



ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —



ESSENTIELS - DIPLÔMES - CAP

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 plus grand groupe d'enseignement hôtelier au monde. 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 ce catalogue, 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



SOMMADAIRE

01

DES ÉCOLES
OÙ S'ÉPANOUIT LE GÉNIE
p.06

Pourquoi choisir
l'École Ducasse p.10

Conseil Consultatif
International p.12

02

ÉCOLE DUCASSE
-
PARIS CAMPUS
p.14

Une nouvelle référence
dans l'enseignement
de la gastronomie p.16
Présentation p.18

03

ÉCOLE DUCASSE
-
ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE
p.20

Une école
de renommée mondiale p.22
Présentation p.24

04

GUIDE DES PROGRAMMES
p.26

Essentiels p.30
Diplômes p.40
C.A.P p.46

05

CONTACT
p.50

DES ÉCOLES OÙ S'ÉPANDONNENT 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. Nous sommes là pour révéler votre talent, cultiver votre personnalité et répondre aux exigences de notre secteur.





Pourquoi choisir l'École Ducasse ?

La mission de l'École Ducasse est de transmettre le savoir-faire culinaire et la philosophie du chef Alain Ducasse au plus grand nombre. Nous proposons une gamme complète de programmes pédagogiques, allant de formations intensives pour entrepreneurs 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 ouvrant à l'automne 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 13:1
-





12

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.

Les membres du Conseil Consultatif International sont :

- Christophe BACQUIÉ – MOF Cuisine, Chef, Hôtel du Castellet
- Jean-Paul BONHOURE – Chercheur
- Antoine BOUCOMONT – CEO, Le Delas Rungis
- Daniel BOULUD – Chef, Daniel
- Bernard BOUTBOUL – CEO, Gira Conseil
- Patrick CASTAGNA – MOF Boulanger
- Franck CERUTTI – Chef, Hôtel de Paris
- Alexandre DUBARRY – CEO, Quatre Epices
- Christophe FELDER – Chef Pâtissier
- Pascal FERAUD – Chef Exécutif, DUCASSE Paris
- Didier GALOPIN – MOF Maître d'hôtel
- Alexandre GAUTHIER – Chef, La Grenouillère
- Cédric GROLET – Chef Pâtissier, Le Meurice Hôtel
- Claire HEITZLER – Cheffe Pâtissière
- Nancy HUBERT – Responsable Formation, Elior
- Patrick JOUIN – Designer, Patrick Jouin ID
- David KHAYAT – Professeur Cancérologue
- Tom KITCHIN – Chef, The Kitchin
- Gérard MARGEON – Chef Sommelier Exécutif, DUCASSE Paris
- Thomas MARIE – MOF Boulanger, Chef formateur
- Jacques MAXIMIN – MOF Cuisine
- Pierre MIRGALET – MOF Chocolatier, Chef Pâtissier
- Pierre MONETTA – Photographe
- Christophe MORET – Chef, Shangri-La Hotel
- Diego MUÑOZ – Chef, Astrid & Gastón Restaurante
- Arnaud NICOLAS – MOF Charcutier, Chef
- Jean-Louis NOMICOS – Chef, Les Tablettes Jean-Louis Nomicos
- Paul PAIRET – Chef, Ultraviolet
- Antoine PETRUS – MOF Sommelier, Taillevent Paris
- Jessica PREALPATO – Cheffe Pâtissière Alain Ducasse au Plaza Athénée
- Christian REGOUBY – Délégué Général, Collège Culinaire de France
- Christophe ROURE – MOF Cuisine, Chef, Le Neuvième Art
- Nadia SANTINI – Cheffe, Dal Pescatore
- Pierre TACHON – Directeur artistique, DUCASSE Paris et Soins Graphiques
- Aurélien TROTTIER – Chef Pâtissier, Artisans Passionnés

13

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 deux restaurants qui seront 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 possèdera également un 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
- 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

GUIDE DES PROGRAMMES



04

Que vous recherchiez une formation intensive de reconversion, un Diplôme ou un CAP , l'Ecole 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.

GUIDE DES PROGRAMMES	PARIS CAMPUS	ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE	PAGE
Essentiels			
Les Essentiels des Arts Culinaires	AN / FR	—	p.32
Green Gastronomy Essentials	AN	—	p.33
Les Essentiels de la Pâtisserie Française	AN / FR	AN	p.34
L'Essentiel de la Boulangerie Française	—	AN / FR	p.35
French Chocolate & Confectionary Arts Essentials	—	AN	p.36
Foodies & Entrepreneurs	FR	—	p.37
Essentiels des Arts du Service et de la Sommellerie	FR	—	p.38
Diplômes			
Diplôme de Cuisine	AN / FR	—	p.42
Expert Diploma in Culinary Arts	AN	—	p.43
French Pastry Arts Diploma	AN	AN	p.44
Expert Diploma in French Pastry Arts	—	AN	p.45
CCIP			
C.A.P. Pâtissier	—	FR	p.48
C.A.P Chocolatier-Confiseur	—	FR	p.19

