



FORMATIONS
ADULTE ET RECONVERSION

DUCASSE EDUCATION

PAGE 5

NOS FORMATIONS ADULTE
ET RECONVERSION,
PRÉSENTATION

PAGE 20

FEUILLET À PORT :

Dates de rentrée 2018

Tarifs 2018

Parrains de promotion 2018

LES FORMATIONS DE L'ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

PAGE 28

L'essentiel de la Boulangerie

PAGE 32

CDP Pâtissier

PAGE 38

CDP Chocolatier-Confiseur

PAGE 46

Contact

PAGE 52

LES FORMATIONS DU CENTRE DE FORMATION
CULIN DUCASSE

PAGE 56

L'essentiel des Crts Culinaires

PAGE 60

L'essentiel de la Pâtisserie

PAGE 66

Diplôme de Cuisine

PAGE 72

Contact

PAGE 78

« 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

À L'ORIGINE, LE GOÛT

À l'origine de DUCASSE Paris il y a la passion de la cuisine et de la pâtisserie, la volonté de révéler le goût originel des produits, d'en exalter les saveurs et de donner du bonheur à nos clients. Portés par la vision d'Alain Ducasse, nos 8 métiers expriment tous l'engagement de nos collaborateurs, qui font vivre notre passion du goût en France et à l'international.

Depuis sa création, DUCASSE Education contribue à la transmission de notre savoir et savoir-faire français en cuisine et en pâtisserie. Nous sommes aujourd'hui un réseau mondial d'écoles, où la passion et la dévotion à l'art de l'hospitalité soulignent une histoire forgée par des années de pratique et d'expérience.

DUCASSE Education transmet les standards les plus élevés de nos métiers avec des formations mettant l'accent sur l'apprentissage pratique des techniques, avec précision, innovation et une méthodologie rigoureuse axée sur les compétences.



L'ALLIANCE DE SAVOIR-FAIRE UNIQUES

Doté de 3 écoles en France, DUCASSE Education bénéficie d'une multiplicité d'expertises exceptionnelles. Situé à Argenteuil, le Centre de Formation Alain Ducasse est spécialisé dans les arts culinaires et la pâtisserie de restaurant tandis que l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, basée à Yssingaux, se consacre à la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie, depuis plus de trente ans.

Enfin en plein cœur de Paris, l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse s'adresse à tous les amateurs passionnés et aux entreprises à la recherche d'événements exclusifs.



VALORISER CHACUN VOTRE TALENT

Une gamme complète de formations professionnalisantes est proposée au sein du Centre de Formation Alain Ducasse et de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, allant du CDP intensif au Bachelor en passant par la formation professionnelle continue et des programmes de reconversion. Avec la volonté de transmettre sa philosophie au plus grand nombre, DUCASSE Education forme aussi bien des professionnels aguerris, que des personnes en reconversion ou des jeunes, qu'ils soient français ou internationaux.

Quel que soit votre profil et votre objectif, vous trouverez une formation faite pour vous au sein de DUCASSE Education. Notre mission, vous accompagner pour valoriser votre talent, cultiver votre identité et répondre à l'exigence de nos métiers.



UNE EXPERIENCE INTENSE ET HUMAINE



Chez DUCDSSE Education, nous sommes convaincus qu'une formation efficace passe par un suivi personnalisé de chaque élève, un véritable échange avec les formateurs et la répétition des gestes au quotidien.

C'est pourquoi nous avons fait le choix de développer des formations favorisant l'apprentissage pratique avec un nombre d'élèves réduit par classe.

Avec des cours particulièrement intenses et limités à 10 ou 12 apprenants, l'expérience humaine prend le pas, favorisant l'entraide, le partage et la cohésion d'équipe; des valeurs chères à DUCDSSE Education et indissociables de nos métiers.

LE MONDE COMME AMBITION

Accueillir, parcourir, conquérir le monde, à l'image de notre fondateur, DUCDSSE Education a depuis ses débuts une portée internationale. Avec près de 60 nationalités représentées dans nos écoles, nous formons des élèves venant de tous horizons mais surtout nous les formons à devenir les futurs acteurs de la gastronomie internationale.

Nous créons des alliances internationales solides avec des Partenaires Académiques de renom comme Johnson & Wales University aux Etats-Unis et George Brown College au Canada.

