

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 Bachelor 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



SOMMCDIRE

DES ÉCOLES OÙ S'ÉPANOUIT LE GÉNIE



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 éco-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 étudiants 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





Conseil Consultatif International

Tous les ans, l'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 de la 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 de Glace, Directeur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie
- Christophe FELDER – Chef pâtissier
- Pascal FERAUD – Chef exécutif, DUCASSE Paris
- Marie Claire FREDERIC – Formatrice fermentation, Restauratrice - Restaurant Suri / Nicrunicuit
- Quentin GAIGNEUX – Chocolatier Torréfacteur, La Manufacture du Chocolat
- Benoît GAUDUCHON – Directeur de salle, Anona
- Alexandre GAUTHIER – Chef, La Grenouillère
- Cédric GROLET – Chef Pâtissier, Hôtel Le Meurice
- Vincent GUERLAIS - Artisan Chocolatier, président Relais Desserts
- Claire HEITZLER – Cheffe pâtissière
- 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 des Artisans Pâtissiers
- Bénédicte LEPANSE – Docteur en physiologie
- Josselin MARIE – Chef restaurateur, La Table de Colette
- Philippe MAUGUIN – Directeur, UMR 1331 TOXALIM INRA/INPT
- Elise MASUREL – Directrice de l'École Ducasse Paris Campus
- Jacques MAXIMIN – MOF Cuisine
- Romain MEDER – Chef cuisinier, Admo les Ombres
- Philippe MILLE – Chef exécutif, Domaine Les Crayères
- Adeline MOLIÈRE – Directrice Pédagogie, Développement & Qualité
- 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 pâtissière, Alain Ducasse au Plaza Athénée
- Christian REGOUBY – Délégué général, 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 et Soins Graphiques
- Frédérique TRIQUET – Cheffe restauratrice
- 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 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.





L'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

Ludovic P.

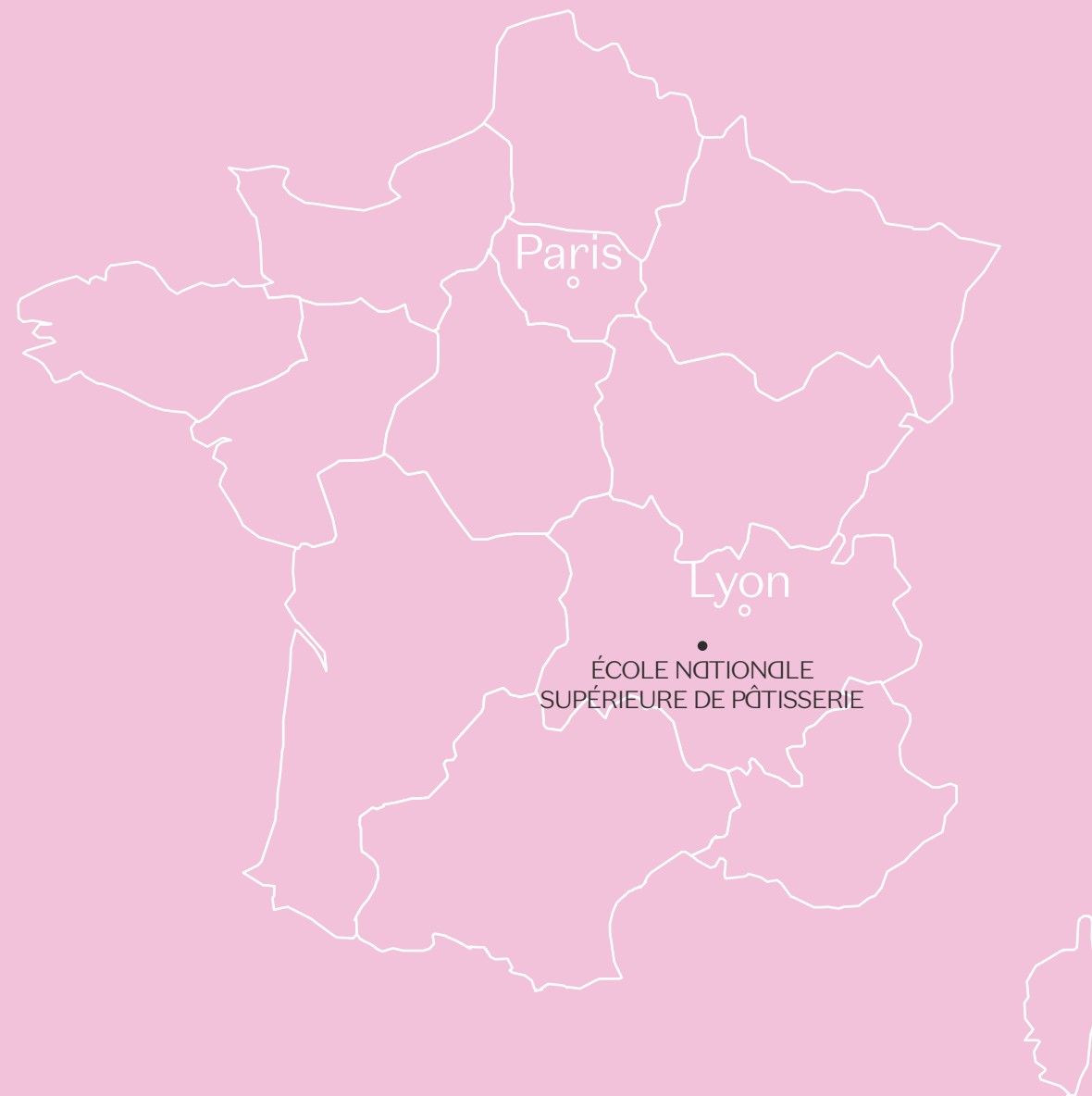
Une école de renommée mondiale

L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie se trouve aux abords de la charmante ville d'Yssingaux, 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 une ambiance et un accueil extrêmement conviviaux très appréciés de nos étudiants.