ESSENTIELS

Des programmes intensifs de deux mois destinés aux passionnés de cuisine et de pâtisserie, aux personnes en reconversion professionnelle et aux entrepreneurs.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Aucun diplôme ni expérience nécessaire
18 ans minimum
Session en anglais : niveau anglais courant
Session en français : niveau Delf A2



Les Essentiels des Arts Culinaires

DURÉE :

2 mois

SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais ou français

APERÇU :

Découvrez les fondamentaux de la cuisine française dans le cadre de ce programme pratique en totale immersion. Apprenez à sélectionner, préparer et cuisiner les meilleurs produits. Vous assisterez à des démonstrations de chefs et experts réputés, appliquerez des techniques modernes et traditionnelles et découvrirez tous les secrets des grands classiques français.

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 contemporaine
- 2 semaines
Cuisine méditerranéenne
- 2 semaines
Restauration d'hôtels (petit-déjeuner, brunch, tea-time)
- 2 semaines
Hygiène et Permis d'exploitation
- 1 semaine (programme en Français uniquement)



Au terme du cursus, « Les Essentiels des Arts Culinaires », vous obtiendrez le Titre de « Cuisinier Entrepreneur », une certification professionnelle reconnue⁽¹⁾ de niveau 3. ⁽¹⁾ Enregistrée au RNCP par arrêté du 26 Septembre 2016 publié au J.O du 4 Octobre 2016. Code RNCP n° 26 919. Code CPF 248 925. Professionnelles conformément au décret du 26 septembre 2016 et à la publication au Journal Officiel du 4 octobre 2016. * Cette formation est disponible via APEL (Accréditation d'une expérience pédagogique précédente).

Green Gastronomy Essentials

DURÉE :

2 mois

SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais

APERÇU :

Cette formation s'adresse aux passionnés de cuisine, aux futurs entrepreneurs et aux personnes en reconversion professionnelle qui souhaitent découvrir auprès d'experts les dernières tendances en matière de cuisine « nature ». Ce programme intensif à l'esprit entrepreneurial vous propose des expériences immersives en cuisine et en laboratoire de pâtisserie ainsi qu'auprès de producteurs et artisans locaux. Vous apprendrez des techniques modernes pour préparer des recettes « green », végétariennes ou végans.

Découvrez les dernières tendances, allant du concept « de la fourche à la fourchette » aux expériences culinaires tournées vers la Naturalité. Echangez avec des experts autour du sourcing durable, des techniques culinaires adaptées aux concepts nutritionnels contemporains.

MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur
Chef privé
Cuisinier
Traiteur
Créateur de tendances
Styliste en arts culinaires
Consultant

STRUCTURE DU PROGRAMME :

Techniques fondamentales des arts culinaires
- 2 semaines
Cuisine healthy et nature
- 2 semaines
Desserts healthy et natures
- 2 semaines
Nouvelles tendances et innovations
- 2 semaines



Les Essentiels de la Pâtisserie Française

DURÉE :

2 mois

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 d'experts, 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 :

2 mois

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 :

2 mois

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



Foodies & Entrepreneurs

DURÉE :

2 mois

SITE DE FORMATION :

École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Français

APERÇU :

Ce programme, dispensé uniquement en français, s'adresse aux personnes qui se passionnent pour les arts culinaires et rêvent de monter leur propre entreprise dans ce secteur. Sous l'aile d'entrepreneurs aguerris et d'experts reconnus dans leurs domaines respectifs, vous apprendrez à créer et à présenter un concept tout en maîtrisant les aspects opérationnels, et découvrirez les dernières tendances du secteur de la restauration.

À l'issue de cette formation, vous aurez accompli un pas important dans la concrétisation de votre ambition professionnelle et obtiendrez un certificat décerné par Les Roches, la plus grande école hôtelière au monde.

MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur
Propriétaire de restaurant
Développeur de concepts

STRUCTURE DU PROGRAMME :

Développement d'un concept de restauration
- 2 semaines
Pratique en cuisine et pâtisserie, dégustation de vin
- 2 semaines
Maîtrise des opérations
- 2 semaines
Conceptualisation d'un modèle économique efficace
- 2 semaines



Essentiels des Arts de la table et de la Sommellerie

DURÉE :

2 mois

SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Français

APERÇU :

Ce programme intensif de deux mois vous enseignera l'art de recevoir et l'excellence en matière de service au restaurant. Vous apprendrez à créer des expériences mémorables pour différents types de lieux et de restaurants, à élargir vos connaissances des vins et des boissons, à accorder mets et vins et à appliquer les techniques actuelles des mixologues et des baristas, le tout sous l'œil attentif de nos experts. Découvrez une nouvelle conception de l'hospitalité à la française et du service selon la philosophie d'Alain Ducasse.