En parallèle, DUCDSSE Education exporte son savoir-faire aux quatre coins du monde en développant un réseau mondial d'écoles avec à ce jour un campus historique à Manille, et d'autres en développement dans plusieurs grandes villes de Chine.

DES PROFESSIONNELS DE TALENT

DUCDSSE Education est portée par des professionnels passionnés et hautement qualifiés.

Que nous soyons professeurs, Meilleurs Ouvriers de France, Champions du Monde, chefs cuisiniers ou pâtisseries renommés, artisans d'excellence, experts de l'hôtellerie restauration ou tout simplement passionnés nous travaillons à l'unisson pour faire de DUCDSSE Education, le réseau d'écoles de référence dans l'enseignement de nos métiers et pour que votre expérience chez nous reste inoubliable.



LE CONSEIL CONSULTATIF INTERNATIONAL

Tous les ans, DUCDSSE Education 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.

Nicolas Berger, LE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE / **Antoine Boucomont**, DIRECTEUR LE DELS RUNGIS / **Bernard Boutboul**, DIRECTEUR GIRD CONSEIL / **Patrick Castagna**, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGER / **Franck Cerutti**, HÔTEL DE PARIS / **Alexandre Dubarry**, DIRECTEUR QUATRE EPICES / **Pascal Feraud**, CHEF EXÉCUTIF DUCASSE PARIS / **Cédric Grolet**, HÔTEL LE MEURICE / **Claire Heitzler**, LODURÉE / **Nancy Hubert**, RESPONSABLE FORMATION ELIOR / **Patrick Jouin**, DIRECTEUR PATRICK JOUIN ID / **David Khayat**, PROFESSEUR CONCÉROLOGUE / **Tom Kitchin**, THE KITCHIN / **Gérard Margeon**, CHEF SOMMELIER EXÉCUTIF DUCASSE PARIS / **Thomas Marie**, ECOLE HÔTELIÈRE DE LOUSGNE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGER / **Jacques Maximin**, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CUISINE / **Pierre Monetta**, PHOTOGRAPHE / **Christophe Moret**, SHANGRI-LA HOTEL / **Diego Muñoz**, GSTRID ET GOSTON RESTAURANTE / **Arnaud Nicolas**, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHÂRCUTIER / **Jean-Louis Nomicos**, LES TABLETTES JEAN-LOUIS NOMICOS / **Paul Pairet**, MR AND MRS BUND RESTAURANT / **Jean-Éric Roine**, DIRECTEUR EXPLOITATION DUCASSE PARIS / **Pierre Tachon**, DIRECTEUR ARTISTIQUE DUCASSE PARIS ET SOINS GRAPHIQUES / ...

DUCASSE EDUCATION
EN QUELQUES CHIFFRES

3

ÉCOLES EN FRANCE

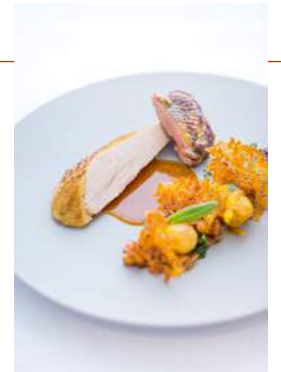
6



PARTENARIATS ACCADÉMIQUES À L'INTERNATIONAL

1 500

ÉLÈVES ET ALUMNI



12



ÉTUDIANTS MAXIMUM PAR CLASSE

60

NATIONALITÉS REPRÉSENTÉES DANS NOS ÉCOLES

1 400

PROFESSIONNELS
EN FORMATION CONTINUE CHAQUE ANNÉE



NOS FORMATIONS
ADULTE ET RECONVERSION

RETOURNER LE CATALOGUE
POUR CONNAÎTRE LE DÉTAIL DE NOS
FORMATIONS

VOUS GUIDER À RÉALISER VOS RÊVES



Suivre sa passion, un choix bien souvent à l'origine d'un projet de reconversion professionnelle. Une formation de qualité constitue le premier pilier d'un nouveau chapitre réussi. Car changer de vie est généralement synonyme d'inquiétudes, de risques et de difficultés.

