

Dates



BACHELOR 2020



Tarifs

Parrains

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE 
DE PÂTISSERIE
DUCASSE & THURIËS

 DUCASSE
ÉDUCATION



ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE



Établissement
d'enseignement
supérieur privé



DATE DE RENTRÉE

7 septembre 2020

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

Programme dispensé en anglais (Paris Campus)

Date limite du dépôt de dossier de candidature:

20 juillet 2020*

Le dossier de candidature et les modalités
d'admission sont téléchargeables sur:

ducasse-education.com

ensp-adf.com

**En cas d'envoi au-delà de la date limite de candidature,
nous vous invitons à prendre contact
avec le Département Recrutement et Admissions.*



TDRIFS NET 2020

	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3	TOTAL NET (€)
Frais de dossier*	200			200
Frais d'inscription*	1 000			1 000
Frais de scolarité	12 333	12 333	12 333	37 000
Matériel pédagogique: équipement et tenues professionnelles	1 280	460	410	2 150
Total	14 813	12 793	12 743	40 350

*Ecole Ducasse se réserve le droit de réviser et de modifier les conditions et les frais d'études de chaque année en tout temps et sans préavis.
Afin de maintenir les standards de l'école,
les frais d'études sont révisés annuellement.*

PARIS CAMPUS





PARIS CAMPUS
BACHELOR IN CULINARY ARTS
BACHELOR IN FRENCH PASTRY ARTS

DATE DE RENTRÉE
7 septembre 2020

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Anglais

Date limite du dépôt de dossier de candidature:

20 juillet 2020*

Le dossier de candidature et les modalités
d'admission sont téléchargeables sur:

ducasse-education.com

**En cas d'envoi au-delà de la date limite de candidature,
nous vous invitons à prendre contact
avec le Département Recrutement et Admissions.*



TDRIFS NET 2020

	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3	TOTAL NET (€)
Frais de dossier*	200			200
Frais d'inscription*	1 000			1 000
Frais de scolarité	12 333	12 333	12 333	37 000
Matériel pédagogique: équipement et tenues professionnelles	1 580	750	610	2 940
Prépaiement frais de restauration	1 400	1 400	2 400	5 200
Total	16 513	14 483	15 343	46 340

*Ecole Ducasse se réserve le droit de réviser et de modifier les conditions et les frais d'études de chaque année en tout temps et sans préavis.
Afin de maintenir les standards de l'école,
les frais d'études sont révisés annuellement.*

**Frais non remboursables
Document non-contractuel*



TDRIFS NET 2020

	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3	TOTAL NET (€)
Frais de dossier*	200			200
Frais d'inscription*	1 000			1 000
Frais de scolarité	12 333	12 333	12 333	37 000
Matériel pédagogique: équipement et tenues professionnelles	1 280	460	410	2 150
Prépaiement frais de restauration	1 400	1 400	2 400	5 200
Total	16 213	14 193	15 143	45 550

*Ecole Ducasse se réserve le droit de réviser et de modifier les conditions et les frais d'études de chaque année en tout temps et sans préavis.
Afin de maintenir les standards de l'école,
les frais d'études sont révisés annuellement.*

**Frais non remboursables
Document non-contractuel*



Un nouveau campus d'exception

En septembre 2020, ouvrira l'École Ducasse Paris Campus, un tout nouveau campus de 5 000 m² à Meudon, en région parisienne. Cette nouvelle école sera l'étendard des ambitions de l'École Ducasse à devenir une référence mondiale en matière de formation aux arts culinaires et aux arts de la pâtisserie.

4

plateaux techniques culinaires d'initiation

2

plateaux techniques culinaires professionnels

1

knowledge center

1

plateau technique de pâtisserie d'initiation

1

plateau technique de boulangerie-pâtisserie d'initiation

14

étudiants par classe maximum, pour cuisiner individuellement ou en brigade/équipe au sein des plateaux



1

salle d'analyse sensorielle

7

salles de cours

1

espace de vente à emporter



+

1

restaurant gastronomique de 30 pax ouvert au public

1

restaurant contemporain de 25 pax ouvert au public

De nombreux espaces de co-working

DES PARRAINS D'EXCEPTION



DES PÔRRDINS DE RENOM

PÔRRDIN 2020

Bachelor in Culinary Arts



ROMDIN MEDER

Chef exécutif du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée

Originaire de Franche-Comté, Romain Meder fait sa formation en France, puis réalise son rêve de voyages et parcourt le monde pour découvrir de nouvelles saveurs. Il travaille ainsi pendant un an aux Antilles britanniques où il se familiarise avec la cuisine épicée des Caraïbes. À son retour, il passe deux ans chez Hélène Darroze, à Paris, puis met son talent au service de la prestigieuse maison *Potel et Chabot* passant de chef de partie à sous-chef.

