

SIGNATURE PROGRAMS



ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —

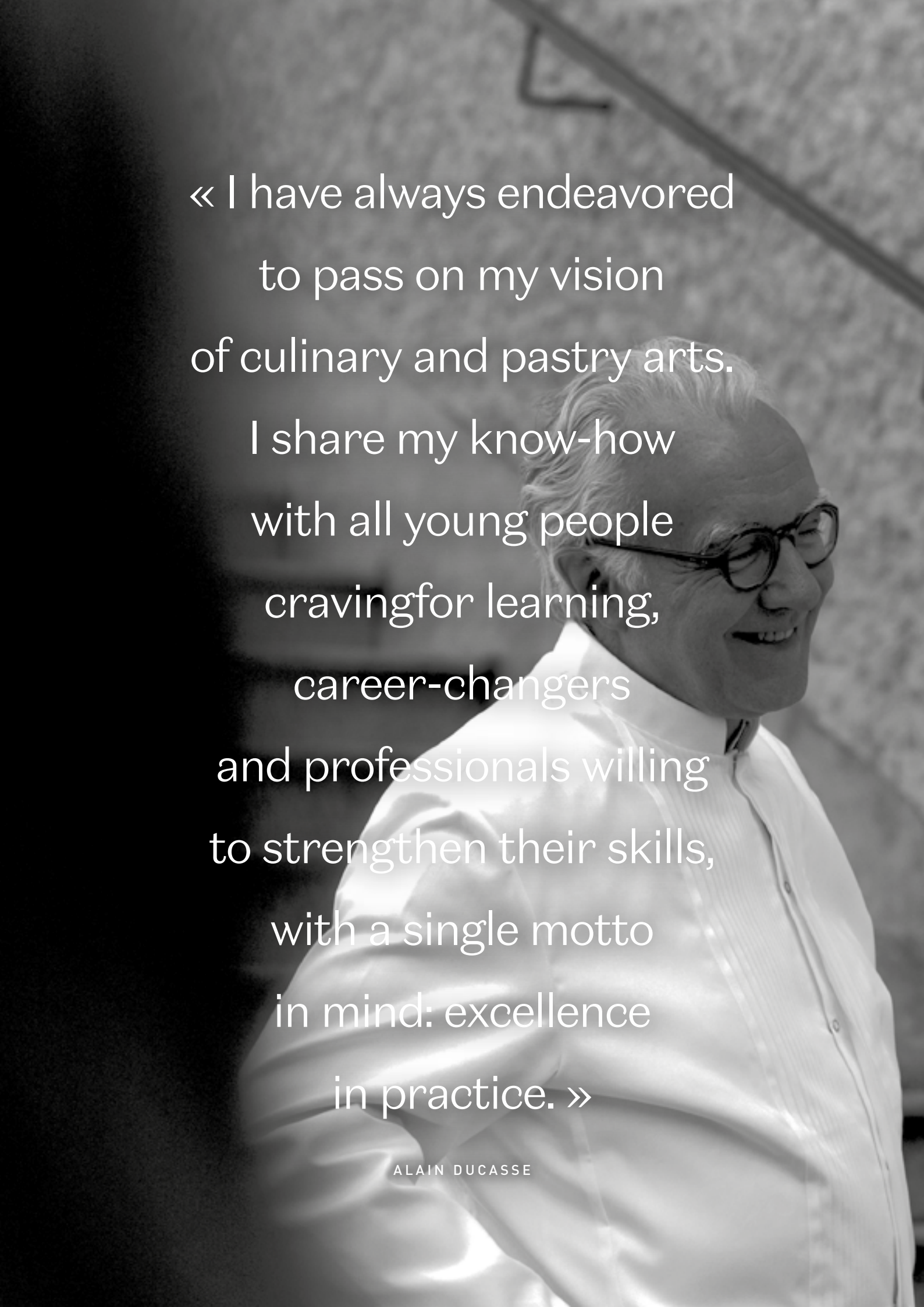


PROGRAMMES SIGNATURE



Since its foundation in 1999, École Ducasse has become an internationally-renowned exponent of teaching culinary and pastry arts, driven by the vision and energy of the iconic chef Alain Ducasse.

Now part of Sommet Education, the world-leading hospitality management education group, we are delighted to bring our French savoir-faire and knowledge in culinary and pastry arts to a wider audience.



