

Changer de voie par passion : le Diplôme de Cuisine d'École Ducasse, tremplin vers l'excellence

Paris, le 22 avril 2025 – École Ducasse met en lumière le Diplôme de Cuisine, un programme court et intensif conçu pour les personnes en reconversion professionnelle, à travers le parcours inspirant d'Aurélien Brun. Ancien professionnel de l'immobilier, Aurélien est aujourd'hui sous-chef au sein du restaurant deux étoiles Michelin La Villa Archange à Cannes.

Un programme pensé pour les talents en reconversion

Créé pour répondre à la demande croissante de personnes en quête de sens et de passion dans leur vie professionnelle, le Diplôme de Cuisine d'École Ducasse est une formation immersive d'une durée de 9 mois, composée de 6 mois de cours intensifs sur le campus de École Ducasse à Meudon près de Paris, suivis de 3 mois de stage en milieu professionnel.

Conçu spécifiquement pour des profils en reconversion, le programme offre une approche progressive et complète de la cuisine française. Les apprenants développent les techniques fondamentales : taillage, cuisson, sauces, pâtisserie de base, ... Mais abordent aussi des compétences plus avancées comme la gestion de la production, l'organisation en cuisine professionnelle et la création culinaire. Le rythme soutenu et la pédagogie orientée vers la pratique permettent une montée en compétence rapide, sans prérequis initial.

Les cours sont encadrés par des chefs formateurs expérimentés, issus de grandes maisons étoilées et de palaces, qui transmettent savoir-faire et discipline, tout en accompagnant chaque élève dans la construction de son projet professionnel. À l'issue de la formation, les diplômés bénéficient d'un accès facilité au marché du travail grâce à un réseau actif de partenaires dans la gastronomie, la restauration et l'hôtellerie.

Aurélien Brun : d'un bureau à une cuisine deux étoiles

Aurélien Brun incarne cette nouvelle génération de talents en reconversion. En 2020, alors qu'il souhaite donner un nouveau souffle à sa carrière après une expérience dans l'immobilier, il choisit de rejoindre École Ducasse. « J'avais envie de faire un métier de passion et de transmission. La formation m'a permis de comprendre les fondamentaux, d'apprendre les bons gestes, mais aussi de développer une rigueur qui m'est précieuse aujourd'hui en cuisine », explique-t-il.

Après sa formation, il rejoint La Villa Archange, adresse doublement étoilée du chef Bruno Oger, membre Relais & Châteaux. Grâce à sa détermination et à la solidité de ses acquis, Aurélien évolue rapidement dans la brigade. « J'ai eu la chance d'être accompagné par deux grands chefs : Bruno Oger et Jacques Di Guisto. Ils ont su m'accompagner pour concrétiser et parfaire l'enseignement de l'école Ducasse ». Moins de quatre ans plus tard, après avoir été notamment chef de partie, il est promu sous-chef, participant au quotidien à l'exécution d'une cuisine gastronomique d'excellence.

« Ce que m'a offert École Ducasse, ce sont avant tout des compétences techniques que je ne maîtrisais pas. En passant par École Ducasse, on acquiert également la crédibilité pour intégrer un restaurant de haut niveau. En plus de cela, on nous inculque l'envie de toujours apprendre, ce qui est primordial dans notre métier. Être aujourd'hui sous-chef dans une maison comme celle-ci me donne un grand sentiment de fierté et me conforte dans mon choix de reconversion », confie-t-il.

Former pour transformer

En valorisant des trajectoires comme celle d'Aurélien, École Ducasse affirme sa mission : rendre l'excellence culinaire accessible à ceux qui osent changer de voie. Le Diplôme de Cuisine École Ducasse constitue aujourd'hui un véritable tremplin pour celles et ceux qui souhaitent transformer leur passion en métier, avec une insertion professionnelle rapide et de nombreuses opportunités dans le secteur de la gastronomie.

-

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 et 2024.

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com/en>



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING