



# ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —



- BACHELORS -

Depuis sa création en 1999, l'École Ducasse est reconnue à travers le monde pour l'excellence de son enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie, ainsi que pour la vision et l'énergie exceptionnelles de l'emblématique chef Alain Ducasse.

Elle est désormais associée à Sommet Education, le leader mondial de l'éducation et de la formation en Management Hôtelier et aux Arts Culinaires. Dans le cadre de ce rapprochement, nous sommes ravis de proposer à un plus large public notre savoir-faire et notre culture bien française des arts culinaires et de la pâtisserie.

Vous trouverez, dans cette brochure, le programme de nos formations Essentiels, Diplômes et CAP, dispensées dans nos deux écoles en France :

- L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie située dans l'emblématique château de la charmante ville d'Yssingeaux, à deux pas de Lyon, Capitale Mondiale de la Gastronomie.
- Notre nouveau campus, Paris Campus, à la pointe de la modernité et au design très contemporain.

« Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire avec tous les jeunes désireux d'apprendre, les personnes en quête d'une reconversion ou les professionnels souhaitant renforcer leurs compétences et ce en ayant constamment à l'esprit la pratique de l'excellence. »

ALAIN DUCASSE



# SOMMADIRE

## 01

DES ÉCOLES  
OÙ S'ÉPANOUIT LE GÉNIE  
p.08

Pourquoi choisir  
l'École Ducasse ? p.12

Conseil Consultatif  
International p.14

## 02

ÉCOLE DUCASSE  
-  
PARIS CAMPUS  
p.16

Une nouvelle référence  
dans l'enseignement  
de la gastronomie p.18  
Présentation p.20

## 03

ÉCOLE DUCASSE  
-  
ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE  
p.22

Une école  
de renommée mondiale p.24  
Présentation p.26

## 04

BACHELORS  
p.28

## 05

CONTACT  
p.36

# DES ÉCOLES OÙ S'ÉPANDROU LE GÉNIE



01

---

Le chef Alain Ducasse est réputé à travers le monde pour son sens aigu de l'excellence. L'École Ducasse s'inspire de son approche sans compromis de la qualité, qu'elle applique à toutes ses formations. Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde, chefs cuisiniers et chefs pâtisseries réputés, artisans, experts en hôtellerie : nos équipes rassemblent des compétences pointues et complémentaires.

C'est pour cela que l'École Ducasse constitue aujourd'hui une référence incontestable en matière d'excellence pédagogique. L'École Ducasse veut révéler votre talent, cultiver votre personnalité et vous former aux exigences de notre secteur.





12

## Pourquoi choisir l'École Ducasse ?

---

La mission de l'École Ducasse est de transmettre le savoir-faire et l'expertise culinaire d'Alain Ducasse ainsi que sa philosophie inscrite dans une démarche citoyenne et eco-responsable. Nous proposons une gamme complète de programmes pédagogiques, allant de formations intensives pour des personnes en situation de reconversion professionnelle à des programmes Bachelor. Nous formons des élèves venant de tous horizons à devenir les futurs acteurs de la gastronomie internationale.

Nos formations sont dispensées par des professionnels passionnés et hautement qualifiés, conscients que l'efficacité d'un enseignement repose sur un suivi personnalisé. Une expérience humaine intense émane de ces cours, favorisant l'entraide, le partage et la cohésion : des valeurs essentielles dans notre corps de métier.

## L'École Ducasse, c'est :

- 3 écoles au savoir-faire complémentaire
  - Plus de 1 500 étudiants dans nos écoles
  - Plus de 60 nationalités représentées sur les campus
  - Un nouveau campus à la pointe de la modernité ouvert en novembre 2020
  - 6 partenariats académiques à l'international
  - Un taux de pratique élevé pour un suivi personnalisé
  - Des méthodes d'apprentissage et un contenu pédagogique uniques
  - Une équipe enseignante hautement qualifiée
  - Un contenu pédagogique en phase avec l'industrie
  - Un ratio étudiants-professeurs de 14:1
- 



13



## Conseil Consultatif International

Tous les ans, École Ducasse réunit son Conseil Consultatif International avec comme objectif d'entériner les courants actuels pour mieux anticiper les besoins de formation, à travers les expériences et les visions croisées de chefs renommés et de personnalités proches de la restauration et de la pâtisserie, de formateurs et d'employeurs de l'industrie hôtelière. Être perméable aux évolutions sociétales et de nos métiers pour former utilement, telle est la mission de ce conseil prestigieux.