Alain Ducasse le remarque et l'appelle à ses côtés au Plaza Athénée, d'abord comme chef de partie, puis comme sous-chef. Il deviendra ensuite Chef de la *Cour Jardin*. Alain Ducasse le confirme dans son rôle de chef en lui confiant la direction des cuisines de son restaurant *Spoon des Îles* à l'île Maurice. Sa réussite est éclatante.

Pour préparer l'ouverture de son restaurant de Doha, Alain Ducasse confie alors à Romain Meder une mission de la plus haute importance: explorer les cuisines du Liban, du Maroc et de la façade occidentale de l'Inde afin de définir la haute cuisine moyen-orientale contemporaine.

Pendant un an et demi, Romain s'imprègne de ces traditions, de l'usage des épices et de l'utilisation des légumes. C'est cette expérience unique qui nourrit la création de la carte *IDAM*, le restaurant installé dans le Musée d'art islamique du Qatar à la tête duquel, Alain Ducasse place évidemment Romain.

En 2014, à moins de 36 ans, Romain Meder a été nommé Chef exécutif du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée qui s'est vu obtenir 3 étoiles au prestigieux Guide Michelin dès le début de l'année 2016.



MARRIAGE 2020

Bachelor in French Pastry Arts / Bachelor de la Pâtisserie Française



JESSICA PRÉALPATO

Cheffe pâtissière du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée

Jessica Préalpato, originaire de Mont de Marsan, grandit dans un univers gourmand: ses parents sont pâtisseries boulangers. Après un baccalauréat littéraire et quelques mois à l'université en psychologie — domaine qui la passionne —, elle se rend vite compte que ce qui la fait vibrer, c'est la pâtisserie... Elle rejoint le lycée hôtelier de Biarritz où elle suit une formation en BTS - mention Art culinaire et de la table. En deuxième année, elle se spécialise avec une mention Cuisinier en dessert de restaurants.

Elle fait ses premiers pas en stage à la Chèvre d'or à Eze avec Philippe Labbé, puis avec Philippe Etchebest à Saint-Emilion à l'Hostellerie de Plaisance. En 2009, elle rejoint la table des frères Ibarboure à Bidart en tant que commis puis demi-chef de partie pâtisserie.

En janvier 2010, elle intègre les équipes de Frédéric Vardon pour l'ouverture du restaurant le 39V à Paris. Elle y restera deux ans en tant que cheffe de partie avant de devenir Sous-chef junior du Park Hyatt Paris Vendôme. En novembre 2012, Frédéric Vardon la rappelle pour lui confier la mission de cheffe pâtissière du groupe Corfou. Ce rôle de chef exécutif l'amène à voyager en France et à l'étranger: Dubaï, Tokyo, Beyrouth, Saint Pétersbourg... Elle s'enrichit de nouvelles cultures, découvre de nouveaux produits, de nouveaux goûts...

En novembre 2015, elle rejoint l'équipe du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée en tant que cheffe pâtissière. Dans la lignée du travail du chef Romain Meder, elle redéfinit les contours d'une pâtisserie nouvelle à la frontière de la cuisine, ancrée dans la naturalité. Elle introduit d'ailleurs dans ses desserts des saveurs rarement abordées comme l'amertume ou l'acidité. En novembre 2018, Jessica Préalpato publie le livre Desseralité, dans lequel le lecteur peut découvrir son univers à travers 45 créations uniques et inattendues. Son travail est consacré en juin 2019, puisqu'elle est élue Meilleur Chef Pâtissier du Monde 2019, par les World's 50 Best Restaurants.



CONTACT

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

125 allée du château de Montbarnier
43 200 Yssingeaux
+33 (0)4 71 65 79 61/62/68/69
admissions@ensp-adf.com

Etablissement d'enseignement supérieur privé



Ecole Ducasse, Paris Campus

16-20 avenue du Maréchal Juin
92190 Meudon
+33 (0)1 34 34 19 18
admissions@ducasse.com

Membre fondateur de la
Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme



Nos écoles sont enregistrées



