



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





# DES ÉCOLES OÙ S'ÉPANDIT 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.





## 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
- 





## 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 exécutif, 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 / Nicunicuit
- 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 JAEGLE – 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 phare de l'École Ducasse occupe des locaux flambant neufs d'une superficie de 5 000 mètres carrés à Meudon, à 10 kilomètres 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 comprend quatre plateaux techniques culinaires d'initiation et un plateau technique professionnel dans lesquels les étudiants cuisinent respectivement de manière individuelle et en brigade, trois plateaux techniques de pâtisserie, un autre de boulangerie-pâtisserie, une salle d'analyse sensorielle, un restaurant et une boutique ouverts au public. Dans la lignée de la philosophie du chef Alain Ducasse qui prône l'utilisation de produits locaux et de saison, le campus possède également un potager où sont 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 :

- Plus de 358 000 étudiants internationaux en France
- Ville la plus visitée en 2018
- Plus de 2 100 monuments classés
- 360 événements organisés chaque soir à Paris, dont 100 concerts
- Plus de 530 hôtels 4 et 5 étoiles
- Plus de 110 restaurants étoilés par le Guide Michelin
- Plus de 4 000 magasins de vêtements

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.

Au sein du Château de Montbarnier, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie dispose d'une dizaine de laboratoires d'exception conjuguant 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 touristique de France
- Plus de 338 000 étudiants
- À 30 mins du Puy en Velay, Patrimoine mondial de l'Unesco
- À 1h15 de Lyon, Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO
- 99 restaurants étoilés par le Guide Michelin
- 185 000 entreprises artisanales
- 7 000 entreprises d'activités de plein air
- 11 réserves naturelles

# GUIDE DES PROGRAMMES



04

Que vous recherchiez une formation intensive de 8 semaines à 9 mois ou un bachelor de 3 ans, l'École Ducasse saura vous proposer une option parfaitement adaptée à votre profil et à vos objectifs.

Notre approche personnalisée de l'éducation se manifeste à travers un nombre réduit d'étudiants par professeur, afin de permettre à nos enseignants de se consacrer pleinement à chacun d'eux pour les aider à parfaire leurs compétences techniques au quotidien. Nos cours en petits groupes développent également une culture d'entraide et une meilleure cohésion d'équipe, deux éléments essentiels pour réussir dans notre secteur.

## Essentiels

---

## Diplômes

---

## CDP programs

# ESSENTIELS

Des programmes intensifs de 8 à 10 semaines destinés aux passionnés des arts culinaires et pâtisseries, des arts de l'hospitalité aux personnes en reconversion professionnelle et aux entrepreneurs.

**CONDITIONS D'ADMISSION :**

Aucun diplôme ni expérience nécessaire  
18 ans minimum  
Session en anglais : niveau B1 (IELTS : 4.5) recommandé  
Session en français : niveau Delf B1



## Les Essentiels des Arts Culinaires

### DURÉE :

10 semaines  
- dont 1 semaine de stage

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

#### NEW

■ École Ducasse - Paris Studio  
(cours du soir dispensé en français)

### LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais ou français

### APERÇU :

Le programme « Les Essentiels des Arts Culinaires » s'adresse aux passionnés de cuisine et aux entrepreneurs qui souhaitent découvrir les fondamentaux de la cuisine française.

Cette formation intensive avec un fort taux de pratique vous apprendra à assimiler et maîtriser les fondamentaux de la cuisine d'Alain Ducasse et sa philosophie.

Vous appliquerez des techniques modernes et traditionnelles, découvrirez tous les secrets des grands classiques français et apprendrez à sélectionner, préparer et cuisiner les meilleurs produits.

À l'issue de ce programme, vous serez en mesure de préparer certains des plats les plus emblématiques du chef Alain Ducasse.



### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur  
Chef à domicile  
Cuisinier  
Traiteur

### STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

Techniques fondamentales des arts culinaires  
- 2 semaines

Bistronomie et cuisine traditionnelle  
- 2 semaines

Cuisine méditerranéenne  
- 2 semaines

Techniques fondamentales de la pâtisserie française  
- 1 semaine

Hygiène et Permis d'exploitation  
- 1 semaine (programme en Français uniquement)

Gestion économique d'un restaurant et évaluation finale  
- 1 semaine

Stage en restaurant  
- 1 semaine

## Les Essentiels de la Pâtisserie Française

### DURÉE :

8 semaines

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

■ École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

### LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais ou français (Paris Campus)

Anglais (École Nationale Supérieure de Pâtisserie)

### APERÇU :

Une formation conçue pour les personnes qui se passionnent pour les arts de la pâtisserie française et les dernières créations en vogue. Sous l'encadrement de chefs expérimentés, vous explorerez le monde du sucré pour découvrir de nouvelles textures, saveurs et techniques. Tous les secrets de la pâtisserie française vous seront révélés.

Ce programme, qui comprend des cours pratiques en atelier de pâtisserie, des challenges pâtisserie, des cours de technologie appliquée à la pâtisserie ainsi que de la photographie culinaire, vous permettra d'acquérir toutes les compétences requises pour préparer et mettre en valeur vos pâtisseries.



### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur  
Design et création de pâtisserie  
Production en laboratoire  
Traiteur

### STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

Techniques fondamentales de la pâtisserie française  
- 4 semaines

Pains et viennoiseries  
- 1 semaine

Chocolats et entremets  
- 2 semaines

Desserts de restaurant  
- 1 semaine

## L'Essentiel de la Boulangerie Française

**DURÉE :**

8 semaines

**SITE DE FORMATION :**

École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

**LANGUE DE LA FORMATION :**

Anglais ou français

**APERÇU :**

Ce programme intensif à l'esprit très pratique vous permettra d'apprendre et de travailler aux côtés de certains des meilleurs boulangers français. Vous découvrirez comment préparer des pains de tradition, classiques et fantaisie, et créer des viennoiseries à pâte levée ou feuilletée.

Ce programme, qui comprend des cours pratiques en atelier de boulangerie, des challenges boulangerie, des cours de technologie appliquée à la boulangerie et un workshop avec un chef de renom, vous inculquera toutes les connaissances requises en boulangerie pour poser les bases de votre carrière.



**MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :**

Design et création de pains et viennoiseries  
Production de pains et viennoiseries  
Traiteur

**STRUCTURE DU PROGRAMME\* :**

Boulangerie française et boulangerie artistique  
- 3 semaines

Viennoiserie française  
- 3 semaines

Produits de snacking  
- 1 semaine

Techniques de pâtisserie en boulangerie  
- 1 semaine

## French Chocolate & Confectionary Arts Essentials

**DURÉE :**

8 semaines

**SITE DE FORMATION :**

École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

**LANGUE DE LA FORMATION :**

Anglais

**APERÇU :**

Ce programme, qui s'adresse aux passionnés de l'univers du chocolat et aux entrepreneurs, révèle toutes les techniques et compétences largement enviées aux chocolatiers français. Vous travaillerez aux côtés de chefs et experts réputés, pour apprendre les techniques fondamentales de la fabrication de chocolats et de confiseries, et découvrirez les nouvelles tendances du secteur.

Ce programme, qui comprend des cours pratiques en atelier de chocolaterie, des challenges chocolaterie, des cours de technologie appliquée à la chocolaterie, ainsi que de la photographie culinaire, et des masterclass vous dotera de toutes les compétences requises pour le travail du chocolat et la préparation de différents types de produits, comme des desserts au chocolat, des pièces en chocolat et des confiseries.



**MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :**

Entrepreneur  
Design et Création de chocolat  
Production de chocolat

**STRUCTURE DU PROGRAMME\* :**

Techniques fondamentales du chocolat  
- 3 semaines

Confiserie  
- 2 semaines

Pâtisserie à base de chocolat  
- 1 semaine

Pièces artistiques  
- 2 semaines

## Essentiels des Arts de l'Hospitalité et de la Sommellerie

### DURÉE :

9 semaines  
- possibilité d' 1 semaine de stage supplémentaire

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

### LANGUE DE LA FORMATION :

Français



### APERÇU :

Ce programme de 9 semaines vous emmènera dans un voyage autour de l'excellence du service et vous apprendra comment concevoir une expérience client mémorable.