C'est pourquoi DUCDSSE Education a pour volonté de vous accompagner au mieux dans le développement de vos projets et la réalisation de vos rêves. Et ce au travers de formations intensives permettant de maîtriser dès le départ les bons gestes et d'acquérir rapidement les bases de nos métiers, le solfège de la cuisine et de la pâtisserie.

UNE MÉTHODOLOGIE ET UN CONTENU PÉDAGOGIQUE UNIQUES



DUCDSSE Education applique une méthodologie unique alliant classes à effectif réduit et taux de pratique élevé pour un suivi personnalisé et un apprentissage efficace de la maîtrise du geste. De même notre contenu pédagogique, est développé en exclusivité par notre Département Pédagogique et nos chefs formateurs selon les standards DUCDSSE Education.

Nos formations en arts culinaires puisent leur source dans un référentiel de plus de 4 000 recettes directement inspirées des techniques du chef Alain Ducasse. Nos formations en pâtisserie, boulangerie ou chocolaterie-confiserie, sont quant à elles le fruit de plus de trente ans d'expertise et d'échanges entre des professionnels comptant parmi les meilleurs de leur génération.





PÂTISSERIE FRANÇAISE
& ARTS CULINIERS

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE 
 DE PÂTISSERIE
DUCASSE & THURIÈS

CENTRE DE FORMATION
GILAIN DUCASSE



LES FORMATIONS
DE L'ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE



Depuis plus de trente ans, L'ENSP est l'école de référence, en France et à l'international, pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace. Fondée en 1984 par la Confédération des Pâtisiers, l'école, depuis reprise par Yves Thuriès et Alain Ducasse, n'a cessé de grandir jusqu'à devenir une figure emblématique du monde pâtissier, où professionnels et étudiants s'y rencontrent.

Située en plein cœur du Château de Montbarnier, à Yssingeaux en Haute-Loire, l'école oscille entre héritage et modernité, charme et fonctionnalité, diversité et harmonie. Elle dispose de 8 laboratoires ultra-équipés, d'un amphithéâtre et d'espaces récréatifs. Une ambiance unique et familiale y règne, favorisant la rencontre entre élèves et professionnels ainsi que le partage et l'apprentissage autour d'une même passion.

«Le perfectionnement et la bonne formation professionnelle demeurent pour tous, la première chance de réussite et de succès.»



YVES THURIÈS



L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

L'ESSENTIEL
DE LA BOULANGERIE

Maîtriser les techniques fondamentales de la boulangerie traditionnelle française, tel est l'objectif de cette formation de 2 mois.

Du travers des modules intensifs, vous apprendrez à réaliser des produits de boulangerie variés : pains courants, de tradition Française, viennoiseries levées, levées feuilletées, etc.



85 % DE COURS PRATIQUES

DURÉE

2 mois de formation intensive

POUR

- Amateurs passionnés
- Étudiants en pâtisserie
- Professionnels des arts culinaires ou de l'hôtellerie souhaitant découvrir la boulangerie
- Entrepreneurs
- Personnes en reconversion professionnelle

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature

LANGUE

Français

MODULES

Boulangerie et viennoiserie
(pains de tradition, régionaux, spéciaux,
garnis et viennoiseries)

Desserts et gâteaux régionaux

Produits traiteurs
et snacking

Boulangerie inspirée
de Meilleurs Ouvriers de France

Préparation d'un buffet

Examen final





C D P
PÂTISSIER

Diplôme délivré par l'Education Nationale et l'ENSP, notre CDP Pâtissier en accéléré est ouvert à toute personne souhaitant acquérir ou revoir les fondamentaux des différents domaines de la pâtisserie française. Cette formation pratique permet d'accéder rapidement à un niveau professionnel de qualification et de compétences, sans passer par une formation initiale longue, comme un CDP classique en deux ans par exemple.

La durée du programme varie de 1 034 heures (8 mois – Parcours 1) à 1 164 heures (9 mois – Parcours 2) pour les personnes ne possédant pas un diplôme d'au moins niveau V (voir conditions d'admission).