« I have always endeavored to pass on my vision of culinary and pastry arts. I share my know-how with all young people craving for learning, career-changers and professionals willing to strengthen their skills, with a single motto in mind: excellence in practice. »

ALAIN DUCASSE

Contents

01

SCHOOLS TOUCHED
BY GENIUS

p.6

02

ÉCOLE DUCASSE-PARIS CAMPUS

p.12

03

SIGNATURE
PROGRAMS

p.18

SCHOOLS TOUCHED BY GENIUS



01

As a chef, Alain Ducasse has achieved global renown by never settling for second-best. École Ducasse follows this same single-minded approach to the quality of teaching it provides. Meilleurs Ouvriers de France, World Champions, renowned chefs and pastry chefs, craftsmen, hospitality experts – our teams bring together a unique mix of expertise.

This is how École Ducasse has become an established reference point for excellence in education and training. We are ready to help you enhance your talent, cultivate your identity, and meet the high expectations of our industry.





Key features :

- 3 schools with complementary know-how
- More than 1,500 bachelor and career-changer students
- 60+ nationalities enrolled in our schools
- A new state-of-the-art campus in Paris opening in 2020
- 6 international academic partners
- High levels of practical, hands-on instruction
- Unique teaching methods and pedagogical content
- Highly qualified faculty members
- Industry-aligned program content
- 13:1 student-faculty ratio

Each year, École Ducasse gathers an International Advisory Board, comprising renowned chefs and hospitality experts.

The mission of this prestigious board is to identify and discuss different trends within our industry and wider society. In this way, we can ensure our programs continue to be fully aligned with our industry's evolution, as we prepare the next generation of chefs.

Why choose École Ducasse?

At École Ducasse, our mission is to pass on Chef Alain Ducasse's culinary savoir-faire and philosophy to everyone. We offer a complete range of educational programs, from intensive entrepreneurial training courses to Bachelor degrees. We train students from all over the world, helping them to become the next generation of key stakeholders in international gastronomy.

Our programs are delivered by passionate and highly qualified professionals, who know that effective training requires a personalized follow-up. These courses create a strong social experience and stimulate mutual help, shared best practice and team cohesion – all values which are inherent in our industry.



ÉCOLE DUCASSE PARIS CAMPUS



02

□ new benchmark in gastronomy education



The new flagship campus of École Ducasse occupies a purpose-built 5,000 sq. m space in Meudon – an affluent Parisian suburb that is just 10km from the heart of France’s capital. Nestling on the banks of the River Seine, Meudon has been home to a number of celebrated artists, including sculptor Auguste Rodin.

As a state-of-the-art center for culinary education, the new Meudon campus incorporates six technical kitchens for individual cooking and brigade set-up, a pastry lab, a bakery lab, an innovation lab and two signature restaurants that will be open to the public. In keeping with chef Alain Ducasse philosophy of local sourcing, the campus also boasts its own vegetable and herb gardens.





École Ducasse - Paris Campus gives you easy access to the city of light, the perfect place to experience French Art de Vivre. No matter how much time you spend in Paris, there will always be more to learn. As the Parisian city is undoubtedly the crossroads

for international gastronomy, you will benefit from its overflowing energy and extraordinary professional environment to gain valuable industry insight and experience new trends.

Key figures :

- #1 Most visited city in 2018
- 343,000+ International students in France
- 2100+ Listed monuments
- 3800+ clothes shops
- 360 Events organized each night in Paris, including 100 concerts
- 550+ Five-star and four-star hotels
- 610+ Michelin-starred restaurants

SIGNATURE PROGRAMS



03

Taught across eight months at our Paris Campus, these courses are ideal for culinary and pastry enthusiasts, career-changers, entrepreneurs and anyone interested in working within the universe of gastronomy.

ADMISSIONS REQUIREMENTS:

No previous degree or experience required
18 years minimum
IELTS →4.55



Contemporary Gastronomy Signature Program

DURATION :

8 months

WHERE TAUGHT :

École Ducasse - Paris Campus

TEACHING LANGUAGE :

English

JOB AND CAREER OPPORTUNITIES :

Chef or pastry chef
Chef instructor
Entrepreneur
Consultant
Restaurant owner
Concept developer
Catering manager
Production manager
F&B manager
Food writer and critic

OVERVIEW :

This Signature course is designed to immerse you in chef Alain Ducasse philosophy as it relates to contemporary cuisine. Taught in our brand new Paris campus, and with a bespoke, highly immersive curriculum that features 80% hands-on training, you will acquire advanced sensorial analysis and food pairing skills. You will be taught by influential experts, who will lead you to the forefront of culinary arts innovation.

