

Formations continues 2025 : École Ducasse dévoile ses nouveaux modules pour les professionnels

École Ducasse, référence internationale en matière de formation culinaire et pâtisnière, dévoile son programme de Formations Professionnelles Continues (FPC) pour le second semestre 2025. Conçues pour répondre aux besoins des professionnels en quête de perfectionnement, ces formations courtes associent maîtrise technique, innovation et transmission d'un savoir-faire d'exception.

Une programmation ambitieuse au Paris Campus : entre excellence et modernité

Le campus de Meudon accueillera plusieurs modules portés par des chefs de renom :

- **La cuisine des restaurants étoilés** (22–24 septembre) : une immersion dans l'univers des grandes maisons, pour comprendre les mécanismes et gestes qui façonnent la haute cuisine contemporaine.
- **La pâtisserie des restaurants étoilés** (25–26 septembre) : ce module propose la réalisation de desserts de prestige et enseigne les codes esthétiques et techniques du dessert à l'assiette gastronomique.
- **La charcuterie cuisinée par Ornaud Nicolas** (29–30 septembre) : le MOF charcutier partage ses secrets pour moderniser cette tradition culinaire avec des recettes créatives, des découpes précises et un travail de la matière tout en élégance.
- **Cuisine et salle : de l'alliance à la performance** (13–14 octobre) : une nouveauté 2025 qui explore la coordination entre cuisine et service pour optimiser l'expérience client, avec mise en situation.
- **Cuisine et fermentation** (15–16 octobre) : un atelier technique autour des méthodes de conservation naturelles, de la lactofermentation aux préparations innovantes, pour enrichir l'univers des saveurs.
- **Management opérationnel** (15–16 octobre) : également inédit, ce module s'adresse aux responsables de cuisine, aux responsables de salles et directeurs de restaurants souhaitant renforcer leur leadership, structurer la communication et piloter les équipes avec efficacité.
- **Cuisine du terroir avec Jérôme Jaegle** (3–4 novembre) : chef étoilé et maraîcher, Jérôme Jaegle initie les participants à une cuisine engagée, nourrie par la biodiversité, le respect du produit et la saisonnalité.

À l'ENSP : des créations pâtisnières entre tradition, innovation et santé

Du cœur du campus d'Yssingaux, les participants découvriront des univers pâtisniers riches et exigeants :

- **Collection de sujets de Noël et bonbons chocolat avec Johan Giacchetti (6-8 octobre) :** création de pièces en chocolat festives et modernes, travail sur les textures, les saveurs et les décors élégants.
- **Bûches et mignardises de fin d'année sans gluten, sans sucre ajouté ou à indice glycémique bas avec Sandrine Baumann-Hautin (27-29 octobre) :** une nouveauté incontournable pour répondre à la demande croissante de pâtisserie bien-être, sans compromis sur le goût.
- **Desserts de restauration en palace avec Michael Bartocetti (24-26 novembre) :** le chef pâtissier du George V partage son approche d'une pâtisserie d'exception, au service des grandes tables, entre précision, raffinement et émotion gustative.

Un engagement constant pour la montée en compétence des professionnels
École Ducasse continue de développer une offre pédagogique au plus proche des évolutions du secteur. Grâce à ces formats courts, les participants acquièrent des savoir-faire pointus et applicables immédiatement dans leur environnement professionnel en un minimum de temps.

Inscriptions et renseignements : admissionsfpc@ecoleducasse.com | +33 (0)1 34 34 03 36

École Ducasse Paris Campus : pariscampus@ecoleducasse.com | +33 (0)1 34 34 03 36

ENSP : admissionsfpc@ecoleducasse.com | +33 (0)4 71 65 79 64

Catalogue complet des FPC : www.ecoleducasse.com/professionnels

-

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.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 et de la formation dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et des arts culinaires. 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>

communication

Mick