

Ecole Ferrières

Ferrières-en-Brie (77), France





Pourquoi Electrolux ?

« Nous disposons d'un partenariat global avec Electrolux concernant l'équipement des ateliers de cuisines et de pâtisseries pédagogiques professionnelles, mais aussi celui de la cafétéria des étudiants. Notre présence commune sur les salons spécialisés nous a permis de découvrir la gamme. En outre, nous apprécions le très bon relationnel entre les équipes Accelis, Quietalis et Electrolux. L'équipe pédagogique et les étudiants sont ravis de ce partenariat. »

Khalil Khater,
fondateur de l'Ecole Ferrières



« L'équipe pédagogique et les étudiants sont ravis de ce partenariat. »



Ecole Ferrières Ferrières-en-Brie

L'ambition de Ferrières est d'être l'Ecole préférée des professionnels de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe. Cette ambition, née avec l'histoire de Ferrières, est celle de l'Excellence à la Française. Elle se réalise aujourd'hui grâce aux experts qui animent l'Ecole, en partenariat avec Electrolux Professionnel.

Un projet d'envergure

« Portée par des valeurs essentielles de tradition et d'innovation, d'humilité, de travail et d'ouverture, la mission de Ferrières est triple, détaille le fondateur de l'école, Khalil Khater.

D'abord, celle de former les étudiants du monde entier, futurs professionnels de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe. Puis, contribuer à l'avancée des connaissances et des pratiques dans ces trois dimensions. Enfin, notre mission est aussi de renforcer le rayonnement et l'attractivité de la France dans ces domaines d'excellence. »

Un cadre exceptionnel

Pour atteindre ces ambitieux objectifs, l'école s'est dotée d'un programme d'investissements de 50 millions d'euros sur cinq à sept ans porté par le groupe Accelis. « Nous avons opté pour des infrastructures modernes et une équipe pédagogique de haut niveau, ajoute-t-il.

Nous cherchions un lieu à la hauteur de l'Excellence à la Française. Ferrières, c'était une opportunité à ne pas laisser passer ! C'est l'écrin parfait pour construire une telle école. »

Le choix d'un équipement performant

Outil essentiel dans la mise en oeuvre et la réussite de ce projet, l'équipement de la cuisine a bénéficié d'une attention toute particulière. « Il est impossible de développer une école de ce niveau sans équipements à la hauteur de cette ambition. Nous avons déterminé le choix du matériel en collaboration avec les équipes Electrolux et celles du distributeur/installateur.



Le matériel installé

- > 4 fours AOC Touchline
- > 6 fours AOS Touchline
- > Plus de 100 pièces 900 XP (induction, plaque de mijotage, élément neutre)
- > 4 cellules de refroidissement surgélation
- > Table réfrigérée Conceptline
- > Laveuse à capot avec condenseur
- > 1 ligne de self
- > 4 armoires froides Ecostore

*Le matériel a été installé par la société
Quiétalis Ile de France*



« Nous apprécions le très bon relationnel entre les équipes Accelis, Quietalis et Electrolux. »

Avec un bâtiment neuf, nous avons peu de contraintes liées aux espaces. En revanche, nous en avons une de taille : le délai ! L'école se devait obligatoirement en effet de respecter sa date d'ouverture. »

Un impératif qui justifie les trois critères indispensables dans le choix du matériel, « à savoir la fiabilité, la durabilité et les performances », note le fondateur.

Un partenariat de confiance

« Nous disposons d'un partenariat global avec Electrolux Professionnel concernant l'équipement des ateliers amateurs, des cuisines et pâtisseries pédagogiques professionnelles, mais aussi celui de la cafétéria des étudiants.

Notre présence commune sur les salons spécialisés nous a permis de découvrir la gamme. En outre, nous apprécions le très bon relationnel entre les équipes Accelis, Quietalis et Electrolux. L'équipe pédagogique et les étudiants sont ravis de ce partenariat. »

Un avenir prometteur

Avec la volonté de former environ 1 200 étudiants d'ici les six prochaines années, comme le souligne Khalil Khater, le contenu des formations proposées est poussé jusque dans le moindre détail. Pour déterminer les enseignements et atteindre ce niveau de finesse sur les attendus de la Profession, l'école s'appuie sur l'équipe pédagogique

et les professeurs, « tous de grands professionnels, tant sur le plan de l'enseignement que de leur expérience dans l'univers de l'hôtellerie-restauration. »

Déjà de nouveaux projets !

Pour aller plus loin et ouvrir de nouvelles perspectives, Khalil Khater envisage d'ouvrir une nouvelle cafétéria et de nouvelles cuisines pédagogiques sur le campus, mais aussi un hôtel cinq étoiles de 150 chambres.

Des projets au service de secteurs professionnels soucieux de démontrer leur savoir-faire et de conserver leurs lettres de noblesse reconnues dans le monde entier !



Vivez l'Excellence
professional.electrolux.fr

Suivez-nous sur



L'excellence conjugée au souci de l'environnement

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95% .
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualités.