Vous développerez votre sens de l'hospitalité à travers l'expertise de Chantal Wittmann, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel, du service et des Arts de la Table 2011 afin d'enchanter votre clientèle.

Vous approfondirez vos connaissances sur l'univers de la sommellerie et du bar pour vous aider à construire des offres de boissons adaptées, contemporaines et innovantes.

Façonnée par la philosophie d'Alain Ducasse, cette formation s'articule autour de l'Excellence, de l'Art de recevoir promouvant une approche pratique au sein de notre restaurant Adour ainsi que des rencontres uniques et privilégiées avec des personnalités de renom

### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Responsable Food & Beverage  
Maître d'hôtel  
Entrepreneur  
Propriétaire de restaurant  
Responsable d'événements / Traiteur  
Consultant

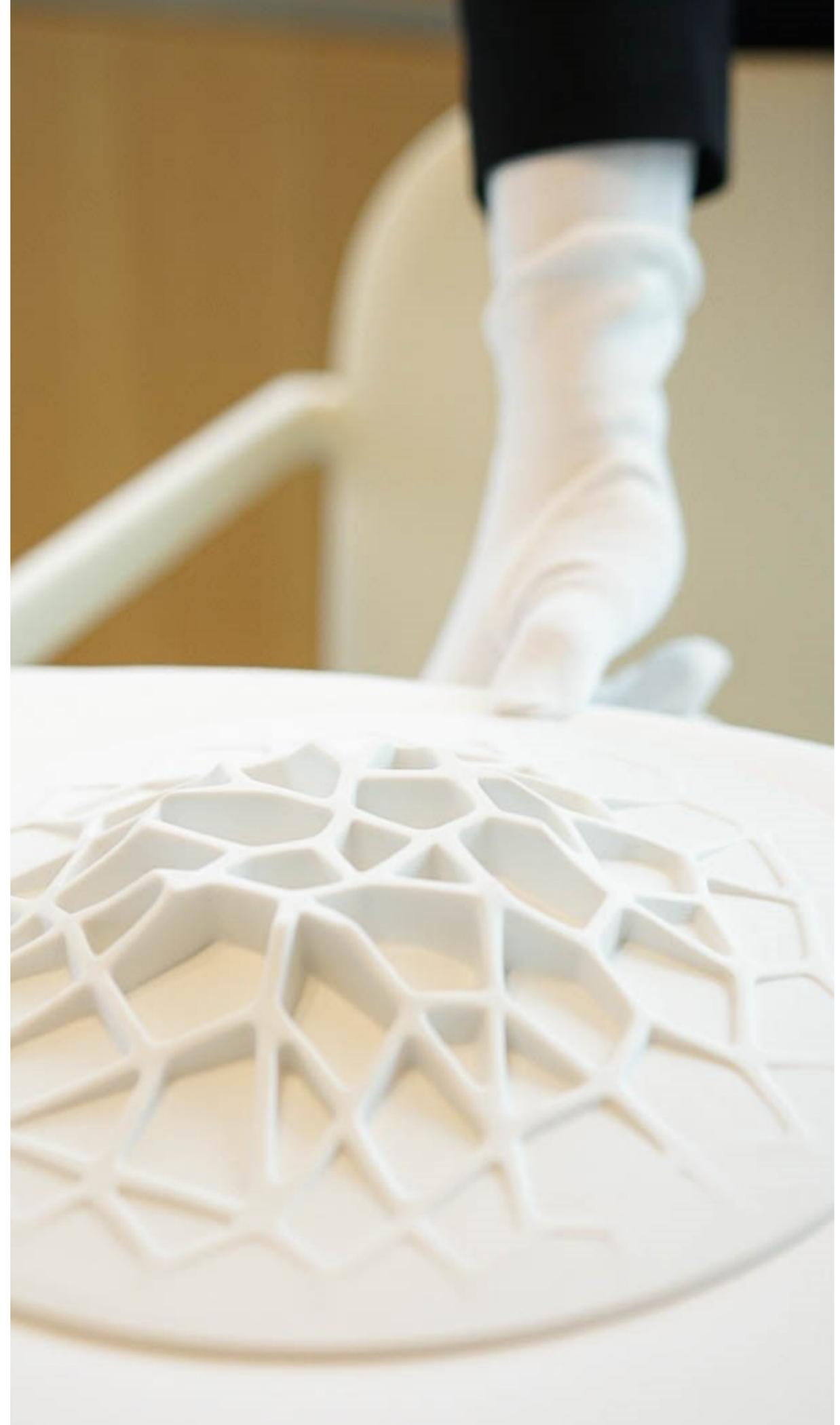
### STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