Le Chef Alain Ducasse nomme les membres du Conseil Consultatif International :

- Bruno AIM – Chef, Président Confédération Nationale des Glaciers de France
- Stéphane AUGÉ – MOF, Artisan Glacier
- Christophe BACQUIE – MOF, Chef, Hôtel du Castellet
- Laurent BARBEROT – Chef, La Bastide Saint-Antoine
- Florence BATTUT – Cultivatrice de liens & permaculture
- Stéphane BUREAUX – Directeur, Design Stéphane Bureaux
- Yann CAPSIE – Chef, Hôtel Byblos
- Franck CERUTTI – Chef executif, Hôtel de Paris
- Alain CHARTIER – MOF Glacier, Vice Président Relais Dessert
- Jérôme DE OLIVEIRA – Champion du Monde de Pâtisserie 2009, Relais Dessert
- Luc DEBOVE – MOF, Champion du Monde Glace, Directeur Ecole Nationale Supérieure Pâtisserie
- Christophe FELDER – Chef pâtissier
- Pascal FERAUD – Chef exécutif, DUCASSE Paris
- Marie Claire FREDERIC – Formatrice fermentation, Restaurateur - Restaurant Suri / Nicrucuit
- Quentin GAIGNEUX – Chocolatier Torréfacteur, La Manufacture du Chocolat
- Benoît GAUDUCHON – Directeur de salle, Anona
- Alexandre GAUTHIER – Chef, La Grenouillère
- Cédric GROLET – Chef Pâtissier, Le Meurice Hotel
- Vincent GUERLAIS - Artisan Chocolatier, président Relais-Desserts
- Claire HEITZLER – Cheffe pâtissier
- Jocelyn HERLAND – Chef exécutif, Plaza Athénée
- Christian HUYGUE – Directeur Scientifique, UMR 1331 TOXALIM INRA/INPT
- Jérôme JAEGLÉ – Chef restaurateur, L'Alchemille
- Patrick JOUIN – Designer, Patrick Jouin ID
- Alexandre LACROIX – Chef restaurateur
- Laurent LE DANIEL – MOF, Président de la Confédération Pâtisserie
- Bénédicte LEPANSE – Docteur en physiologie
- Emilie LEROI – Responsable Commerciale France
- Josselin MARIE – Chef restaurateur – La Table de Colette
- Philippe MAUGUIN – Directeur, UMR 1331 TOXALIM INRA / INPT
- Elise MASUREL – Directrice Ecole Ducasse Paris Campus
- Jacques MAXIMIN – MOF Cuisine
- Romain MEDER – Chef Cuisinier, Admo les Ombres
- Philippe MILLE – Chef exécutif, Domaine Les Crayères
- Pierre MONETTA – Photographe
- Arnaud NICOLAS – MOF Charcutier, Chef Restaurant Le Boudoir
- Stéphanie PINEAU – Directrice Institut Polytechnique LaSalle Beauvais
- Philippe POUILLART – Enseignant, Chercheur Institut Polytechnique LaSalle Beauvais
- Jessica PREALPATO – Cheffe pâtissier, Alain Ducasse au Plaza Athénée
- Christian REGOUBY – Executive Manager, Collège Culinaire de France
- Christophe ROURE – MOF Cuisine, Chef, Le Neuvième Art
- Christophe SANTAGNE – Chef restaurateur, Papillon
- Thibaut SPIWACK – Restaurateur, Anona
- Thomas SUBRIN – MOF Artisan Boulanger
- Pierre TACHON – Directeur artistique, DUCASSE Paris and Soins Graphiques
- Frédérique TRIQUET – Cheffe restaurateur
- Aurélien TROTTIER – Chef pâtissier, Artisans Passionnés
- Cyril VAN DER STUYFT – MOF Boulanger
- Maxime VERGELY – Chef cuisinier, La Halle aux grains (Maison Bras)