Outside the kitchen, the program also incorporates a package of management essentials and discovery field trips, where you can learn from – and network with – food entrepreneurs and celebrated chefs. Upon completion, you will possess the tools to launch a career as a chef or drive your own entrepreneurial project.

PROGRAM STRUCTURE :

Culinary Arts Fundamental Techniques
– 4 weeks
Contemporary Mediterranean Cuisine
– 2 weeks
New trends and Alternative Gastronomy
– 2 weeks
Natural & Healthy Cuisine
– 3 weeks
Bistronomy
– 2 weeks
French Pastry Arts & Contemporary Desserts
– 4 weeks
Chocolate & Ice Cream
– 2 weeks
New Trends in Bread making
– 2 weeks
Gastronomic Cuisine & Restaurant Immersion
– 4 weeks
Spirits, Wines & Beverages
(Sensorial Analysis and Food Pairing)
– 3 weeks
Management Essentials
– 2 weeks
Field Trip
– 2 weeks



Haute Cuisine and French Pastry Arts Signature Program

DURATION :

8 months

WHERE TAUGHT :

École Ducasse - Paris Campus

TEACHING LANGUAGE :

English

JOB AND CAREER OPPORTUNITIES :

Chef de cuisine or pastry chef
Chef instructor
Entrepreneur
Consultant
Boutique owner
Concept designer
Production manager
Caterer and event organizer
Food writer and critic

OVERVIEW :

This Signature course brings to life chef Alain Ducasse philosophy around haute cuisine and French pastry arts. Taught in our brand new Paris campus, it will enable you to master a wide variety of fundamental and advanced culinary and pastry techniques, including the opportunity to prepare a selection of Chef Ducasse's iconic dishes. It is the perfect way to place yourself at the forefront of culinary arts innovation, while also exploring the universe of French pastry, desserts, chocolate and bakery.

Outside the kitchen, the course also incorporates a package of management essentials and discovery field trips, where you can learn from – and network with – food entrepreneurs and celebrated chefs. Upon completion, you will possess the tools to launch a career as a chef or drive your own culinary or pastry entrepreneurial project.

PROGRAM STRUCTURE :

Culinary Arts Fundamental Techniques
– 4 weeks
Bistronomy & Mediterranean Cuisine
– 4 weeks
Gastronomy & Natural Cuisine
– 4 weeks
French Pastry Arts & Contemporary Desserts
– 8 weeks
Natural & Healthy Pastry
– 2 weeks
Bread & Viennoiserie
– 2 weeks
Boutique Pastry
– 2 weeks
Gastronomic Cuisine Immersion
– 2 weeks
Management essentials
– 2 weeks
Field Trip
– 2 weeks



Contact

PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin
92190 Meudon
France

International.enrolment@ecoleducasse.com | www.ecoleducasse.com

 [ecole_ducasse](#) |  [École Ducasse](#) |  +33(0) 1 34 34 03 36



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.

Et elle est désormais associée à Sommet Éducation, 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.



« 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

Sommaire

01

DES ÉCOLES
OÙ S'ÉPANOUIT LE GÉNIE
p.6

02

ÉCOLE DUCASSE PARIS CAMPUS
p.12

03

PROGRAMMES
SIGNATURE
p.18

DES ÉCOLES OÙ S'ÉPANDROUIT 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 exceptionnelles.

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.





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
- 6 partenariats académiques à l'international
- Un taux de pratique élevé pour un suivi personnalisé
- Une équipe enseignante hautement qualifiée
- Un contenu pédagogique en phase avec l'industrie
- Un ratio étudiants-professeurs de 13:1
- Des méthodes d'apprentissage et un contenu pédagogique uniques

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.

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.



