

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, Diplôme, Diplôme d'Expert 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



SOMMCDIRE

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 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 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
 - 11 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, 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



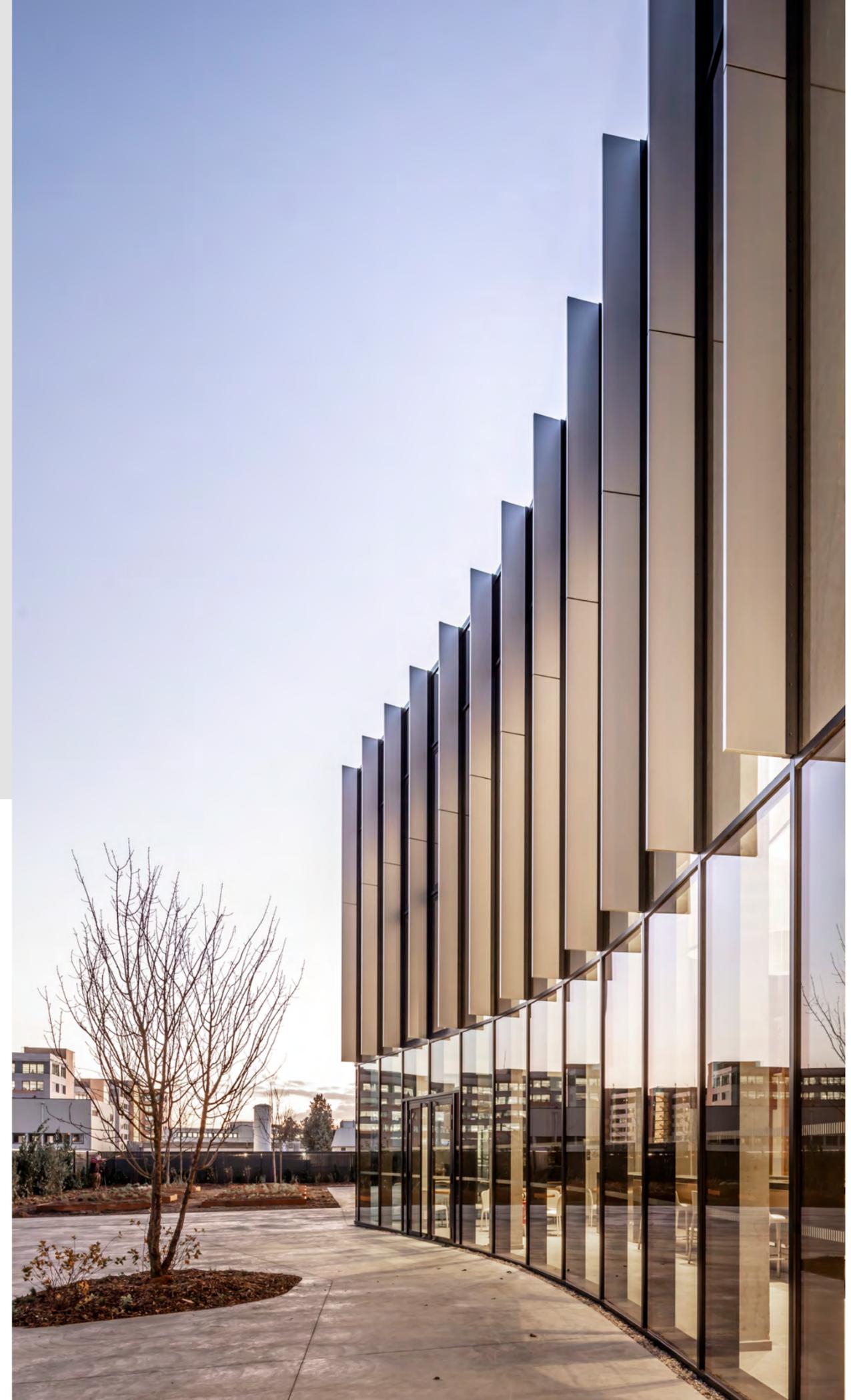
02

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

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 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 pâtisseries.

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

GUIDE DES PROGRAMMES



Que vous recherchiez une formation intensive de 8 semaines à 9 mois, 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

Diplôme

Diplôme d'Expert

CCP 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



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 « 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

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

Ce programme est éligible à différents types de financement (Compte Personnel de Formation, Transitions Pro, Région, etc).

* 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.

Essentiels 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

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

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

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

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 ou anglais



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

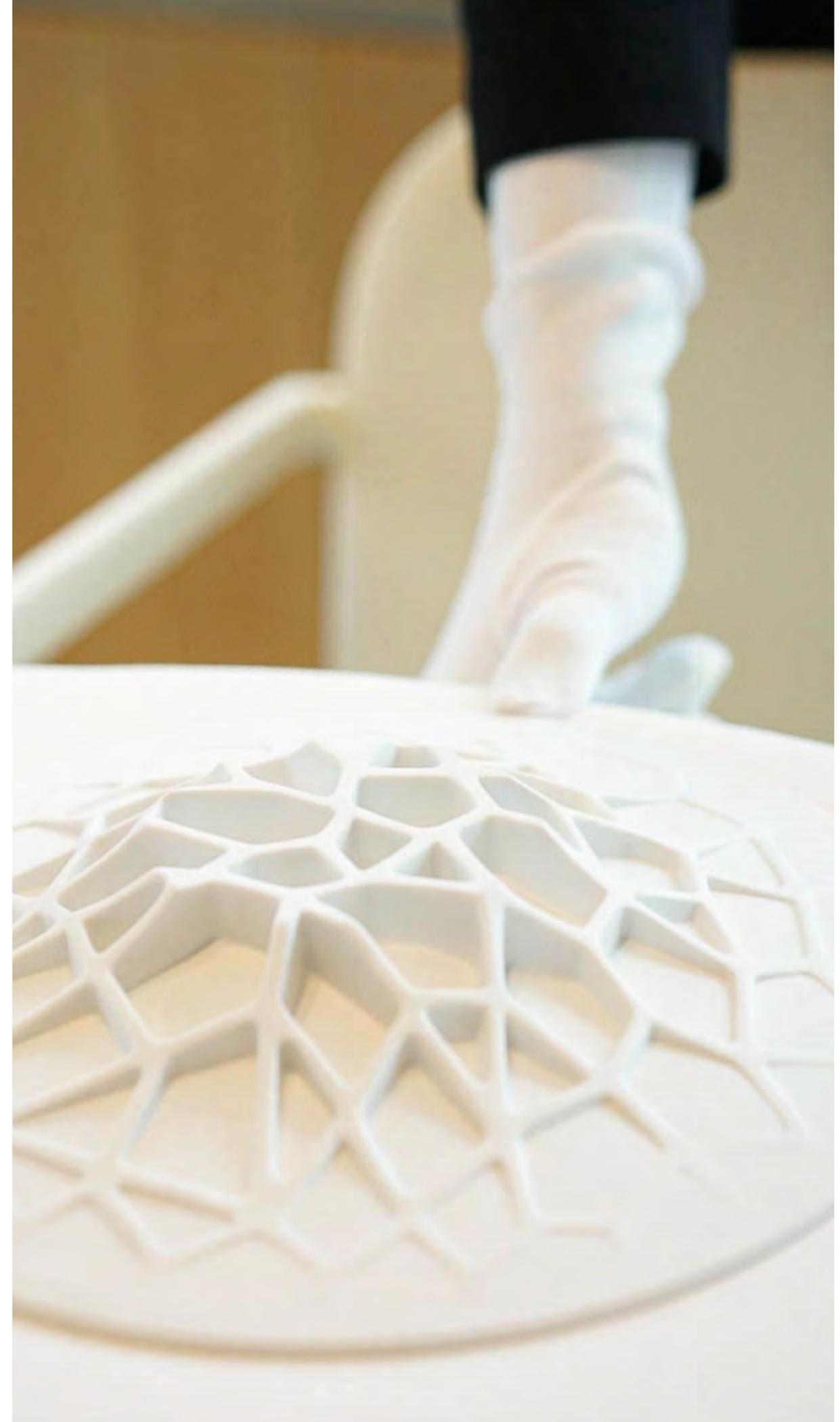
STRUCTURE DU PROGRAMME* :

Art du service
- 5 semaines

L'univers du bar
- 1 semaine

L'univers du vin
- 2 semaines

Hygiène et permis d'exploitation
- 1 semaine



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

DIPLÔME

Ces programmes de 30 à 35 semaines 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
- 18 ans minimum
- Session en anglais : niveau B1 (IELTS : 4.5) recommandé
- Session en français : niveau DELF B1



Diplôme de Cuisine*

Enregistré au RNCP sous le titre de chef de partie spécialisé en restauration gastronomique (niveau 4)

DURÉE :

35 semaines
- dont 13 semaines de stage

SITE DE FORMATION :

■ École Ducasse - Paris Campus

LANGUE DE LA FORMATION :

Français

TROIS BLOCS DE COMPÉTENCES DU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

1. Organiser et préparer la production de sa partie dans le respect des consignes et de la réglementation dans une démarche écoresponsable
2. Réaliser et envoyer la production culinaire responsable de sa partie en restauration gastronomique
3. Manager les commis et apprentis de sa partie et transmettre son savoir-faire de spécialiste



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
- 2 semaines

Cuisine saine et naturelle
- 2 semaines

Management d'une entreprise
- 2 semaines

Cuisine contemporaine
- 2 semaines

Fondamentaux de la boulangerie
- 1 semaine

Examen final
- 1 semaine

Stage
- 13 semaines

L'obtention du titre est conditionnée à la réussite des 3 blocs de compétences et à la validation de 13 semaines de stage dans un restaurant. Cette formation permet l'obtention du titre de Chef de partie spécialisé en restauration gastronomique enregistré au niveau 4 du RNCP sous le numéro 36290 par décision de la Commission publiée le 25 mars 2022.

** 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 croquebouches.



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.*

DIPLÔME D'EXPERT

Si vous êtes déjà chef professionnel, ce programme intensif de 12 semaines vous permettront de perfectionner votre savoir-faire et accélérer votre carrière.

CONDITIONS D'ADMISSION :

- Expériences de 2 à 3 ans requises ou obtention ou French Pastry Arts Diploma de l'École Ducasse
- 18 ans minimum
- Session en anglais : niveau B1 (IELTS : 4.5) recommandé



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.

CDP

(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



CAP 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. – CAP) 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 CAP 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**

CAP 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. – CAP) 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 CAP 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**

CAP 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. - CAP) 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 CAP 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



A **SOMMET EDUCATION** BRAND