École Ducasse  
PARIS CAMPUS



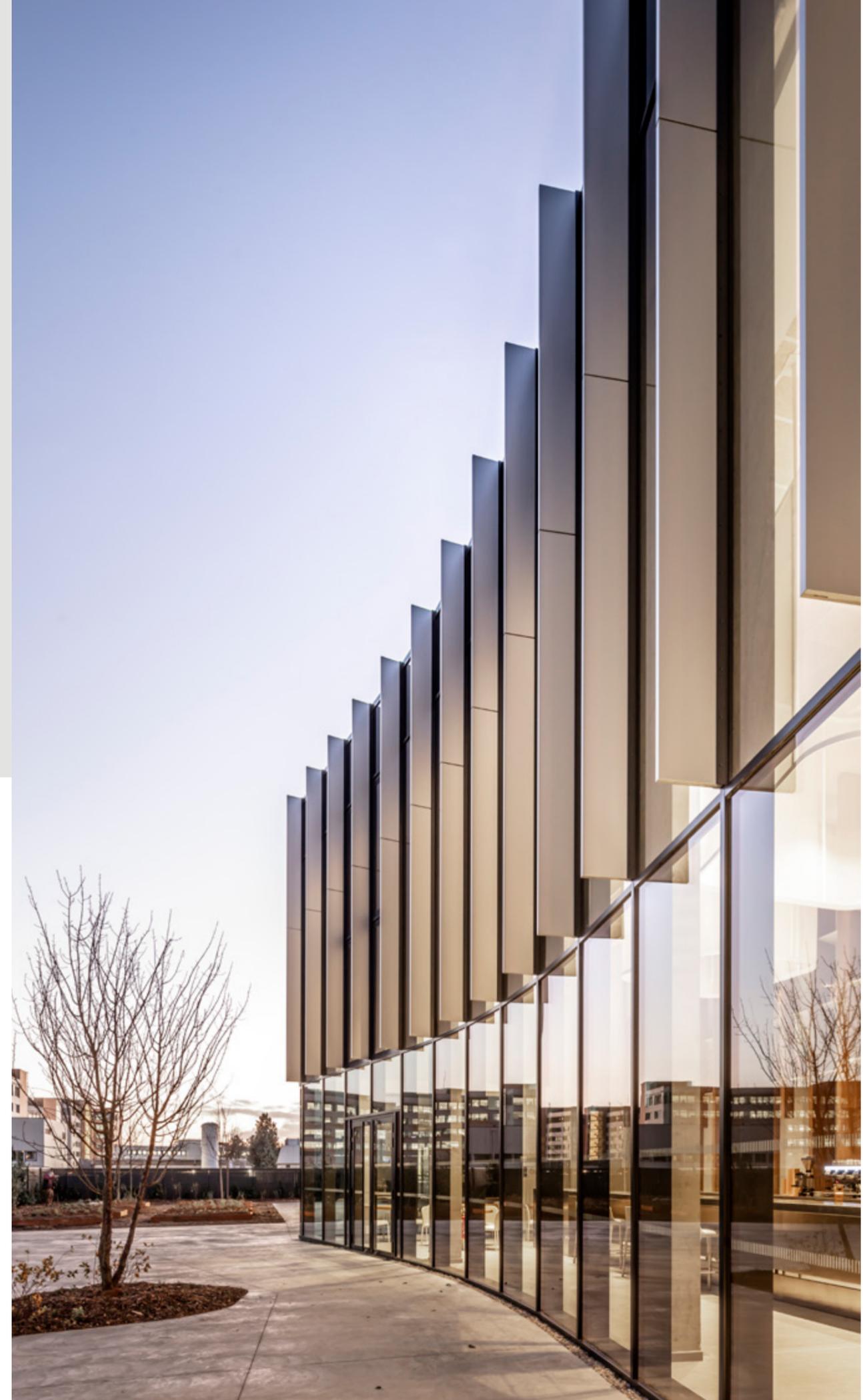
02

## Une nouvelle référence dans l'enseignement de la gastronomie



Le nouveau campus de l'École Ducasse, dont l'ouverture est prévue à l'automne 2020, occupe des locaux flambant neufs d'une superficie de 5 000 mètres carrés à Meudon, à 10 km de la capitale française. Meudon, qui se situe sur les rives de la Seine, a accueilli pléthore d'illustres artistes, comme le sculpteur Auguste Rodin.