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 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 comprend 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 possède également un espace 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 :

- 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

PROGRAMMES SIGNATURE



03

Ces programmes exceptionnels de huit mois dispensés sur notre campus de Meudon s'adressent aux passionnés de cuisine, aux personnes en reconversion professionnelle, aux entrepreneurs ainsi qu'à tous ceux et celles qui souhaitent travailler dans le monde de la gastronomie.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Aucun diplôme ni expérience nécessaire
18 ans minimum
IELTS → 4,5



Contemporary Gastronomy Signature Program

DURÉE :

8 mois

SITE DE FORMATION :

École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais

MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Chef de cuisine ou chef pâtissier
Chef formateur
Entrepreneur
Consultant
Propriétaire de restaurant
Développeur de concepts
Traiteur
Responsable de production
Responsable F&B
Critique et chroniqueur culinaire

APERÇU :

Ce programme signature est une véritable immersion dans l'univers d'Alain Ducasse en matière de cuisine contemporaine. Dispensé sur notre campus dernier cri de Meudon, il vous propose un programme haute-couture comprenant 80 % de pratique culinaire. Vous apprendrez aux côtés d'experts et de chefs influents qui vous feront découvrir toutes les tendances et innovations du monde de la gastronomie. Vous développerez des compétences avancées en analyse sensorielle ainsi qu'en accords mets et vins.

Ce programme inclut également des compétences managériales essentielles ainsi que des visites qui vous permettront de rencontrer et d'intégrer un réseau de grands chefs et d'entrepreneurs du secteur. À l'issue de cette formation, vous posséderez tous les outils nécessaires pour démarrer une carrière de chef ou développer votre propre activité.

STRUCTURE DU PROGRAMME :

Techniques fondamentales des arts culinaires
- 4 semaines
Cuisine méditerranéenne contemporaine
- 2 semaines
Nouvelles tendances et Cuisine alternative
- 2 semaines
Cuisine « healthy »
- 3 semaines
Bistronomie
- 2 semaines
Techniques de la pâtisserie française et desserts contemporains
- 4 semaines
Chocolat et glaces
- 2 semaines
Nouvelles tendances en boulangerie
- 2 semaines
Cuisine gastronomique et immersion en restaurant
- 4 semaines
Spiritueux, vins et boissons (Analyse sensorielle et alliance mets-vins)
- 3 semaines
Les essentiels du management
- 2 semaines
Visites
- 2 semaines



Haute Cuisine and French Pastry Arts Signature Program

DURÉE :

8 mois

SITE DE FORMATION :

École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Anglais

APERÇU :

Ce programme signature donne vie à la philosophie d'Alain Ducasse en matière de cuisine contemporaine et de pâtisserie. Dispensé sur notre campus dernier cri de Meudon, il vous permettra de maîtriser diverses techniques culinaires fondamentales et avancées, ainsi que de préparer une sélection des plats emblématiques du chef Alain Ducasse. Cette formation est idéale pour rester à la pointe de l'innovation en matière d'arts culinaires, tout en explorant l'univers de la pâtisserie, des desserts, du chocolat et du pain à la française.

Ce programme inclut également des compétences managériales essentielles ainsi que des visites de terrain pour peaufiner votre apprentissage et faire la connaissance d'entrepreneurs du secteur alimentaire et de grands chefs. À l'issue de cette formation, vous posséderez tous les outils nécessaires pour démarrer une carrière de chef ou monter votre propre projet de cuisine ou de pâtisserie.

MÉTIER S ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Chef de cuisine ou chef pâtissier
 Chef formateur
 Entrepreneur
 Consultant
 Propriétaire de pâtisserie
 Créateur de concepts
 Responsable de production
 Traiteur / Organisateur d'événements
 Critique et chroniqueur culinaire

STRUCTURE DU PROGRAMME :

Techniques fondamentales des arts culinaires
 - 4 semaines
 Bistronomie et cuisine méditerranéenne
 - 4 semaines
 Gastronomie et cuisine nature
 - 4 semaines
 Techniques de la pâtisserie française et desserts contemporains
 - 8 semaines
 Pâtisserie « Healthy »
 - 2 semaines
 Viennoiserie et pain
 - 2 semaines
 Pâtisserie boutique
 - 2 semaines
 Immersion en cuisine gastronomique
 - 2 semaines
 Les essentiels du management
 - 2 semaines
 Visites
 - 2 semaines

Contact

PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin
92190 Meudon
France

admissions.pariscampus@coleducasse.com | www.ecoleducasse.com

 [ecole_ducasse](#) |  [École Ducasse](#) |  +33(0) 1 34 34 03 36





ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —