

## ÉCOLE DUCASSE EXPORTE SON SAVOIR-FAIRE AVEC SES MASTERCLASSES À DESTINATION DES PROFESSIONNELS À L'ÉTRANGER

**Paris, France – Mardi 16 septembre 2025** : **École Ducasse**, référence internationale en matière de formation culinaire et pâtisserie, accompagne depuis sa création les talents de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain dans la perfection de leur art. Afin d'offrir le meilleur de sa pédagogie aux professionnels du monde entier, **École Ducasse** présente son offre de masterclasses en réponse au besoin de formations complémentaires tout au long de la vie des chefs. Qu'il s'agisse des brigades d'hôtels, d'écoles de cuisine, de compagnies aériennes, d'associations culinaires, de palaces ou de restaurants, ces masterclasses se positionnent comme un partenaire de choix pour les acteurs mondiaux de l'hospitalité et de la gastronomie.

---

### **Une réponse concrète aux défis des professionnels la gastronomie**

Face à l'évolution rapide des techniques et à l'exigence des professionnels, **École Ducasse** offre aux chefs internationaux une possibilité d'apprentissage continu. Conçues et animées par les chefs formateurs, hautement qualifiés et dotés d'une richesse d'expériences uniques, ces masterclasses permettent d'apporter aux quatre coins du monde astuces, conseils et techniques exclusives. Des traditions culinaires aux tendances émergentes, en passant par des méthodes d'organisation et de travail, les formations se déclinent en plusieurs thématiques parmi lesquelles lesquels :

- **Viande** (maîtrise des préparations préliminaires et spécifiques comme le désossage, le farcissage, le parage, le salage, le stockage, la boucherie, les méthodes de cuisson, les sauces et les assaisonnements) ;
- **Poisson** (maîtrise des préparations préliminaires et spécifiques comme la farce, la conservation, le parage, le filetage, les découpes, les sauces, les assaisonnements et les méthodes de cuisson) ;
- **Cuisine végétale** (création de plats végétariens complets ou des plats à teneur limitée en protéines animales, adaptables à divers menus et à différentes clientèles) ;
- **Boulangerie haut-de-gamme** (préparation d'une large gamme de pains, brioches, croissants et pains au levain, maîtrise des méthodes de levage lent et de vérification différée pour une production rationalisée) ;
- **Buffet 5\* hot & cold** (valorisation des produits à chaque étape du processus comme les techniques de découpe, les méthodes de cuisson, l'assaisonnement, et adaptation des méthodes et techniques de service pour un buffet contemporain réussi) ;
- **Dessert à l'assiette** (maîtrise des techniques de finition utilisées dans les palaces et restaurants, connaissance des caractéristiques et des spécificités des desserts à l'assiette, adaptation des techniques de préparation et de cuisson afin de mettre en valeur la présentation, l'apparence et la qualité des desserts à l'assiette) ;

- **French Tea Time** (création d'un chariot et un assortiment complets pour le Tea Time, élaboration de petits gâteaux modernes, petits fours, petites tartes et quatre-quarts aux fruits et au chocolat, acquisition des techniques afin de créer des designs délicats).

### **Toute la pédagogie du Chef Alain Ducasse, partout dans le monde**

Avec son catalogue de masterclasses à destination des professionnels issus des quatre coins du globe, **École Ducasse** met tout son savoir-faire à disposition des chefs, pâtisseries et brigades qui souhaitent aller un cran plus loin. Parce que l'apprentissage doit s'envisager tout au long d'une carrière, les chefs formateurs d'**École Ducasse** répondent ainsi présents en France et à l'international pour dispenser ces formations dans le respect de la philosophie du Chef Alain Ducasse : le respect absolu du produit, de la saisonnalité et du terroir, mêlé à une précision artisanale en toute sobriété. Une approche qui séduit de nombreuses institutions et multinationales, telles qu'Accor, Disney, Ponant ou encore Sofitel.

### **Un accompagnement sur-mesure et personnalisable**

Pensées pour renforcer les compétences des équipiers et optimiser l'efficacité et la rentabilité du business, ces formations courtes s'adaptent aux besoins de chaque établissement. À la demande, **École Ducasse** peut ainsi travailler un programme de formation sur-mesure, en adéquation avec l'environnement technique, la structure interne et l'équipe en place pour un accompagnement personnalisé. Cette approche garantit la mise en place de solutions concrètes pour favoriser la réussite des projets de chaque établissement : ouverture, renouvellement de carte, reprise d'exploitation ou création de prestations autour des métiers de bouche. Quel que soit le pays d'implantation, **École Ducasse** peut ainsi tenir compte des codes et spécificités du marché tout en insufflant la renommée de la gastronomie française.

### **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 : [www.ecoleducasse.com](http://www.ecoleducasse.com)