DÉBOUCHÉS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Responsable Food & Beverage
Maître d'hôtel
Entrepreneur
Directeur de restaurant
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 :

Aucun diplôme ni expérience préalable nécessaire pour passer un diplôme classique
Expérience requise pour passer un diplôme Expert
18 ans minimum
Session en anglais : niveau IELTS 4.5 recommandé
Session en français : niveau Delf A2



Diplôme de Cuisine

DURÉE :

9 mois
(6 mois + 3 mois de stage)

SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais ou français

APERÇU :

Ce programme intensif de neuf mois s'adresse aux personnes en reconversion professionnelle et aux jeunes professionnels qui recherchent un tremplin pour devenir chef ou établir leur propre concept culinaire. Il vous exposera à différentes cuisines internationales et vous enseignera des compétences clés en matière de gestion et d'entrepreneuriat.

Ce programme vous permettra de découvrir différentes cuisines internationales ainsi que les dernières tendances et innovations du secteur. Vous étudierez de manière approfondie la bistronomie, la gastronomie durable et différentes cuisines méditerranéennes.

Vous découvrirez les secrets des techniques et des plats les plus emblématiques du chef Alain Ducasse. Cette formation s'accompagne d'outils de gestion pratiques pour booster votre carrière de chef cuisinier ou d'entrepreneur.

MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur
Chef de cuisine
Chef formateur
Chef privé
Styliste culinaire
Consultant
Critique et chroniqueur culinaire
Responsable Food & Beverage

STRUCTURE DU PROGRAMME :

Techniques fondamentales des arts culinaires
- 8 semaines
Bistronomie et cuisine contemporaine
- 4 semaines
Cuisine méditerranéenne et gastronomique
- 2 semaines
Pâtisserie française, pains et viennoiseries
- 2 semaines
Cuisine « healthy » et nature
- 2 semaines
Pâtisserie « healthy » et nature
- 2 semaines
Management d'une entreprise
- 2 semaines
Stage
- 3 mois



Au terme du cursus « Diplôme de Cuisine », vous obtiendrez le Titre de « Cuisinier spécialisé en restauration gastronomique », une certification professionnelle reconnue⁽¹⁾ de niveau 4.

⁽¹⁾ Enregistrée au RNCP par arrêté du 11 décembre 2018 publié au J.O du 18 décembre 2018. Code RNCP n° 31 886

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

Expert Diploma in Culinary Arts

DURÉE :

6 mois
(4 mois + 2 mois 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 six mois 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 innovants, 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
Responsable Food & Beverage
Entrepreneur
Consultant
Critique et chroniqueur culinaire

STRUCTURE DU PROGRAMME :

Techniques avancées des arts culinaires
- 2 semaines
Cuisine traditionnelle et contemporaine
- 4 semaines
Nouvelles tendances et innovations
- 2 semaines
Green Gastronomy
- 2 semaines
Cuisine haute couture
- 2 semaines
Cuisine Méditerranéenne
- 2 semaines
Gestion d'une entité commerciale
- 2 semaines
Stage
- 2 mois



Au terme du cursus « Expert Diploma in Culinary Arts », vous obtiendrez le Titre de « Responsable en cuisine gastronomique », une certification professionnelle reconnue⁽¹⁾ 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).

French Pastry Arts Diploma

DURÉE :

8 mois
(6 mois + 2 mois de stage)

SITE DE FORMATION :

- École Ducasse - Paris Campus
- 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 pâtissiers, de Meilleurs Ouvriers de France et de Champions du Monde. Ce programme est idéal pour tous les passionnés de pâtisserie et de desserts français, ainsi que pour ceux et celles qui désirent se perfectionner ou se lancer dans l'entrepreneuriat.

Durant huit mois 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
- 2 mois



Expert Diploma in French Pastry Arts

DURÉE :

2 mois
(2 mois + 1 mois de stage optionnel)

SITE DE FORMATION :

- École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais

APERÇU :

Ce programme très spécialisé de deux mois s'adresse aux diplômés en pâtisserie et aux professionnels du secteur qui souhaitent approfondir leurs connaissances et accélérer leur carrière. Son contenu s'inspire de la vision d'Alain Ducasse qui consiste à utiliser des produits de grande qualité pour produire une pâtisserie plus saine et durable.

Vous passerez 90 % de votre temps à travailler en ateliers pratiques aux côtés de notre équipe pédagogique et de professionnels de renom : Meilleurs Ouvriers de France et Champions du Monde. 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
- 1 mois



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 (programme de 1 073 heures)
Ce programme comprend six mois de formation intensive ainsi que deux stages de quatre semaines chacun.

9 mois (programme de 1 233 heures)
Ce programme comprend six mois de formation intensive, deux stages de quatre semaines chacun et 160 heures de matières générales.

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.

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

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 (programme de 1 034 heures)
Ce programme comprend 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

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

CONTACT



05

Contact

PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin
92190 Meudon
France
Tél : +33 (0)1 34 34 19 18
admissions.pariscampus@ecoleducasse.com

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

125, Allée du Château de Montbarnier
43200 Yssingaux
France
Tél : +33 (0)4 71 65 79 61 / 62 / 68 ou 69
admissions.ensp@ecoleducasse.com

www.ecoleducasse.com |  [ecole_ducasse](#) |  École Ducasse





ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —