français, leurs régions et classifications, les vins européens et les vins du monde.

Accompagnés par un chef de cuisine, nos experts vous feront découvrir l'art subtil du mariage entre la gastronomie et les vins. Les accords mets et vins n'auront plus de secret pour vous.

Wine cannot be differentiated from gastronomy.

To further explore this universe and to develop your knowledge, the Ateliers Ferrières offer a 50 hours qualifying training course, divided in 2 and 3 hours evening modules for a duration of 3 months.

Each session includes a wine-tasting, including 3 to 5 wines selected by our experts according to the region or the country of interest.

You will learn about the Art of wine-tasting, the different wine-making processes, French wines (their different regions of origin and classifications), European wines and World Wines.

Accompanied by a Cuisine Chef, our experts will introduce you to the subtle link between gastronomy and wine. Food and wine pairing will no longer have any secret for you.

CRITÈRES D'ADMISSIONS

FORMATION DIPLÔMANTE

Aucun diplôme n'est requis.

Le candidat doit être majeur le jour de la rentrée.

Le candidat doit obligatoirement parler le français et/ou l'anglais.
Pour les formations qui sont suivies d'un stage, un niveau de base en français est nécessaire.

Pour postuler :

Un dossier d'inscription doit être envoyé par mail à
contact@ateliersferrieres.com,
accompagné d'un Curriculum Vitae et d'une lettre de motivation.

(le dossier d'inscription est téléchargeable sur le site internet)

FORMATION DIPLÔMANTE

No previous qualification is required

The applicant has to be over 18.

The applicant has to speak French and or/English. A minimum level of French is required for qualifications including an internship.

To apply :

*A registration form has to be sent by email to
contact@ateliersferrieres.com,
along with a Curriculum Vitae (resume) and a letter of motivation.
(The registration form is available for download on the website)*



FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Les « Ateliers Ferrières » proposent des formations courtes permettant aux professionnels de perfectionner dans la maîtrise technique et la connaissance des produits. Ces formations sont accessibles à tous les niveaux d'expertise, du commis au Chef.

The "Ateliers Ferrières" offer in-depth short courses for professionals, focusing on controlling the techniques and a good product knowledge. These qualifications are available for all entry levels, from commis chef to Chef.



Cuisine

Formation Cuisine Intensive - 20 jours (4 semaines)
Cuisine Bistronomique - 3 jours
L'art des buffets/cocktails - 4 jours
Crustacés, poissons - 2 jours
Cuisson sous vide - 2.5 jours
Cuisson basse température - 3 jours
Les sauces - 3 jours
Les viandes rouges, blanches, brunes, gibiers - 4 jours
Snacking - 2 jours
Le marché (choix des produits) et sa cuisine - 3 jours
La créativité en cuisine - 4 jours
La cuisine méditerranéenne - 2 jours

Nous proposons également des formations sur mesure selon les besoins spécifiques du client.

*Intensive Cuisine training course - 20 days (4 weeks)
Bistronomique cuisine - 3 days
The art of Buffets/cocktails - 4 days
Shellfishes/Crustaceans, fishes - 2 days
Vacuum cooking/"Sous Vide" cooking -2.5 days
Low-temperature cooking - 3 days
Sauces - 3 days
Meats: Red, white, dark, game - 4 days
Snacks - 2 days
The Market (choice of the products) and its cuisine - 3 days
Creativity in a kitchen -4 days
Mediterranean cuisine - 2 days*

We also offer customised qualifications, depending on the market specific needs.

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Pâtisserie

Formation Pâtisserie Intensive - 15 jours (3 semaines)
Formation glaces - 5 jours
Le chocolat dans tous ses états - 4 jours
L'art du sucre - 5 jours
Les entremets - 3 jours
Les gâteaux de mariage - 4 jours
Les buches (version 2016) - 2 jours
Les desserts de restaurant - 4 jours
Les desserts à l'assiette - 4 jours

**Nous proposons également des formations sur mesure
selon les besoins spécifiques du client.**

Intensive Pastry training course -15 days (3 weeks)
Ice cream training - 5 days
Chocolate in all its glory - 4 days
The art of sugar craft - 5 days
Entremets - 3 days
Wedding cakes - 4 days
Log cakes - 2 days
Restaurant desserts - 4 days
Plated desserts - 4 days

We also offer customised qualifications, depending on the market specific needs.

CRITÈRES D'ADMISSIONS

FORMATION PROFESSIONNELLE

Le candidat doit être en activité.
dans le milieu de gastronomie.

Pour postuler:
Inscription en ligne sur le site internet
www.ateliersferrieres.com

PROFESSIONAL TRAINING

The applicant has to be currently working in the gastronomy field

To apply:
*Registration online from the website
www.ateliersferrieres.com*





Les Ateliers Ferrières



Suivez notre actualité sur Facebook
Follow us on Facebook



+33 (0)1.81.16.77.77

contact@ateliersferrieres.com

www.ateliersferrieres.com

Les Ateliers Ferrières
Rue du Château - BP49 - 77164 Ferrières-en-Brie