



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

LES NOUVEAUTÉS ÉCOLE DUCASSE RENTRÉE 2022



Meringue rhubarbe accompagnée de son granité fraises

École Ducasse, la référence incontestable dans l'enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie, s'attache à fournir des formations de qualité dispensées par des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France (MOF), Champions du monde, Artisans... Chaque année, les écoles du réseau accueillent des profils très divers, des jeunes étudiants aux professionnels aguerris en passant par les amateurs de gastronomie, réunis autour d'une seule et même passion, celle du goût. **Pour cette année 2022, l'école ne faillit pas à sa réputation et dévoile les nouveaux noms et programmes prestigieux qui attendent ses futurs étudiants et stagiaires.**

UN PARRAINAGE HORS-PAIR

De nouveaux parrains d'exception accompagneront les promotions Bachelors 2022. Ces programmes en 3 ans dispensent aux jeunes diplômés des compétences à la fois techniques, managériales et entrepreneuriales.

Le rôle de parrain du [Bachelor des Arts Culinaires](#) revient à **Michel Roth**. Meilleur_Ouvrier de France en 1991 et détenteur d'un Bocuse d'Or, Michel Roth s'impose comme l'un des Chefs les plus titrés de France. Au-delà de ce succès incontestable, ce Chef passionné se veut accessible et met un point d'honneur à partager son savoir-faire avec la jeune génération.

Le Maître pâtissier **Christophe Felder** parrainera quant à lui la Promotion du [Bachelor de la Pâtisserie Française](#). Après avoir fait ses preuves chez Fauchon et Guy Savoy il entre, à 23 ans, à l'Hôtel de Crillon et y restera durant 15 ans. Chevalier des Arts et des Lettres et passionné de transmission, Christophe Felder est considéré, pour beaucoup, comme l'un des principaux créateurs des desserts à l'assiette.

ENSP : DE NOUVEAUX PROGRAMMES DANS L'AIR DU TEMPS

Cette année encore l'ENSP enrichit ses [formations professionnelles](#) avec notamment la mise en place d'un parcours initiatique autour de la [modélisation et l'impression 3D](#), permettant aux élèves d'apprendre à concevoir emporte-pièces, pochoirs, sujets de décor, et matrices permettant la création de moules en silicone alimentaire ou thermoformage.



Glace au gorgonzola sur pain toasté

L'établissement propose également de s'initier au « [Bean to Bar](#) » avec le Maître chocolatier-confiseur **Régis Bouet**, et d'apprendre tout le processus de la réalisation du chocolat de la fève de cacao à la tablette de chocolat : sélection des fèves, torréfaction, décortilage, broyage, malaxage, conchage, tempérage, moulage et enrobage.

La formation initiale se développe aussi au sein de l'ENSP avec la création du [CAP Glacier](#) qui forme les futurs artisans glaciers en stimulant leur créativité et en développant leurs compétences techniques. Développée par **Luc Debove**, Directeur Général de l'ENSP et Chef Exécutif Pâtisserie d'École Ducasse, MOF et Champion du Monde Glacier, cette formation intensive de 6 mois, mêlant pratique et théorie et incluant 2 mois de stage, s'adresse à un public en reconversion.

PARIS CAMPUS : CAP SUR LES ARTS DE L'HOSPITALITÉ ET L'IDENTITÉ CULINAIRE

A Paris Campus, deux nouvelles thématiques viennent compléter l'offre de [formations professionnelles](#) :

— « **L'Essentiel des arts de l'Hospitalité et de la Sommellerie** » imaginé par **Chantal Wittmann**, Meilleur Ouvrier de France des arts du Service & de la Table, sera parrainé par **Guillaume Gomez**, Ambassadeur de la Gastronomie française auprès du Président de la République, et dispensé par de nombreux experts (sommeliers Champions du monde, MOF fromagers, MOF café...). Cette formation intensive de 2 mois offre aux profils en reconversion l'opportunité unique de se former aux métiers de l'hospitalité auprès des plus grands noms.

— Conçue et dispensée par **Anne Garabedian**, Rédactrice en Chef du magazine « Le Cœur des Chefs », la nouvelle formation inédite « **Construire et communiquer son identité culinaire** » permettra aux chefs professionnels de réussir le passage de leur carte au média-training : construction de sa propre identité et communication de celle-ci lors des différentes prises de parole des chefs, tant sur les réseaux sociaux qu'auprès des médias.



Chantal Wittmann

LES NOUVEAUX CHEFS INVITÉS EN 2022



Alexandre Gauthier

Cette année, Ecole Ducasse accueille à nouveau de prestigieux chefs invités qui viendront former les élèves tout au long de l'année.

À l'ENSP, les arts sucrés verront défiler de grands noms : **Michael Bartocetti**, Chef Pâtissier du Four Seasons Hotel George V, **Éric Verbauwhede**, Chef Pâtissier chez Maison Pic ou encore **Matthieu Carlin**, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon.

Le Campus de Meudon ne sera pas en reste, avec la venue d'**Arnaud Faye**, Chef Exécutif de la Chèvre d'Or (2 étoiles au Michelin et 4 toques au Gault & Millau), de **Paul Pairet**, à la tête des restaurants Ultraviolet, Mr & Mrs Bund, et Polux à Shangaï, et d'**Alexandre Gauthier**, Chef Cuisinier et propriétaire de l'établissement doublement étoilé La Grenouille.

POUR PLUS D'INFORMATION SUR CES FORMATIONS PROFESSIONNELLES, CONTACTEZ :

- ensp@ecoleducasse.com
- pariscampus@ecoleducasse.com

POUR POSTULER, TÉLÉCHARGEZ LE FORMULAIRE D'INSCRIPTION ICI :

<https://www.ecoleducasse.com/postuler>

À PROPOS DE 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 aux Philippines, au Brésil, en Thaïlande et en Inde. 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 : <https://www.ecoleducasse.com>



INFORMATION PRATIQUES