



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING



Un enseignement d'excellence unique au monde

Depuis sa création en **1999**, 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 de chef Alain Ducasse**. Dotée de 2 campuses en France, École Ducasse bénéficie d'une **multiplicité d'expertises exceptionnelles**.



PARIS CAMPUS

- Campus de 5 000 m² situé à 10 kilomètres de Paris
- Equipements à la pointe de la technologie

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

- Le seul campus au monde entièrement dédié aux arts pâtisiers
- Château emblématique alliant héritage et modernité, charme et fonctionnalité

Enseignement Supérieur

Nos programmes en trois ans permettent d'acquérir des compétences techniques, managériales et entrepreneuriales. Elles s'adressent aux jeunes diplômés rêvant de faire carrière dans l'hôtellerie de luxe, le secteur de la restauration et de la pâtisserie.



BACHELOR IN
CULINARY ARTS



BACHELOR IN
FRENCH PASTRY
ARTS



DIPLÔME SUPÉRIEUR
DES ARTS PÂTISSIER



Découvrez le
témoignage d'un
élève d'École
Ducasse

Reconversion professionnelle

PROGRAMME DIPLÔME

Nos programmes intensifs de 30 à 40 semaines sont destinés aux personnes en reconversion professionnelle et aux jeunes professionnels qui recherchent un tremplin pour devenir chef ou établir leur propre concept culinaire.



DIPLÔME DE
CUISINE



FRENCH PASTRY
ARTS DIPLOMA



DIPLÔME DES
ARTS PÂTISSIERS



LÉGENDE : CAMPUS ET LANGUE DE FORMATION



En anglais
– Paris Campus



En français
– Paris Campus



En anglais - École
Nationale Supérieure
de Pâtisserie



En français - École
Nationale Supérieure
de Pâtisserie

Reconversion professionnelle

FORMATIONS CAP

Nos formations CAP dispensées en français, en partenariat avec le ministère français de l'Éducation Nationale, sont ouvertes aux étudiants français et internationaux et permettent d'obtenir une qualification professionnelle dans le cadre d'une formation intensive.

CAP
PÂTISSIER

FR

CAP CHOCOLATIER
- CONFISEUR

FR

CAP GLACIER
- FABRICANT

FR

PROGRAMMES ESSENTIELS

Nos programmes intensifs et courts sont destinés aux passionnés de gastronomie, les personnes en reconversion et les entrepreneurs.



ESSENTIELS DES
ARTS CULINAIRES
(aussi disponible
en cours du soir)

AN

FR

ESSENTIELS DE
LA PÂTISSERIE
FRANÇAISE

AN

FR

AN

FRENCH CHOCOLATE
& CONFECTIONARY
ARTS ESSENTIALS

AN

FRENCH BAKERY ARTS
ESSENTIALS

AN

Perfectionnement professionnel

Si vous êtes déjà chef professionnel, ces programmes intensifs de 2 à 6 mois vous permettront de perfectionner votre savoir-faire et accélérer votre carrière.

EXPERT DIPLOMA
IN FRENCH PASTRY
ARTS

AN

FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
CONTINUES

FR

FR



Visitez notre site
internet



Vous nous suivez
sur Instagram



« Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire et mes expertises 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, NOTRE FONDATEUR



Découvrez
École Nationale
Supérieure de
Pâtisserie



Découvrez
École Ducasse
Paris Campus

ÉCOLE DUCASSE - PARIS CAMPUS
16-20, Avenue du Maréchal Juin – 92360 Meudon
Tél : 01 34 34 19 10
admissions.pariscampus@ecoleducasse.com

ÉCOLE DUCASSE - ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE
125, Allée du Château de Montbarnier – 43200 Yssingeaux
Tél : 04 71 65 72 50
admissions.ensp@ecoleducasse.com