Ce site à la pointe de la modernité comprendra quatre plateaux techniques culinaires d'initiation et deux plateaux techniques culinaires professionnels dans lesquels les étudiants cuisineront respectivement de manière individuelle et en brigade, un plateau technique de pâtisserie, un autre de boulangerie-pâtisserie, une salle d'analyse sensorielle, et un restaurant qui sera ouvert au public. Dans la lignée de la philosophie du chef Alain Ducasse qui prône l'utilisation de produits locaux et de saison, le campus possèdera également un jardin potager où seront cultivés légumes et plantes aromatiques.





École Ducasse - Paris Campus se situe aux abords de la Ville Lumière, véritable symbole de l'art de vivre à la française. Peu importe le temps passé à Paris, il vous restera toujours plus à y découvrir.

Carrefour incontestable de la gastronomie mondiale, la capitale vous insufflera son énergie débordante. Étudier à Paris, c'est bénéficier d'un cadre professionnel extraordinaire, idéal pour acquérir de précieuses connaissances sur l'industrie et participer à des événements exceptionnels.

## Chiffres clés de la ville de Paris :

- Ville la plus visitée en 2018
- Plus de 343 000 étudiants internationaux en France, dont 120 000 en Ile de France
- Plus de 2 100 monuments classés
- Plus de 3 800 magasins de vêtements
- 360 événements organisés chaque soir à Paris, dont 100 concerts
- Plus de 550 hôtels 4 et 5 étoiles
- Plus de 610 restaurants étoilés par le Guide Michelin

École Ducasse  
ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE  
DE PÂTISSERIE



03

## Une école de renommée mondiale

---

L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie se trouve aux abords de la charmante ville d'Yssingeaux, en Haute-Loire, à proximité du Puy en Velay et de Lyon, Capitale Mondiale de la Gastronomie et toutes deux inscrites au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Fondé en 1984, cet établissement est la référence incontournable, en France et à l'international, pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie.

Située au sein du Château de Montbarnier, l'école dotée d'une dizaine de laboratoires d'exception conjugue héritage et modernité, et propose un accueil et une ambiance extrêmement conviviale très appréciée de nos étudiants. Chaque année, elle accueille de nombreux événements prestigieux comme les étapes de sélection du concours de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France et le Festival National des Croquembouches.





La région Auvergne-Rhône-Alpes offre de nombreux sports et activités de plein air comme la randonnée et même le ski, le tout dans un cadre splendide et une atmosphère paisible. Réputée pour sa culture gastronomique et pour la ville emblématique de Lyon, la région est non seulement un véritable paradis pour les amateurs de fromages et de champignons, mais renferme également de nombreuses spécialités culinaires raffinées qui raviront votre palais, de la lentille verte du Puy, surnommée à juste titre « caviar végétal », à l'exceptionnel Fin Gras du Mézenc.

La ville d'Yssingeaux, quant à elle, vous accueille avec plus de vingt restaurants, boulangeries et pâtisseries ainsi que des marchés fermiers locaux. Ce dynamisme, uni au savoir-faire incomparable de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, fait de ce lieu l'endroit idéal pour vous plonger dans le monde enchanteur des arts pâtisseries.

## Chiffres clés de la région Auvergne-Rhône-Alpes :

- Deuxième région la plus touristique de France
- À 30min du Puy en Velay, Patrimoine mondial de l'Unesco
- À 1h15 de Lyon, Capitale Mondiale de la Gastronomie Patrimoine de l'Unesco, située au carrefour de l'Europe
- 185 000 entreprises artisanales
- 7 000 entreprises d'activités de plein air
- 11 réserves naturelles
- 92 restaurants étoilés par le Guide Michelin
- Plus de 338 000 étudiants

# BACHELORS



04

Programmes Bachelor de trois ans associant des compétences pratiques, managériales et entrepreneuriales, pour les jeunes diplômés qui rêvent de faire carrière dans l'hôtellerie-restauration, le secteur Food & Beverage et la pâtisserie.