Art du service  
- 5 semaines

L'univers du bar  
- 1 semaine

L'univers du vin  
- 2 semaines

Hygiène et permis d'exploitation  
- 1 semaine



# DIPLÔMES

Ces programmes de deux à neuf mois sont destinés aux passionnés de cuisine et de pâtisserie, aux personnes en reconversion professionnelle, aux entrepreneurs, et à toutes celles et ceux qui souhaitent travailler dans le monde de la gastronomie.

## CONDITIONS D'ADMISSION :

### Diplôme Classique

- aucun diplôme ni expérience préalable nécessaire

### Diplôme Expert

- Expériences de 2 à 3 ans requises ou obtention du Diplôme de Cuisine ou French Pastry Arts Diploma de l'Ecole Ducasse

### Tous les Diplômes

- 18 ans minimum
- Session en anglais : niveau B1 (IELTS : 4.5) recommandé
- Session en français : niveau Delf B1



## Diplôme de Cuisine

### DURÉE :

35 semaines  
- dont 13 semaines de stage

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

### LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais ou français



### APERÇU :

Ce programme intensif de 35 semaines s'adresse aux personnes en reconversion professionnelle et aux jeunes professionnels qui recherchent un tremplin pour éussir leur carrière dans le monde de la restauration. Il vous exposera à différentes expertises culinaires et vous enseignera des compétences clés en matière de gestion, d'entrepreneuriat et de management.

Ce programme vous permettra de découvrir différentes identités culinaires ainsi que les dernières tendances du secteur. Vous étudierez de manière approfondie la cuisine contemporaine, la gastronomie durable et les cuisines méditerranéennes.

Vous découvrirez les secrets des techniques et des plats les plus emblématiques du chef Alain Ducasse.

### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur / Chef de partie /  
Chef privé / Consultant

### STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

Techniques fondamentales des arts culinaires  
- 8 semaines  
Bistronomie et cuisine traditionnelle  
- 2 semaines  
Cuisine méditerranéenne  
- 2 semaines  
Fondamentaux des arts de la pâtisserie  
- 1 semaine  
Cuisine saine et naturelle  
- 2 semaines  
Management d'une entreprise  
- 2 semaines  
Cuisine contemporaine  
- 2 semaines  
Immersion en restauration gastronomique  
- 2 semaines  
Examen final  
- 1 semaine  
Stage  
- 13 semaines

## Expert Diploma in Culinary Arts

### DURÉE :

24 semaines  
- dont 8 semaines de stage

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

### LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais



### APERÇU :

Si vous êtes déjà diplômé en arts culinaires ou professionnel de la restauration, ce programme intensif de 24 semaines vous permettra de perfectionner votre savoir-faire et sera un véritable accélérateur de carrière. Son contenu s'inspire de la vision d'Alain Ducasse qui consiste à utiliser des produits de grande qualité pour cuisiner de manière naturelle et durable.

Cette formation est composée à 90 % de contenu pratique pour vous permettre de maîtriser toutes les compétences et techniques avancées de la cuisine contemporaine. Vous étudierez de manière approfondie la bistronomie, la gastronomie durable et différents concepts gastronomiques, et assisterez à des démonstrations données par des chefs et experts réputés.

### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Chef Exécutif / Chef de cuisine / Chef privé,  
Chef formateur / Manager de restaurant /  
Manager de production / Entrepreneur / Consultant

### STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

Techniques avancées des arts culinaires  
- 2 semaines  
Cuisine contemporaine  
- 2 semaines  
Nouvelles tendances et gastronomie alternative  
- 2 semaines  
Cuisine saine et naturelle  
- 2 semaines  
Cuisine Haute Couture  
- 2 semaines  
Luxury Hotel & Resort  
- 2 semaines  
Pain et viennoiseries  
1 semaine  
Management avancé des unités commerciales  
- 2 semaines  
Examen final  
1 semaine  
Stage  
- 8 semaines

Au terme du cursus « Expert Diploma in Culinary Arts », vous obtiendrez le Titre de « Responsable en cuisine gastronomique », une certification professionnelle reconnue<sup>[1]</sup> de niveau 5.

[1] Enregistrée au RNCP par arrêté du 26 septembre 2016 publié au J.O du 4 octobre 2016. Code RNCP n° 26 924

\* Cette formation est disponible via APEL (Accréditation d'une expérience pédagogique précédente).

\* Dans un souci d'amélioration continue, le contenu de nos programmes est susceptible d'évoluer.

\* Dans un souci d'amélioration continue, le contenu de nos programmes est susceptible d'évoluer.

## French Pastry Arts Diploma

**DURÉE :**

30 semaines  
- dont 8 semaines de stage

**SITE DE FORMATION :**

École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

**LANGUE DE LA FORMATION :**

Anglais

**APERÇU :**

Cette formation en pâtisserie délivrée par notre équipe pédagogique vous proposera aussi une expérience exceptionnelle aux côtés de grands chefs pâtisseries. Ce programme est idéal pour tous les passionnés de pâtisserie et de desserts français, ainsi que pour ceux et celles qui désirent apprendre les fondamentaux pour travailler dans ce secteur.

Au cours des 30 semaines d'enseignement intensif en totale immersion, vous apprendrez toutes les techniques traditionnelles et modernes, qui rendent la pâtisserie française si unique. Vous préparerez des buffets de pâtisseries, des desserts à l'assiette gastronomiques, des entremets classiques et innovants, des petits fours et des croquembouches.



**MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :**

Entrepreneur en pâtisserie  
Chef pâtissier  
Consultant en pâtisserie  
Chef formateur  
Traiteur  
Responsable des opérations  
Critique et chroniqueur en pâtisserie

**STRUCTURE DU PROGRAMME\* :**

Fondamentaux de la pâtisserie française  
- 10 semaines

Petits fours et gâteaux de voyage  
- 1 semaine

Pains et viennoiseries  
- 1 semaine

Entremets individuels et desserts healthy  
- 4 semaines

Desserts à l'assiette  
- 1 semaine

Chocolat et confiserie  
- 2 semaines

Glaces et sorbets  
- 1 semaine

Pièces artistiques et buffets  
- 2 semaines

Stage  
- 8 semaines

\* Dans un souci d'amélioration continue, le contenu de nos programmes est susceptible d'évoluer.

## Expert Diploma in French Pastry Arts

**DURÉE :**

12 semaines  
- dont 4 semaines de stage optionnel

**SITE DE FORMATION :**

École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

**LANGUE DE LA FORMATION :**

Anglais

**APERÇU :**

Ce programme très spécialisé de 12 semaines s'adresse aux diplômés en pâtisserie et aux professionnels du secteur qui souhaitent approfondir leurs connaissances et accélérer leur carrière.

Vous passerez 90 % de votre temps à travailler en ateliers pratiques aux côtés de notre équipe pédagogique et de professionnels. Vous développerez vos compétences professionnelles et maîtriserez des techniques avancées de pâtisserie. Vous étudierez de manière approfondie les pâtisseries contemporaines et emblématiques, les desserts « healthy », les pièces artistiques ainsi que les glaces et sorbets. Cette formation comprend également des cours de technologie appliquée à la pâtisserie, de design et de photographie ainsi que des visites d'entreprises.



**MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :**

Chef Exécutif  
Chef pâtissier  
Chef formateur  
Manager de production  
Entrepreneur en pâtisserie  
Consultant  
Critique et chroniqueur

**STRUCTURE DU PROGRAMME\* :**

Techniques avancées en pâtisserie  
- 2 semaines

Glaces et sorbets  
- 1 semaine

Viennoiseries  
- 1 semaine

Desserts Healthy  
- 1 semaine

Chocolat et confiserie  
- 1 semaine

Pièces artistiques  
- 2 semaines

Stage optionnel  
- 4 semaines

\* Dans un souci d'amélioration continue, le contenu de nos programmes est susceptible d'évoluer.

# C.D.P.

(CERTIFICAT D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE)

Dispensés en partenariat avec le ministère français de l'Éducation Nationale, ils vous permettront d'acquérir des qualifications professionnelles dans le cadre d'une formation intensive.

**CONDITIONS D'ADMISSION :**

Merci de consulter les critères de chaque programme



## C.D.P. Pâtissier

### DURÉE :

8 mois de formation (1073 heures)  
- dont six mois de formation intensive ainsi que deux stages de quatre semaines chacun.

9 mois de formation (1233 heures)  
- dont six mois de formation intensive ainsi que deux stages de quatre semaines chacun et 160 heures de matières générales

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

### TEACHING LANGUAGE:

Français

### CONDITIONS D'ADMISSION :

Âge minimum : 18 ans

Le programme de 1 073 heures (8 mois) est ouvert aux personnes titulaires d'un diplôme de Niveau 3 européen (B.E.P. - C.A.P.) ou supérieur (Baccalauréat ou autre) reconnu par le Ministère de l'Éducation Nationale ou le Ministère de l'Agriculture ou d'un diplôme donnant accès à des études universitaires (D.A.E.U.).

Si vous avez passé un diplôme en dehors de l'état français, mais dans l'espace Schengen vous devez fournir une comparabilité sur le site ENIC NARIC de niveau 4, et avoir passé une matière en français.

Le programme de 1 233 heures (9 mois) est ouvert aux personnes ne possédant pas de diplôme de Niveau 3 au minimum. Il comprend 160 heures de matières générales pour compenser cet écart.

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.

### APERÇU :

Ce programme intensif à l'esprit pratique, renforcé par deux stages professionnels, vous permettra d'acquérir des qualifications professionnelles reconnues au niveau national plus rapidement qu'un C.A.P. classique. Il vous apportera un enseignement pratique dans les arts de la pâtisserie française.

Il s'adresse aux personnes en reconversion, aux entrepreneurs et aux étudiants qui souhaitent redémarrer ou achever leur formation professionnelle.

### CONNAISSANCES LINGUISTIQUES REQUISES :

Bonne maîtrise de la langue française (équivalent au diplôme de français DELF B2)

### SÉLECTION :

Sur dossier de candidature et entretien

### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

- Entrepreneur
- Pâtissier

### STRUCTURE DU PROGRAMME :

Laboratoires et ateliers de pâtisserie  
- **490 heures**

Technologie appliquée  
- **72 heures**

Technologie de la pâtisserie  
- **32 heures**

Sciences alimentaires  
- **40 heures**

Gestion appliquée  
- **20 heures**

Prévention Santé et sécurité  
- **48 heures**

Chef d'œuvre  
- **77 heures**

Accompagnement au projet professionnel  
- **14 heures**

## C.D.P. Chocolatier-Confiseur

### DURÉE :

8 mois de formation (1034 heures)  
- dont six mois de formation intensive ainsi que deux stages de quatre semaines chacun.

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

### LANGUE DE LA FORMATION :

Français

### CONDITIONS D'ADMISSION :

Ce programme est ouvert aux personnes titulaires d'un diplôme de Niveau 3 européen (B.E.P. - C.A.P.) ou supérieur (Baccalauréat ou autre) reconnu par le Ministère de l'Éducation Nationale ou le Ministère de l'Agriculture ou d'un diplôme donnant accès à des études universitaires (D.A.E.U.).

Si vous avez passé un diplôme en dehors de l'état français, mais dans l'espace Schengen vous devez fournir une comparabilité sur le site ENIC NARIC de niveau 4, et avoir passé une matière en français.

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.

### APERÇU :

Ce programme intensif à l'esprit pratique, renforcé par deux stages professionnels, vous permettra d'acquérir des qualifications professionnelles reconnues au niveau national plus rapidement qu'un C.A.P. classique. Il vous apportera un enseignement pratique dans les arts du chocolat et de la confiserie à la française.

Il s'adresse aux personnes en reconversion, aux entrepreneurs et aux étudiants qui souhaitent redémarrer ou achever leur formation professionnelle.

### CONNAISSANCES LINGUISTIQUES REQUISES :

Bonne maîtrise de la langue française (équivalent au diplôme de français DELF B2)

### SÉLECTION :

Sur dossier de candidature et entretien

### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

- Entrepreneur
- Chocolatier-Confiseur

### STRUCTURE DU PROGRAMME :

Pratique intensive en laboratoire de chocolaterie et de confiserie  
- **490 heures**

Technologie appliquée  
- **72 heures**

Technologie de la chocolaterie- confiserie  
- **48 heures**

Sciences appliquées relatives à la production  
- **24 heures**

Connaissance de l'entreprise  
- **40 heures**

Communication  
- **24 heures**

Santé et sécurité  
- **36 heures**

Arts appliqués  
- **20 heures**

## C.D.P. Glacier - Fabricant

### DURÉE :

8 mois de formation (1073 heures)  
- dont six mois de formation intensive  
ainsi que deux stages de quatre  
semaines chacun.

### SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - École Nationale  
Supérieure de Pâtisserie

### LANGUE DE LA FORMATION :

Français

### CONDITIONS D'ADMISSION :

Âge minimum : 18 ans

Le programme de 1 073 heures (8 mois) est ouvert aux personnes titulaires d'un diplôme de Niveau 3 européen (B.E.P. - C.A.P.) ou supérieur (Baccalauréat ou autre) reconnu par le Ministère de l'Éducation Nationale ou le Ministère de l'Agriculture ou d'un diplôme donnant accès à des études universitaires (D.A.E.U.).

Si vous avez passé un diplôme en dehors de l'état français, mais dans l'espace Schengen, vous devez fournir une comparabilité sur le site ENIC NARIC de niveau 4, et avoir passé une matière en français.

### APERÇU :

Ce programme intensif à l'esprit pratique, renforcé par deux stages professionnels, vous permettra d'acquérir des qualifications professionnelles reconnues au niveau national plus rapidement qu'un C.A.P. classique. Il vous apportera un enseignement pratique dans les arts de la glace.

Il s'adresse aux personnes en reconversion, aux entrepreneurs et aux étudiants qui souhaitent redémarrer ou achever leur formation professionnelle.

### CONNAISSANCES LINGUISTIQUES REQUISES :

Bonne maîtrise de la langue française (équivalent au diplôme de français DELF B2)

### SÉLECTION :

Sur dossier de candidature et entretien

### MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

- Entrepreneur
- Glacier
- Conception et Production en glace

### STRUCTURE DU PROGRAMME\* :

Pratique intensive en laboratoire de glacerie  
- 515 heures

Technologie  
- 42 heures

Technologie appliquée  
- 72 heures

Sciences appliquées  
- 27 heures

Arts appliqués au métier  
- 35 heures

Environnement économique, juridique et social  
- 40 heures

Communication  
- 24 heures

PSE  
- 38 heures dont 14 heures de Sauveteur  
Secouriste au Travail

Stage en entreprise de 8 semaines (deux périodes  
de 4 semaines)  
- 280 heures



# CONTACT



05

# CONTACT

## PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin  
92360 Meudon  
France  
Tél : +33 (0)1 34 34 19 18

## ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

125, Allée du Château de Montbarnier  
43200 Yssingeaux  
France  
Tél : +33 (0)4 71 65 76 69  
Tél : +33 (0)4 71 65 72 50



Photo Credits: Pierre Monetta, Matthieu Cellard, Laurent Dupont, Ludovic Puissochet, Romane Lesellier

A **SOMMET EDUCATION** BRAND