PARCOURS 1

DURÉE

8 mois de formation

correspondant à 1 034 heures, incluant:

- 6 mois de formation intensive correspondant à 754 heures dont 562 heures de pratique professionnelle
- 2 stages en entreprise d'une durée de 4 semaines chacun correspondant à 280 heures

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Étudiants souhaitant se réorienter ou compléter leur formation
- Entrepreneurs

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature, tests et entretien
- Dvoir au minimum un diplôme de niveau V délivré par le ministère de l'Education Nationale Française (CDP – BEP – BDC) ou le Ministère de l'Agriculture ou un DCEU. Pour les diplômes obtenus dans un des pays membres de l'Union Européenne ou dans l'espace européen, transmettre une attestation de l'ENIC NDRIC justifiant d'un niveau IV.

LANGUE

Français



PARCOURS 2

DURÉE

9 mois de formation

correspondant à 1 164 heures, incluant:

- 6 mois de formation intensive
correspondant à 754 heures dont 562 heures
de pratique professionnelle
- 2 stages en entreprise d'une durée
de 4 semaines chacun
correspondant à 280 heures
- 130 heures de matières générales

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Étudiants souhaitant se réorienter
ou compléter leur formation
- Entrepreneurs

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature, tests et entretien
- Candidats ne possédant pas un diplôme
d'au moins niveau V ou DCEU délivré par
l'Éducation Nationale Française

LANGUE

Français

MODULES

Formation pratique intensive
dans les laboratoires

Technologie appliquée

Technologie de la pâtisserie

Sciences appliquées relatives
à la production

Connaissance de l'entreprise

Communication

Prévention Santé Environnement
et Sauveteur Secouriste au Travail

Art Appliqué

Matières générales
(dans le cadre du parcours 1 164 heures)

Stage en entreprise





C D P
C H O C O L D T I E R
- C O N F I S E U R

Diplôme délivré par l'Education Nationale et l'ENSP, notre CDP Chocolatier-Confiseur en accéléré est ouvert à toute personne souhaitant acquérir ou revoir les fondamentaux de la chocolaterie-confiserie. Cette formation pratique permet d'accéder en 8 mois (1 034 heures) à un niveau professionnel de qualification et de compétences, sans passer par une formation initiale longue, comme un CDP classique en deux ans par exemple.



DURÉE

8 mois correspondant à 1 034 heures
et incluant :

- 6 mois de formation intensive correspondant à 754 heures dont 562 heures de pratique professionnelle
- 2 stages en entreprise d'une durée de 4 semaines chacun correspondant à 280 heures

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Étudiants souhaitant se réorienter ou compléter leur formation
- Entrepreneurs

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature, tests et entretien
- Ovoir au minimum un diplôme de niveau V délivré par le ministère de l'Education Nationale Française (CDP – BEP – BDC) ou le Ministère de l'Agriculture ou un DDEU. Pour les diplômes obtenus dans un des pays membres de l'Union Européenne ou dans l'espace européen, transmettre une attestation de l'ENIC NDRIC justifiant d'un niveau IV.

LANGUE

Français

MODULES

Formation pratique intensive
dans les laboratoires

Technologie appliquée

Technologie
de la chocolaterie - confiserie
Sciences appliquées relatives
à la production

Connaissance de l'entreprise

Communication

Prévention Santé Environnement
et Sauveteur Secouriste au Travail

Art Appliqué

Stage



Département Recrutement et Admissions
Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

IFFP / ENSP
125, Allée du Château de Montbarnier,
43200 Yssingeaux, France

+33 (0)4 71 65 79 61/62/68
admissions@ensp-adf.com

Retrouvez-nous sur
Facebook | LinkedIn | Youtube







LES FORMATIONS
DU CENTRE DE FORMATION
GÉNÉRALISTE

LE CENTRE DE FORMATION GLAIN DUCASSE

Créé en 1999, le Centre de Formation Glain Ducasse se spécialise dans les arts culinaires et la pâtisserie de restaurant. Depuis ses débuts, l'école a pour mission de partager et transmettre la philosophie forte et engagée de son créateur. Respecter le produit et la saisonnalité tout en étant prescripteur de tendances en sont les piliers fondateurs.

Le Centre de Formation Glain Ducasse dispose de 4 plateaux techniques, tous munis d'équipements distincts afin de favoriser un apprentissage efficace et développer l'adaptabilité des élèves en environnement professionnel. Situé à Argenteuil, à seulement 20 minutes de la Gare Saint-Lazare, l'école bénéficie de l'énergie débordante de la capitale et de son contexte professionnel extraordinaire. Étudier à Paris, c'est être au cœur d'un carrefour incontestable de la gastronomie mondiale, c'est la chance de rencontrer des acteurs de l'hôtellerie-restauration et de participer à des événements hors-du-commun.





