

ÉCOLE DUCASSE PARIS STUDIO LANCE SA FORMATION

“ESSENTIELS DES ARTS CULINAIRES” EN COURS DU SOIR

École Ducasse annonce le lancement de sa formation « Essentiels des Arts Culinaires » en cours du soir, désormais disponible au Paris Studio, dans le 16ème arrondissement parisien. Habituellement dispensée au campus de Meudon, cette formation est désormais accessible à tous en soirée.



Une opportunité unique pour les personnes tentées par la reconversion professionnelle dans les métiers de la gastronomie

Ce programme innovant de **29 semaines, réparti sur trois soirées par semaine**, permet une immersion à **80% pratique en cuisine**. Il est spécialement conçu pour donner la possibilité aux participants d’acquérir les

compétences essentielles pour créer, analyser et développer une offre culinaire. De plus, c'est le cadre idéal pour se lancer dans un **projet entrepreneurial dans ces métiers de passion que sont ceux de la gastronomie.**

L'**École Ducasse Paris Studio** devient ainsi un nouveau centre d'apprentissage pour les personnes désireuses de se former **en dehors des horaires traditionnels**. Une initiative qui répond à une demande croissante de formations adaptées aux contraintes des professionnels en activité ou en reconversion. En janvier 2022 en France, 21 % des actifs préparaient une reconversion, et 26 % déclaraient en envisager une dans les prochaines années. Une tendance qu'École Ducasse a déjà decrypté dans le cadre de la publication d'un [livre blanc](#) en 2023.

Un programme complet et certifiant

La formation « Essentiels des Arts Culinaires » couvre un large éventail de modules, **allant des techniques fondamentales des arts culinaires à la gestion économique d'un restaurant**, en passant par des cuisines spécialisées comme la bistronomie, la cuisine méditerranéenne, et la cuisine saine et naturelle. À l'issue du programme, les participants valideront l'activité 3 du titre de niveau 4 enregistré au RNCP « Chef(fe) de partie en restauration gastronomique ».

Informations pratiques et inscriptions

Les cours auront lieu du lundi au mercredi de 18h30 à 21h30, avec une capacité limitée à 8 participants pour assurer un apprentissage de qualité. **La prochaine rentrée est prévue pour le 27 janvier 2025.** La formation est 100% éligible au CPF, permettant ainsi de nombreuses possibilités de financement.

1. Baromètre 2023 de la formation et de l'emploi, Centre Info/CSA

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. En octobre 2023, École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution).

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