
Julien Ferretti

Chef - Chargé de Projets Culinaires

Coordonnées

Tél. : +33 (0)4 72 18 54 60

[Envoyer un mail](#)



Discipline(s)

Innovation, Sciences des aliments, Industries agroalimentaires, Restauration hors foyer

Activités / CV

MES ACTIVITES

Réalisation de terrains culinaires aux côtés des experts de l'Institut Paul Bocuse.

Coordination de la préparation des sessions, participation aux essais et contribution à la mise en forme des données recueillies.

Communication sur les différents évènements de l'activité R&D du Centre de recherche (Projets, partenariats, développement du pôle...).

Commercialisation de l'activité sur des salons professionnels (SIHRA, FIE, Européen...).

MON PARCOURS

- 2017 - aujourd'hui : Chef - Chargé de Projet Culinaire, Centre de Recherche Institut Paul Bocuse.
- 2016 - 2017 : Master in Culinary Leadership & Innovation, Institut Paul Bocuse.
- 2013 - 2015 : Bachelor en Art Culinaire et Management de la Restauration, Institut Paul Bocuse.

Informations complémentaires

MOI EN 5 MOTS CLEFS

Innovation - Tendances - Industries Agroalimentaire - Restauration hors foyer - France & International

MA PAGE PROFIL

<https://www.linkedin.com/in/julien-ferretti-b87ba5135/>

.....

A la une

[Edition 2022 de la Summer School du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse](#)

Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
[Envoyer un email](#)
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

- > [Doctorat Sciences Cognitives](#)
- > [Chef de projet FoodService International F/H](#)
- > [Chef de projet User Expérience F/H](#)
- > [Chercheur en santé et nutrition F/H](#)