

# 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 pâtissiers
- Château emblématique alliant héritage et modernité, charme et fonctionnalité

## Ensignement 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.

PÂTISSIER

CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR

CAP GLACIER - FABRICANT



#### 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 soirl





FRENCH CHOCOLATE & CONFECTIONARY ARTS ESSENTIALS



ESSENTIELS DE LA PÂTISSERIE FRANCAISE







FRENCH BAKERY ARTS ESSENTIALS



## 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



FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES



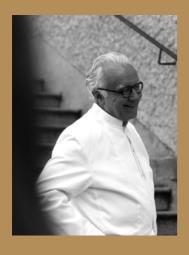




Visitez notre site internet



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