

Nos programmes de reconversion professionnelle



Fondée en 1999, École Ducasse est une référence incontestable en matière d'excellence pédagogique dans le domaine des arts culinaires et de la pâtisserie. Nous partageons l'expertise et la vision du chef Alain Ducasse pour viser l'excellence dans la pratique.

En formant les étudiants à sa philosophie et à sa vision, les équipes d'École Ducasse les accompagnent dans la réalité plurielle du métier.

Faites de votre passion votre carrière

Vous êtes passionnés de gastronomie ? Vous souhaitez explorer de nouvelles opportunités de carrière ? Découvrez notre vaste éventail de programmes dédiés à la reconversion professionnelle qui vous permettront d'acquérir toutes les connaissances et les compétences nécessaires pour démarrer une nouvelle vie professionnelle en toute confiance.

Nos formations fortement orientées vers la pratique offrent le tremplin idéal pour entrer dans le monde de la restauration et de la pâtisserie. Les débouchés des formations sont variés : entrepreneur, chef, traiteur, responsable des opérations, critique, chroniqueur, production en laboratoire, traiteur...

ILS TÉMOIGNENT

« Quand je dis à mes clients que je cuisine depuis deux ans, ils sont surpris. »

Victor Le Bas,
Alumni du Diplôme de Cuisine 2020
et fondateur du restaurant « Bons vivants »

« J'ai choisi l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie parce que j'aime l'endroit et la campagne française. Je voulais étudier sans distraction et dans l'une des écoles d'Alain Ducasse. La formation correspondait à mon emploi du temps. C'était court et intensif. »

Askar Abusheminov,
Alumni Essentiels de la Boulangerie, 2019 et
Fondateur de la boulangerie « la croûte »

Les Diplômes

Combinez l'enseignement pratique des arts culinaires ou des arts pâtisseries à des modules de cours permettant d'acquérir des compétences managériales et entrepreneuriales.

Diplôme de Cuisine

Formation éligible au CPF

Enregistré au RNCP sous le titre «Chef de partie spécialisé en «restauration gastronomique» de niveau 4 (Fiche n°36290)

APERÇU

En complément des techniques de base, ce programme vous enseignera les principales expertises culinaires et il vous permettra de découvrir différentes identités ainsi que les dernières tendances du secteur. Vous développerez une connaissance approfondie des produits dans une cuisine gastronomique ainsi qu'une compréhension aiguisée de dimensions complémentaires comme l'écoresponsabilité ou le management d'équipe.

MODULES*

- Techniques fondamentales des arts culinaires
- Bistronomie et cuisine traditionnelle
- Cuisine contemporaine
- Cuisine méditerranéenne
- Cuisine saine et naturelle
- Techniques fondamentales de la pâtisserie française et de la boulangerie
- Evaluation pratique finale
- Management d'une entreprise
- Stage

DURÉE

35 semaines dont
13 semaines de stage



French Pastry Arts Diploma

APERÇU

Au cours de la formation, 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.

MODULES*

- Tea time et gâteaux de voyage
- Pains et viennoiseries
- Entremets individuels, petits gâteaux et desserts « healthy »
- Desserts de restaurant
- Chocolat et confiserie
- Glaces et sorbets
- Pièces artistiques et buffets
- Stage

DURÉE

30 semaines dont
8 semaines de stage



Diplôme des Arts Pâtisseries

APERÇU

Ce programme vous formera aux techniques de fabrication de la glace, de la confiserie, de la pâtisserie et du chocolat, avec une forte prise en compte des enjeux de développement durable.

MODULES*

- Technologie appliquée en laboratoire
- Réalisation des pâtes et biscuits, crèmes, ganaches, mix à glace, mousses et garnitures
- Organisation de la production, réalisation et présentation des produits
- Cuisson des pâtes et biscuits
- Réalisation des éléments de finition
- Conservation des produits
- Stage

DURÉE

43 semaines dont
12 semaines de stage



Les CQP

Ces programmes permettent d'acquérir une qualification professionnelle reconnue au niveau national en huit ou neuf mois au lieu de deux ans pour un CAP.

CQP Glacier-Fabricant

Résolument tourné vers des compétences techniques, le CAP glacier vous permet d'acquérir une expertise professionnelle et de travailler la glace afin de créer une vaste gamme de produits.

DURÉE
8 mois



APERÇU

Nos CAP dispensés en français, en partenariat avec le ministère français de l'Éducation Nationale, sont ouverts aux étudiants français et internationaux.

CQP Chocolatier-Confiseur

Travaillez le chocolat et le sucre afin de créer une gamme étendue de produits, comme des bonbons en chocolat, des pâtisseries, des confiseries et des pièces artistiques.

DURÉE
8 mois



MODULES*

- Pratique intensive en laboratoire
- Technologie appliquée en laboratoire
- Technologie
- Sciences disciplinaires appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Communication
- Prévention santé environnement
- Sauveteur secouriste au travail

CQP Pâtissier

Maîtriser les fondamentaux de la pâtisserie française, comme les pâtes, les crèmes et les mélanges, ainsi que de nombreux produits tels que des classiques français, des pâtisseries régionales ou encore les petits fours

DURÉE
8 ou 9 mois



Les Essentiels

Nos programmes «Essentiels» permettent d'acquérir de bonnes compétences techniques en seulement 2 mois.

Essentiels des Arts Culinaires

Formation éligible au CPF

Réalisation du bloc de compétences 2 du titre RNCP «Chef de partie en restauration gastronomique» de niveau 4 (Fiche n°36290)

Cette formation 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.

MODULES*

- Techniques fondamentales des arts culinaires
- Bistronomie et cuisine traditionnelle
- Cuisine méditerranéenne
- Techniques fondamentales de la pâtisserie française
- Hygiène et Permis d'exploitation
- Gestion économique d'un restaurant et évaluation finale

DURÉE

8 ou 9 semaines



Essentiels de la Pâtisserie Française

Formation éligible au CPF

Réalisation du bloc de compétences 2 du titre RNCP «Chef Pâtissier» de niveau 5 (Fiche n°35987)

Ce programme vous permettra d'acquérir toutes les connaissances requises en boulangerie pour poser les bases de votre carrière. Vous découvrirez comment préparer des pains de tradition, classiques et fantaisie, et créer des viennoiseries à pâte levée ou feuilletée.

MODULES*

- Techniques fondamentales de la pâtisserie française
- Pains et viennoiseries
- Chocolats et entremets
- Glaces et Sorbets

DURÉE

8 semaines



French Bakery Arts Essentiels

APERÇU

Ce programme vous permettra d'acquérir toutes les connaissances requises en boulangerie pour poser les bases de votre carrière. Vous découvrirez comment préparer des pains de tradition, classiques et fantaisie, et créer des viennoiseries à pâte levée ou feuilletée.

MODULES*

- Boulangerie française et boulangerie artistique
- Viennoiserie française
- Produits de snacking
- Techniques de pâtisserie

DURÉE

8 semaines



French Chocolate & Confectionary Arts Essentiels

APERÇU

Cette formation vous apprendra toutes les techniques fondamentales de la fabrication de chocolats et de confiseries. Vous découvrirez aussi les nouvelles tendances du secteur.

MODULES*

- Techniques fondamentales du chocolat
- Confiserie
- Pâtisserie à base de chocolat
- Pièces artistiques

DURÉE

8 semaines



Conditions d'admission

Le processus de recrutement se fait en pré-admission sur dossier, suivi d'un entretien.

Pour certains programmes, des pré-requis peuvent être exigés, contactez nos services d'admission pour en connaître les détails.



Découvrez le témoignage d'un élève d'École Ducasse

LÉGENDE : CAMPUS ET LANGUE DE FORMATION

En anglais Paris Campus

En français Paris Campus

En anglais ENSP

En français ENSP

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

Pourquoi choisir École Ducasse ?

UN ENVIRONNEMENT MULTICULTUREL

- 70 % d'étudiants internationaux.
- Plus de 80 nationalités représentées.

UN APPRENTISSAGE D'EXCELLENCE

- Plus de 70 % du temps en laboratoire.
- Accès à des masterclass données par des chefs renommés et Meilleurs Ouvriers de France.

DEUX CAMPUS PROFESSIONNALISANTS

- **Paris Campus** : Site ultra-moderne de 5000m² spécialisé dans la pratique des arts culinaires et pâtisseries
- **École Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux** : La plus grande école spécialisée en arts pâtisseries au monde

ACCOMPAGNEMENT DE QUALITÉ

- Un suivi personnalisé en petits groupes dispensé par des professionnels qualifiés.
- Un service des stages offrant un accès au réseau Alain Ducasse, une importante communauté d'anciens élèves et plus de 200 partenaires.



La mission d'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 formons des étudiants venant de tous horizons à devenir des chefs entrepreneurs, managers et citoyens.

À la fois chef et créateur, Alain Ducasse est avant tout un véritable pionnier de la philosophie du bien vivre et du bien manger. Il est aujourd'hui le chef le plus étoilé au monde. Sa philosophie conjugue tradition et modernité, dans le respect des produits utilisés, pour mettre en valeur l'authenticité de chaque produit.

Portée par la forte croissance du secteur de la gastronomie, École Ducasse propose une large sélection de programmes pour s'adapter à vos besoins de formation :

- l'enseignement supérieur
- la reconversion professionnelle
- le perfectionnement professionnel



École Ducasse – Paris Campus

16-20, Avenue du Maréchal Juin,
92360 Meudon, France
Téléphone : 01 34 34 19 10
admissions.pariscampus@ecoleducasse.com



École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie

125, Allée du Château de Montbarnier,
43200 Yssingeaux, France
Téléphone : 04 71 65 72 50
admissions.ensp@ecoleducasse.com