



# ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

## L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE OUVRE LES INSCRIPTIONS POUR SON PRESTIGIEUX CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR



Depuis près de quarante ans, L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) est l'école de référence, en France et à l'international, pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace.

Le CAP Chocolatier-Confiseur proposé par l'ENSP est une formation unique qui permet d'acquérir une qualification professionnelle reconnue au niveau national en huit mois et d'aller au-delà du référentiel de compétences du CAP classique. Au cours de cette formation, les étudiants travailleront en effet de manière très approfondie le chocolat et le sucre afin de créer une vaste gamme de produits, comme des bonbons en chocolat, des pâtisseries, des confiseries en allant jusqu'aux pièces artistiques. Ce CAP Chocolatier-Confiseur s'adresse aux personnes en reconversion, aux entrepreneurs mais aussi aux étudiants plus jeunes qui souhaitent redémarrer ou compléter leur formation professionnelle.

Les points différenciants de ce CAP sont sa durée (8 mois contre 1 ou 2 ans ailleurs) et l'important taux de pratique intégré dans les enseignements avec 70% de cours de pratique mais également deux stages professionnalisant de quatre semaines chacun permettant aux étudiants de s'immerger dans le métier. Les cours se déroulent sous forme de démonstration, mise en pratique, ateliers expérimentaux, et cours théoriques.

A l'issue de cette formation, les étudiants seront capables notamment de réaliser différents produits de chocolaterie, de choisir et d'identifier leurs besoins en matières premières, de gérer leurs stocks et leur production, ainsi que leur propre entreprise. Ce qui leur permettra d'accéder ensuite à différentes opportunités de carrières telles qu'entrepreneur, chocolatier-confiseur, Chef formateur ou bien encore producteur de chocolat.



« L'objectif de notre CAP Chocolatier-Confiseur est de former nos étudiants en les faisant progresser rapidement pour leur permettre de s'insérer dans le monde professionnel avec toutes les compétences dont ils auront besoin. Nous apportons une attention toute particulière à l'ENSP à proposer un cursus personnalisé à chaque étudiant au plus près de ses besoins, à travers une formation résolument tournée vers les savoir-faire pratiques et techniques. » Luc Debove, Directeur de l'ENSP, Chef Exécutif Pâtisserie École Ducasse, Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France Glacier.

Dispensé depuis 2021 où le taux de réussite était de 100%, les étudiants sont plongés dans les meilleures conditions de réussite avec notamment des petits groupes de 12 personnes maximum favorisant une pédagogie personnalisée. Les inscriptions viennent d'ouvrir pour la prochaine rentrée prévue le 18 septembre 2023 dans des laboratoires de chocolaterie et confiserie flambants neufs et à la pointe de la technologie de la nouvelle extension de l'ENSP qui sera inaugurée à la rentrée.



# À PROPOS D'ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie. École Ducasse, c'est trois écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École nationale Supérieure de Pâtisserie ; et des écoles à l'international avec Manila Campus aux Philippines, Gurugram Campus en Inde et Nai Lert Bangkok Studio en Thaïlande. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie. École Ducasse est une institution membre du groupe Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

Pour plus d'informations : [www.ecoleducasse.com](http://www.ecoleducasse.com)

