



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE LANCE SA NOUVELLE FORMATION DÉDIÉE AUX PIÈCES ARTISTIQUES



Yssingaux, France - le 15 mars 2023 – L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), école de référence réputée mondialement dans les arts de la pâtisserie et dans les arts glacés située à Yssingaux, enrichit son offre de formation avec la création d'un « **Diplôme d'Expert en Pièces Artistiques** ».

Ce nouveau diplôme a été spécialement conçu pour les professionnels de la pâtisserie souhaitant renforcer leurs compétences et progresser dans le secteur artistique. Cette formation unique au monde, sera délivrée en anglais sur une durée de 8 semaines à partir du 3 juillet 2023.

L'objectif de ce programme est de se développer dans la création artistique avec la réalisation notamment de gâteaux en trompe l'œil, pièces en chocolat et en sucre, sculptures en glace, mais aussi de pièces exceptionnelles comme les gâteaux de mariages et croquembouches.

L'un des points forts de ce programme intensif est son approche personnalisée et différenciée avec une acquisition des compétences qui passe à 96% par la pratique.



Luc Debove, Directeur et Chef Exécutif de l'ENSP, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de Glace, sera le référent de cette première promotion :

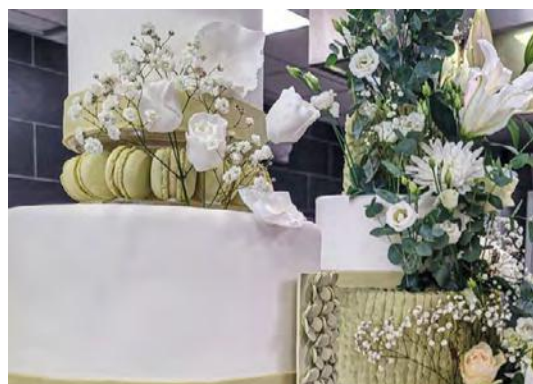
« Véritable support artistique, les Chefs aborderont le sucre d'art, la sculpture sur glace, des pièces artistiques en chocolat, wedding cake, croquembouche, pièce en nougatine et "fake cake". Cette formation a été pensée afin de leur donner tous les outils pour performer face à la demande sans cesse croissante des clients. »

Pour plus d'informations et inscriptions : [cliquez ici](#)

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

