

ÉCOLE DUCASSE MET À L'HONNEUR L'ART DU CHOCOLAT ET DE LA PÂTISSERIE AVEC UNE OFFRE DE FORMATIONS DÉDIÉE

Paris, France – Lundi 27 octobre 2025 : Avec trois campus en France, dont le plus grand dédié aux arts sucrés au monde, **École Ducasse** s'impose comme le réseau d'écoles référent des métiers de la gastronomie. À l'occasion de sa participation à la **30ème édition du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie**, **École Ducasse** met à l'honneur son offre de formations autour du chocolat et de la pâtisserie : un panel de parcours pour parfaire ses compétences et bénéficier des meilleurs enseignements selon la philosophie du Chef Alain Ducasse.

Une immersion totale dans l'art du chocolat

De la fève à la ganache, les étudiants et professionnels qui intègrent les campus d'**École Ducasse** plongent dans l'univers fascinant du cacao à travers des formations courtes et longues durées. Animées par des chefs formateurs reconnus, elles abordent toutes les étapes de la transformation du chocolat : tempérage, moulage, enrobage, confection de bonbons, tablettes, entremets et pièces artistiques.

« Le chocolat est une matière vivante, à la fois précise et poétique. Notre mission est d'apprendre à le maîtriser sans jamais perdre de vue l'émotion qu'il procure », explique **Luc Debove, Directeur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie**.

Le catalogue de formations le plus exhaustif du marché

Forte de plus de 40 ans d'expérience, l'**École Nationale Supérieure de la Pâtisserie** s'impose aujourd'hui comme la référence mondiale des arts sucrés. Son catalogue de formations couvre aujourd'hui l'ensemble des pratiques qui gravitent autour du chocolat et de la pâtisserie :

LES FORMATIONS POST-BACCALAURÉAT

Ces formations en trois ans sont accessibles pour l'ensemble des titulaires d'un baccalauréat, désireux de poursuivre leur parcours académique avec des formations théoriques et pratiques sur les arts sucrés.

- **Diplôme Supérieur des Arts Pâtisiers** – formation en 3 ans dispensée à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) qui confère le titre de Chef Pâtissier enregistré au RNCP ;
- **Bachelor in French Pastry Arts** – formation en 3 ans dispensée en anglais à École Ducasse Paris Campus (Meudon).

LES PROGRAMMES DE RECONVERSION

Adressés aux actifs qui souhaitent explorer une nouvelle voie, les programmes de reconversion forment en quelques semaines ou mois aux pratiques du métier pour une employabilité certaine post-formation.

- **Essentiels de la Pâtisserie Française** – formation en 8 semaines dispensée à École Ducasse Paris Campus (Meudon) ;
- **CAP Chocolaterie Confiserie** – formation en 8 mois dispensée à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) ;

- **CAP Pâtissier** – formation en 8 ou 9 mois dispensée à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) ;
- **French Pastry Arts Diploma** – formation en 22 semaines dispensée en anglais à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) ;
- **French Chocolate & Confectionery Arts Diploma** – formation en 2 mois dispensée en anglais à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux).

LES FORMATIONS EXPERTS

Ces formations intensives permettent aux professionnels de parfaire leurs compétences et acquérir des techniques solides.

- **Diplôme des Arts Pâtissiers** – formation en 10 mois dispensée à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) – accessible uniquement pour les titulaires d'un CAP de métier de bouche ;
- **Expert Diploma in French Pastry Arts** – formation en 8 semaines dispensée en anglais à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (Yssingeaux) ;

LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Dispensées à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie par des Chefs Formateurs du réseau **École Ducasse** et des artisans d'excellence – Meilleurs Ouvriers de France, Champions du Monde et Chefs Pâtissiers de Palace – ces formations de 3 jours s'adressent aux professionnels tout au long de leur carrière, pour les accompagner sur des pratiques métiers spécifiques.

- **Le Chocolat dans tous ses Etats** – formation dispensée par Paul Occhipinti, Chef Chocolatier et Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur, du 2 au 4 mars 2026 ;
- **Montages de Pâques et Bonbons chocolat** – formation dispensée par Bertrand Balay, Chef Chocolatier et Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur, du 9 au 11 mars 2026 ;
- **Chocolat et Confiserie** – formation dispensée par Johan Giacchetti, Chef Chocolatier du Bristol Paris, du 27 au 29 avril 2026 ;
- **Bean to Bar** – formation dispensée par Régis Bouet, Maître Chocolatier-Confiseur et Expert du Cacao, du 18 au 21 mai 2026 ;
- **Ganache Chocolat** – formation dispensée par Régis Bouet, Maître Chocolatier-Confiseur et Expert du Cacao du 21 au 23 septembre 2026.
- **Pièces Artistiques Chocolat** – formation dispensée par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur, du 19 au 21 octobre 2026.

À PROPOS D'ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie.

École Ducasse gère trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.A.U.

Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution) en 2023, 2024 et 2025.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com

CONTACT MÉDIAS

Melchior | Agence de communication

Mickaël Bouchisse

+33 (0)7 45 05 42 22 | mickael.bouchisse@agencemelchior.com