L'ESSENTIEL
DES ARTS CULINIERS

Conçu pour explorer l'univers de la restauration, ce programme est une initiation professionnelle permettant de maîtriser les fondamentaux de la cuisine. D'une durée de 9 semaines, cette formation intensive vous permet d'acquérir les premières bases du métier de cuisinier et les compétences essentielles pour devenir un entrepreneur de la restauration.

L'Essentiel des Arts Culinaires délivre le titre de «Cuisinier(e)-Entrepreneur(se)», Code NSF 221T, Certification Professionnelle de niveau V (FR) et de niveau 3 (EU), enregistré au RNCP par Arrêté du 26/09/2016 et publié au J.O le 04/10/2016.



80 % DE COURS PRATIQUES



DURÉE

9 semaines correspondant à 355 heures et incluant:

- 8 semaines de formation intensive
 - 6 semaines de module techniques culinaires
 - 1 semaine de module gestion d'une activité de restauration
 - 1 semaine de module entrepreneur de la restauration
- 1 semaine de stage en entreprise

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Entrepreneurs

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature

LANGUE

Français

MODULES

Techniques culinaires

Bases, Fond, Jus et Sauces
Légumes et Céréales
Volailles et Viandes
Poissons et Crustacés
Bases de la Pâtisserie de Restaurant
Fondamentaux de la Cuisine Méditerranéenne

Gestion d'une activité de restauration

Gestion Economique d'un Restaurant
Mise en Pratique du Costing
Visite Guidée du Marché International de Rungis
Examen Final lors d'un déjeuner d'évaluation
devant un jury

Entrepreneur de la restauration

Deux formations professionnelles
certifiées et obligatoires pour ouvrir et exploiter
un établissement :
Hygiène alimentaire en restauration commerciale
Permis d'exploitation

Stage





L'ESSENTIEL
DE LA PÂTISSERIE

Conçu pour explorer l'univers de la pâtisserie, ce programme est destiné aux passionnés et aux futurs professionnels souhaitant appréhender les fondamentaux de la pâtisserie française de restaurant.

De l'intégration des pratiques essentielles à la découverte des techniques novatrices, cette formation intensive de cinq semaines vous permet de proposer une offre sucrée ou compléter une offre de restauration.



75% DE COURS PRATIQUES

DURÉE

5 semaines correspondant à 200 heures d'enseignement

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Entrepreneurs

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature

LANGUE

Français

MODULES

Fondamentaux de la pâtisserie

Desserts incontournables
d'Alain Ducasse

Chocolat, caramel et praliné

Fingers et petits gâteaux

Snacking salé,
contrôle des coûts matière
et examen final





CENTRE DE FORMATION GLDIN DUCDSSE

DIPLÔME
DE CUISINE

Conçu pour les personnes souhaitant débiter une carrière de cuisinier, ce programme pratique vous permet d'acquérir et de maîtriser les techniques fondamentales et avancées de la cuisine. D'une durée de 8 mois, cette formation vous transmet les hauts standards requis dans les établissements de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration.



80 % DE COURS PRATIQUES

DURÉE

8 mois correspondant à 1 230 heures et incluant:

- 5 mois de formation intensive correspondant à 810 heures
- 3 mois de stage en entreprise correspondant à 420 heures

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Entrepreneurs

CONDITIONS D'ADMISSIONS

- 18 ans minimum
- Sur dossier de candidature

LANGUE

Français ou Anglais

MODULES

Bases, sauces, condiments
et techniques de taillage

Modes de cuisson

Légumes, fruits et céréales

Produits carnés

Produits aquatiques

Bases de la pâtisserie de restaurant

Communication

Gestion et administration

Visites et préparation au stage

Examen final

Stage



Département Recrutement et Admissions

**Centre de Formation
Glain Ducasse**

41 rue de l'abbé Ruellan
95100 Argenteuil, France

+33 (0)1 34 34 19 18
admissions@ducasse.com

Retrouvez-nous sur
Facebook | LinkedIn | Youtube



