

Formations Professionnelles Continues 2026 : École Ducasse dévoile les nouveautés du premier semestre

Paris, 17 février 2026 – École Ducasse, référence internationale en matière de formation culinaire et pâtissière, présente son programme de Formations Professionnelles Continues (FPC) pour le premier semestre 2026.

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'excellence, dans la droite ligne de la philosophie d'Alain Ducasse.

Une programmation ambitieuse à École Ducasse Paris Campus : technicité, vision et performance

Le campus de Meudon accueillera plusieurs modules destinés aux professionnels de la restauration souhaitant renforcer leurs compétences opérationnelles :

- **L'IA en restauration** (23 mars) : une formation dédiée à l'usage des outils d'intelligence artificielle (ChatGPT, Midjourney...) pour stimuler la créativité, adapter des recettes aux contraintes alimentaires ou locales, générer des fiches techniques et optimiser la gestion des stocks et des commandes.
- **La pâtisserie des restaurants étoilés** (26-27 mars) : réalisation de desserts à l'assiette inspirés des restaurants étoilés d'Alain Ducasse, avec un focus sur les textures, les températures et le dressage.
- **Préservations et goûts de Corée – par Sang Hoon Degeimbre** (30-31 mars) : une immersion dans l'univers du chef doublement étoilé de *L'Air du Temps*, autour des techniques de fermentation, de la saisonnalité et de la valorisation du produit. Les participants apprendront à s'inspirer de leur environnement et à cuisiner de manière cohérente et engagée.
- **Cuisiner le vivant : une cuisine végétale, libre et inclusive** (13-14 avril) – par **Nadia Sammut**, première cheffe étoilée au monde à défendre une cuisine sans gluten, sans lactose et profondément régénérative. Une formation dédiée à l'appropriation des fondamentaux d'une gastronomie engagée et respectueuse du vivant. Les participants exploreront la technicité des farines et légumineuses, les cuissons douces et les gestes protecteurs, tout en intégrant la saisonnalité comme guide de création culinaire et de réduction de l'impact environnemental.
- **Biodiversité et alimentation durable dans l'assiette** (1-2 juin) : une formation consacrée aux choix alimentaires durables et aux critères de sélection responsables. Les participants exploreront le rôle des chefs dans la transition alimentaire, apprendront à adapter leur carte à leurs producteurs, à valoriser un jardin comestible et à sourcer en conscience grâce à une meilleure compréhension des labels existants.

À l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) : tendances, créativité et maîtrise technique au cœur du premier semestre

Du sein du campus d'Yssingaux, l'ENSP met à l'honneur l'évolution des savoir-faire pâtisseries à travers des modules alliant innovation, précision et créativité :

- **Pains et viennoiseries nouvelles tendances** (23–25 mars) : création d'une gamme variée de viennoiseries modernes et classiques afin de diversifier son offre. Travail des pâtes levées, feuilletées, briochées et colorées, développement de pains spéciaux sur levain et partage de méthodes pour innover tout en garantissant qualité et gourmandise.
- **Les éclairs** (13–15 avril) : revisite technique et contemporaine de l'éclair, produit emblématique de la pâtisserie française. Approfondissement de la pâte à choux, des garnitures, glaçages et montages afin d'assurer régularité, équilibre gustatif et impact visuel en vitrine.
- **Pièces artistiques à 4 mains** (20–22 avril) avec **Luc Baudin** : Champion du Monde de Pâtisserie, Chocolaterie et Glaceries et Co-fondateur de la Chocolaterie « La Mutinerie » ainsi que Fabio Giambrone : perfectionnement des techniques fondamentales du travail du chocolat – modelage, moulage, thermoformage – et construction de pièces artistiques autour des volumes, des couleurs et des contrastes, avec un focus sur les assemblages complexes et les finitions.
- **Desserts de buffet** (20–22 avril) par **Damien Gendron**, Champion de France du Dessert : conception de buffets élégants et équilibrés adaptés aux événements, avec maîtrise des mini-desserts, verrines, tartes et entremets individuels, en intégrant les enjeux de régularité, d'organisation et d'efficacité en production.

D'autres formations viendront compléter cette offre, tant en cuisine qu'en pâtisserie, autour des desserts à l'assiette, des glaces, de la confiserie, des techniques culinaires contemporaines ou encore de la gestion et des nouvelles tendances du secteur, afin d'accompagner les professionnels dans l'évolution de leurs pratiques et de leurs modèles.

Un engagement constant au service des professionnels

À travers ces formats courts et intensifs, École Ducasse Paris Campus et l'ENSP réaffirment leur engagement à accompagner les professionnels dans leur montée en compétences, en proposant des formations immédiatement applicables, dispensées par des experts reconnus.

Inscriptions et renseignements :

École Ducasse Paris Campus : oceane.hoy@ecoleducasse.com

ENSP : admissionsfpc@ecoleducasse.com

Catalogue complet des Formations Professionnelles Continues :

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 c'est 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.C.U.

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 à neuf mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la 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, 2024 et 2025.

C

tion