**CONDITIONS D'ADMISSION :**

- Diplôme de Niveau 4 européen (Baccalauréat)
- 18 ans minimum à la fin du premier semestre
- Session en anglais : Langue maternelle ou niveau B2 (IELTS : 5.5)
- Session en français : Langue maternelle ou niveau Delf B2

**Étudiants internationaux**

- Attestation de comparabilité de diplôme de Niveau 4 délivrée par le centre ENIC NARIC. ([www.enic-naric.net](http://www.enic-naric.net)).
- Les ressortissants de pays situés hors de l'espace Schengen doivent impérativement posséder un visa ou un permis de séjour valide tout au long de leur période de formation.



# Bachelor in Culinary Arts

## DURÉE :

3 ans

## SITE DE FORMATION :

École Ducasse - Paris Campus

## LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais

## APERÇU :

Cette formation Bachelor, dispensée durant six semestres, et intégrant deux stages professionnels, vous offre une immersion unique dans un secteur dynamique et en pleine croissance. Grâce à ses 1 000 heures de cours, ce programme allie pratique intensive des arts culinaires et enseignement managérial et entrepreneurial.

Vous développerez vos connaissances du secteur et vos compétences interpersonnelles dans le cadre de petits groupes (jusqu'à 14 étudiants), une caractéristique clé de ce programme Bachelor. Votre diplôme vous donnera une base académique solide pour occuper un poste à responsabilités dans les secteurs de l'hôtellerie ou de la restauration, ou encore pour tracer votre propre voie en tant qu'entrepreneur.

## MÉTIER S ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Chef privé  
 Manager de restaurant  
 Responsable F&B  
 Responsable d'événements / Traiteur  
 Responsable de franchise  
 Responsable de développement de produit  
 Responsable dans le secteur de l'alimentation  
 Consultant en cuisine



## STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

### ANNÉE 1

#### Semestre 1 - Fondamentaux de la pratique et cours académiques

##### Fondamentaux culinaires

Techniques fondamentales des arts culinaires  
 Techniques fondamentales des arts de la pâtisserie  
 Bistronomie & cuisine traditionnelle  
 Immersion & mise en situation professionnelle

##### Cours académiques

- Pratiques de durabilité dans les opérations  
 - Sécurité alimentaire et réglementations  
 - Communication et savoir être  
 - Gestion des talents et processus RH  
 - Français (si nécessaire)

### Semestre 2

Stage professionnel I  
 (24 semaines)

### ANNÉE 2

#### Semestre 3 - Pratique avancée I et cours académiques

##### Pratique avancée

- Cuisine contemporaine  
 - Cuisine méditerranéenne  
 - Cuisine naturelle & saine  
 - Nouvelles tendances et gastronomie alternative  
 - Fondamentaux de la pâtisserie française  
 - Immersion & mise en situation professionnelle

##### Cours académiques

- Pratiques de durabilité en opérations  
 - Paysage et économie des entreprises  
 - Mathématiques appliquées et outils informatiques  
 - Systèmes & processus  
 - Gestion des talents et processus RH  
 - Anglais des affaires et communication  
 - F&B management et achats  
 - Français (si nécessaire)

### Semestre 4

Stage professionnel II  
 (24 semaines)

### ANNÉE 3

#### Semestre 5 - Pratique avancée II et cours académiques

##### Pratique Avancée II

Luxury Hotel & Resort

##### Cours académiques :

- Gestion des talents et processus RH  
 - Photographie  
 - Sciences des aliments et nutrition  
 - Systèmes informatiques d'entreprise  
 - Créations conceptuelles, architecture et cuisiniste  
 - Stratégie, entrepreneuriat et modèles économiques  
 - Gestion des performances financières  
 - Fondamentaux du marketing

#### Semestre 6 - Pratique avancée III et cours académiques

##### Pratique avancée III & projet de fin d'études

Cuisine Haute Couture

##### Cours académiques :

- Marketing digital, ventes et réseaux sociaux  
 - Pratiques de durabilité dans les opérations  
 - Droit commercial et risque juridique  
 - Media training et communication  
 - Business game. Modélisation de gestion d'un restaurant.  
 - Projet de fin d'études Bachelor

# Bachelor in French Pastry Arts

Enregistré au RNCP sous le titre de Chef entrepreneur en Pâtisserie Française (niveau 5)

## DURÉE :

3 ans

## SITE DE FORMATION :

École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

École Ducasse - Paris Campus

## LANGUE DE LA FORMATION :

Français (École Nationale Supérieure de Pâtisserie)

Anglais (Paris Campus)

## APERÇU :

Aujourd'hui, la pâtisserie française est en plein essor. Elle est aussi très influente et les professionnels de ce domaine sont particulièrement recherchés. Ce programme Bachelor de trois ans à forte spécialisation est disponible en français ou en anglais. Il vous offre des compétences uniques en arts de la pâtisserie et en management pour devenir leader dans ce secteur.

Ses classes comprennent jusqu'à 14 étudiants pour vous permettre de profiter pleinement de près de 1 800 heures d'apprentissage pratique et de cours de management incluant des modules en Recherche et Développement et Innovation. Ce programme inclut également deux semestres de stage professionnel pour mettre vos acquis en pratique.

## MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Chef pâtissier en restaurant  
 Chef pâtissier en boutique  
 Propriétaire de pâtisserie  
 Responsable de développement de produit  
 Responsable dans le secteur de la pâtisserie  
 Consultant en pâtisserie



## STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

### ANNÉE 1

#### Semestre 1 - Fondamentaux de la pâtisserie et cours académiques

##### Fondamentaux de la pâtisserie

Techniques fondamentales de la pâtisserie française  
 Techniques fondamentales de la boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie  
 Tea-time et gâteaux de voyage  
 Les classiques français  
 Desserts bistrologiques

##### Cours académiques :

- Pratiques de durabilité dans les opérations
- Sécurité alimentaire et réglementations
- Communication et savoir être
- Gestion des talents et processus RH
- Français (si nécessaire)

### Semestre 2

Stage professionnel I  
 (24 semaines)

### ANNÉE 2

#### Semestre 3 - Pratique avancée avancée I et cours académiques

##### Pratique avancée (384 heures)

Techniques avancées de la pâtisserie française  
 Techniques avancées de la boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie  
 Entremets modernes  
 Desserts gastronomiques  
 Nouvelles tendances en pâtisserie

##### Cours académiques :

- Pratiques de durabilité en opérations
- Paysage et économie des entreprises
- Mathématiques appliquées et outils informatiques
- Systèmes & processus
- Gestion des talents et processus RH
- Anglais des affaires et communication
- F&B management et achats
- Français (si nécessaire)

### Semestre 4

Stage professionnel II  
 (24 semaines)

### ANNÉE 3

#### Semestre 5 - Management I

##### Master Classes I

Master Classes Pâtisserie I  
 Innovation et développement I

##### Cours académiques :

- Gestion des talents et processus RH
- Photographie
- Sciences des aliments et nutrition
- Systèmes informatiques d'entreprise
- Créations conceptuelles, architecture et cuisiniste
- Stratégie, entrepreneurship et business model
- Gestion des performances financières
- Fondamentaux du marketing

#### Semestre 6 - Management II

##### Master Classes II

Master Classes Pâtisserie II  
 Innovation et développement II

##### Cours académiques :

- Marketing digital, ventes et réseaux sociaux
- Pratiques de durabilité dans les opérations
- Droit commercial et risque juridique
- Media training et communication
- Business game
- Projet de fin d'études Bachelor

\*L'obtention de ce diplôme vous permettra d'obtenir le titre de « Chef entrepreneur en Pâtisserie Française », code NSF 221, niveau 5 inscrit au Registre National des Certifications Professionnelles par arrêté du 14 octobre 2021

## Contact

### PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin  
92360 Meudon  
France

Paris Campus: +33 (0)1 34 34 19 18  
admissions.pariscampus@ecoleducasse.com

### ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

125, Allée du Château de Montbarnier  
43200 Yssingeaux  
France

ENSP : +33 (0)4 71 65 79 69 / +33 (0) 4 71 65 72 50  
admissions.ensp@ecoleducasse.com

[www.ecoleducasse.com](http://www.ecoleducasse.com) |  [ecole\\_ducasse](https://www.instagram.com/ecole_ducasse) |  [École Ducasse](https://www.facebook.com/EcoleDucasse)





ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —