

L'ÉCOLE FAUCHON

L'École FAUCHON est implantée à Rouen, sur les terres d'origine d'Auguste Fauchon, fondateur de la célèbre Maison Parisienne.

La transmission du savoir-faire est ancrée dans l'ADN de FAUCHON avec notamment le passage en ses lieux de grands noms de la pâtisserie dont Pierre Hermé, Christophe Felder, Christophe Michalak, Christophe Adam ou encore Cédric Grolet. La création de l'École FAUCHON marque un retour aux sources pour FAUCHON, avec une forte ambition d'accompagner les talents de demain, et de les préparer à évoluer dans un secteur attractif, innovant et en constante transformation.

Traiteur tout droit venu de Normandie, Auguste Fauchon s'installe à Paris dès 1886 et inaugure son audacieuse épicerie fine place de la Madeleine, pour laquelle il déniche, sélectionne et revisite les meilleurs produits.

La maison FAUCHON incarne toujours aujourd'hui la gastronomie et le savoir-vivre à la française à travers ses activités en pâtisserie, cuisine, épicerie de luxe, thé et infusion, chocolaterie et confiserie, hôtellerie et cave.

LA MAISON FAUCHON

FAUCHON

PARIS

L'ÉCOLE

19 PAYS

75 POINTS DE VENTE

2 HÔTELS 5*

4 RESTAURANTS

1 ÉCOLE

F

"Pétillante, gourmande et audacieuse, la maison FAUCHON œuvre depuis plus de 130 ans pour promouvoir l'excellence culinaire à la française. À travers ses valeurs d'ouverture sur le monde, FAUCHON partage son savoir-faire de la gastronomie française tout en s'inspirant des saveurs étrangères. Ces échanges d'expertises ont amené la marque à se développer fortement à l'international aussi bien dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie que de l'épicerie fine.

Aujourd'hui, FAUCHON c'est l'excellence à la française sur les 5 continents."

SAMY VISCHEL
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE FAUCHON

NOUS CONTACTER :

CONTACT@ECOLE-FAUCHON.COM
02 35 15 47 74
WWW.ECOLE-FAUCHON.COM
150 BOULEVARD DE L'EUROPE, 76100 ROUEN



La certification a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION

UNE PÉDAGOGIE INNOVANTE

À l'École FAUCHON, l'étudiant est l'acteur principal de sa formation. Il évolue dans un univers professionnel proche de la réalité du terrain. Ainsi, il est préparé aux exigences du métier qui nécessite une rigueur et un rythme de travail soutenu.

PEER CORRECTING

Donner et recevoir la critique c'est ce qui forge un bon chef d'équipe.

TRAVAIL PAR MISSION

1 semaine, 1 mission : atteindre des objectifs concrets individuels et collectifs.

PÉDAGOGIE INVERSÉE

Terminé les cours magistraux, place à l'interaction, à l'autonomie et au partage d'idées.

LEARNING BY DOING

Faire et refaire, c'est la seule manière d'apprendre les gestes et les techniques.

DES LIEUX D'IMMERSION PROFESSIONNELLE INÉDITS

Tout au long de sa formation l'étudiant est confronté aux réalités de l'entreprise en mettant en pratique ses connaissances face à des clients, dans les lieux d'application intégrés à l'École FAUCHON

LE DIGITAL AU CŒUR DE L'APPRENTISSAGE

À l'École FAUCHON, l'ensemble des contenus sont digitalisés ce qui permet un parcours de formation dynamique et personnalisé :

- Plateforme digitale interactive dédiée au e-learning
- Des vidéos immersives de gestes et de techniques
- Des logiciels professionnels spécialisés

LA THÉORIE AU SERVICE DE LA PRATIQUE

RESTAURANT, CUISINE ET BARS D'APPLICATION

FOODTRUCK

CONTENEUR MARITIME DE RESTAURATION RAPIDE (STREET FOOD, FAST CASUAL...)

CONCEPT STORE

ÉCONOMAT

L'ÉCOLE MADE IN F

NOTRE MISSION

Préparer les étudiants à devenir des professionnels de haut niveau, experts dans leurs domaines, créatifs et innovants, dans les métiers de bouche et de service.

6800 M2 DÉDIÉS À LA GASTRONOMIE

" Il est fondamental que les priorités d'une école demeurent la qualité de son enseignement et l'avenir professionnel de ses étudiants. Consciente qu'elle tient entre ses mains le futur des étudiants qui ont choisis de lui faire confiance, l'École FAUCHON place l'apprentissage au cœur de ses intérêts. Puisque pour nous, apprendre c'est faire des erreurs, comprendre et recommencer, le principe du droit à l'erreur est une valeur que nous défendons dans nos formations."

KAMEL MEBARKI
DIRECTEUR DE L'ÉCOLE FAUCHON

16 ÉTUDIANTS PAR CLASSE

13 LABORATOIRES

3 POTAGERS

3 RESTAURANTS

2 BARS

1 CENTRE DOCUMENTAIRE

1 LABORATOIRE EXPÉRIMENTAL

1 AMPHITHÉÂTRE

1 CONCEPT STORE

1 STUDIO MULTIMÉDIA

L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

LE BACHELOR EN MANAGEMENT DE LA GASTRONOMIE



■ Une double compétence : en Management en partenariat avec NEOMA et en connaissance métier par l'École FAUCHON



■ Formation en 3 ans, Bac +3 visé - accessible en apprentissage dès la 2ème année

■ Inscription sur la plateforme Parcours Sup

LES STAGES DE PERFECTIONNEMENT :

Durée : 3 à 5 jours
Destinés aux professionnels du secteur
Un catalogue et un calendrier sont édités annuellement

Ils répondent à des besoins de perfectionnement sur des techniques précises ou de développement de la créativité sur des thèmes donnés.

LE CONSEIL ET LA FORMATION EN ENTREPRISE :

- FORMATIONS À LA CARTE
- AUDIT ET CONSEIL
- TEAM BUILDING

Mettre l'expertise de nos équipes au profit des entreprises, dans leurs locaux ou au sein de notre établissement.

LES COURS AMATEURS :

LES COURS DÉCOUVERTE-PLAISIR

Grand public
Durée : journée ou demi-journée

LES COURS D'IMMERSIONS AUX TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Grand public initié
Durée : 1 à 2 semaines

LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES CERTIFIANTES :

- De 6 mois à 1 an
- 80% de pratique et 20% de théorie
- Des stages en entreprise
- Des formations dispensées en français ou en anglais

LES CAP :

CUISINE
TRAITEUR
BOULANGER
PÂTISSIER
CHOCOLATIER-CONFISEUR

LES CQP & TITRES :

MAÎTRE D'HÔTEL
BARMAN (BARISTA, MIXOLOGIE, VINS...)
SOMMELIER
BRASSEUR (ZYTHOLOGUE)