Chaque année, elle accueille de nombreux événements prestigieux comme les étapes de sélection du concours 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 pâtissiers.

Chiffres clés de la région Auvergne-Rhône-Alpes :

- Deuxième région touristique de France
- Plus de 338 000 étudiants
- À 30 minutes du Puy-en-Velay, patrimoine mondial de l'Unesco
- À 1h15 de 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

BACHELORS



Programmes Bachelor de trois ans associant des compétences pratiques, managériales et entrepreneuriales en lien avec les notions de développement durable, 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 ou équivalent)
- 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).
- 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 trois 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, enseignement managérial, entrepreneuriat et durabilité en opérations.

Vous développerez vos connaissances du secteur et vos compétences interpersonnelles dans le cadre de petits groupes, 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.

MÉTIERS 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	Cours académiques
Techniques fondamentales des arts culinaires Techniques fondamentales des arts de la pâtisserie I Bistronomie & cuisine traditionnelle Immersion & mise en situation professionnelle Cuisine méditerranéenne	- Photographie culinaire - Sciences de l'alimentation - Communication professionnelle - Français

Semestre 2

Stage professionnel I
(24 semaines)

ANNÉE 2

Semestre 3 — Pratique avancée I et cours académiques

Pratique avancée I	Cours académiques
Cuisine contemporaine Cuisine naturelle & saine Nouvelles tendances et gastronomie alternative Techniques fondamentales des arts de la pâtisserie II Immersion & mise en situation professionnelle	- Paysage et économie de l'entreprise F&B - Management de l'entreprise F&B - Fondamentaux du marketing - Outils informatiques - Pratiques de durabilité dans les opérations I - Anglais des affaires et communication - Français

Semestre 4

Stage professionnel II
(24 semaines)

ANNÉE 3

Semestre 5 — Pratique avancée II et cours académiques

Pratique Avancée II	Cours académiques
Cuisine de palace & de resort Cuisine haute couture	- Initiation à l'entrepreneuriat - Pratiques de durabilité dans les opérations II - Aménagement de l'espace de ventes et de production - Management, comptabilité et finances - Gestion des talents et processus RH - Droit des affaires et risques juridiques - Business game/projet de fin d'études - Stratégie et modèles économiques - Nouvelles tendances marketing - Gestion des performances financières

Semestre 6

Stage Professionnel III
(24 semaines)

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

Bachelor de la Pâtisserie Française

Enregistré au RNCP sous le titre de Chef Pâtissier (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 pâtisserie et en management pour devenir leader dans ce secteur.

Ses classes à effectif réduit vous permettent de profiter pleinement d'un apprentissage pratique et de cours de management. Ce programme inclut également trois semestres de stage professionnel pour mettre vos acquis en pratique.

MÉTIERS ET POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE :

Entrepreneur
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 — Immersion professionnelle

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

- Technologie professionnelle
- Sciences de l'alimentation
- Communication professionnelle
- Français ou anglais

Semestre 2

Stage professionnel I
(24 semaines)

ANNÉE 2

Semestre 3 — Pratique professionnelle et fondamentaux du F&B

Pratique avancée I

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

- Paysage et économie de l'entreprise F&B
- Management de l'entreprise F&B
- Fondamentaux du marketing
- Outils informatiques
- Photographie culinaire
- Anglais des affaires et communication
- Français ou anglais

Semestre 4

Stage professionnel II
(24 semaines)

ANNÉE 3

Semestre 5 — Innovation et Management

Pratique avancée II

Master Class pâtisserie
Pièces artistiques
Innovation et développement

Cours académiques

- Initiation à l'entrepreneuriat
- Pratiques de durabilité dans les opérations
- Aménagement de l'espace de ventes et de production
- Comptabilité financière et managériale
- Gestion des talents et processus RH
- Droit commercial et risques juridiques
- Nouvelles tendances en marketing
- Gestion des performances financières
- Stratégie et modèles économiques
- Projet de fin d'études

Semestre 6

Stage professionnel III
(24 semaines)

*Cette formation permet l'obtention du titre de Chef Pâtissier enregistré au niveau 5 du RNCP sous le numéro 35987 par décision de la Commission publiée le 15 octobre 2021.

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

CONTACT

PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin
92360 Meudon
France
Tél : +33 (0)1 34 34 03 36

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

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



Crédit photos : P. Monetta, L. Dupont, M. Cellard, L. Puissochet, S. Folatre, R. Lesellier

A **SOMMET EDUCATION** BRAND