

**Synthèse de l'avis de la CEFDG
2016-2017**

École Ferrandi Paris

**Diplôme « manager dans l'hôtellerie restauration »
(Paris et Bordeaux)**

Bac+3

Les points forts du programme :

- la notoriété de la marque Ferrandi et la reconnaissance des professionnels ;
- la qualité des enseignements « métiers » assurés par des maîtres ouvriers de France, dans une logique d'excellence et d'artisanat d'art ;
- la qualité des relations avec les entreprises et les milieux professionnels ;
- l'alignement des contenus du programme sur une identité professionnelle forte ;
- l'insertion professionnelle des diplômés ;
- la rigueur de la procédure de recrutement ;
- l'attractivité du programme ;
- l'ouverture internationale et le placement des diplômés à l'étranger.

Les points de vigilance :

- la sélectivité du recrutement ;
- la poursuite d'études ;
- la part du volume horaire consacrée aux enseignements spécifiques de gestion.