



DUCASSE
EDUCATION



Bachelor de la Pâtisserie Française

Niveau Bac +3

LA PRATIQUE DE L'EXCELLENCE



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PATISSERIE

DUCASSE EDUCATION



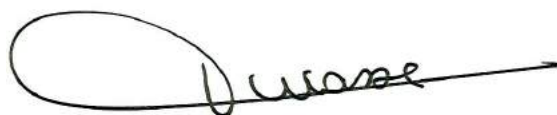
De la légende culinaire multi-étoilée est né **Ducasse Education**, le réseau mondial d'écoles d'arts culinaires et de pâtisserie, où la passion et la dévotion à l'art de l'hospitalité soulignent une histoire riche d'excellence, forgée par des années de pratique et d'expérience.

Créé en 1999, **Ducasse Education** définit les standards les plus élevés des arts culinaires et de la pâtisserie avec des programmes éducatifs mettant l'accent sur l'apprentissage pratique des techniques avec précision, innovation et une méthodologie rigoureuse axée sur les compétences.

Les valeurs qui nous animent au quotidien :

PASSION - PLAISIR
PARTAGE - HARMONIE
PERFORMANCE - RIGUEUR
CURIOSITÉ - DIVERSITÉ
PERFECTION - RESPECT
AUDACE - MÉMOIRE

Venez nourrir votre talent !



Une école portée par des professionnels de talent :



Cyril Lanrezac - Directeur Général

Depuis plus de vingt ans, Cyril Lanrezac a enrichi son parcours d'expériences académiques et professionnelles dans le secteur de l'hôtellerie et de l'éducation. Après avoir obtenu un Bachelor au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de La Restauration Jean Drouant à Paris, il décroche en 1997 le MBA IMHI de CORNELL University - à l'ESSEC Business School. Il rejoint ensuite des hôtels haut de gamme et des complexes hôteliers d'envergure aux quatre coins du monde, passant plus de 9 ans au sein de Accor Hotels et autres groupes hôteliers dans des postes fonctionnels et opérationnels. A partir de 2010, il rejoint le MBA Hôtelier de l'ESSEC en tant que Directeur du Développement de Carrière des Etudiants et Relations Entreprises, avant d'être promu Directeur Adjoint de l'IMHI Centre d'Excellence Hôtellerie, Restauration et Voyages à l'ESSEC Business School et de rejoindre la Direction de Ducasse Education en 2016.



Christophe Quantin - Directeur Académique - Meilleur Ouvrier de France

Issu du Lycée Hôtelier de Blois, Christophe Quantin diversifie ses expériences culinaires en France et à l'international avant de devenir professeur certifié de cuisine et d'enseigner au Lycée Nicolas Appert à Orvault. Il réussit le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Cuisine, en 1993. Il exerce le poste de Directeur Technique au Lycée Hôtelier de Blois depuis 1998 et rejoint en parallèle la Direction Académique de Ducasse Education en 2013.



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PATISSERIE
DU CASSE EDUCATION

LE BACHELOR DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Le Bachelor de la Pâtisserie Française de Ducasse Education permet d'acquérir tout le savoir-faire et les compétences managériales nécessaires pour répondre aux exigences du secteur de la pâtisserie.

Choisissez une formation d'excellence, pour lancer votre carrière et devenir Pâtissier-Entrepreneur.

ANNÉE 1

90% DE PRATIQUE

Les cours constituent le socle des compétences et connaissances en pâtisserie.

DÉCOUVRIR

- Maîtrise des bases techniques universelles de pâtisserie
- Connaissance des produits et de l'univers de la pâtisserie
- Apprentissage de la gestion des coûts et des achats

STAGE
5
MOIS

Matières enseignées : Travaux pratiques (pâtisserie, viennoiserie), Economie d'entreprise, Gestion des coûts, Sciences appliquées, Hygiène, Communication, Langue vivante

ANNÉE 2

85% DE PRATIQUE

Les cours sont axés sur les thématiques des offres de pâtisserie et les bases du management.

MAÎTRISER

- Mise en pratique des nouvelles techniques du secteur
- Innovation, tendances et concepts actuels
- Fondamentaux du management et du marketing de la pâtisserie de boutique

STAGE
5
MOIS

Matières enseignées : Travaux pratiques (pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, glaces, confiserie), Sciences appliquées, Nutrition, Commercialisation, Management des opérations, Droit du travail, Informatique, Art, Dessin et design, Langue vivante

ANNÉE 3

20% DE PRATIQUE

Les élèves mobilisent leurs connaissances et leur savoir-faire pour entrer dans une réelle démarche créative.

CRÉER

- Business Game, création d'entreprise et développement de produits
- Méthodologie R&D, démarche créative et techniques de management avancées
- Photographie, design en pâtisserie et maîtrise des outils de communication

PROJET
DE FIN
D'ÉTUDE

Matières enseignées : Travaux pratiques, Innovation et développement, Ingénierie de restauration, Management stratégique, Business plan, Marketing, Entreprenariat, Développement durable, Anthropologie et sociologie, Droit commercial, Gestion des RH, Communication, Media training, Art, Dessin et design

Projet de fin d'étude consistant en la modélisation d'un business plan et la création d'un concept autour d'un projet de pâtisserie.

*Afin d'assurer continuellement un enseignement de qualité, les matières enseignées et citées ci-dessus sont susceptibles d'évoluer.

Etienne Leroy - Parrain Promotion 2018

Etienne Leroy ne se prédestinait pas au départ à une brillante carrière en pâtisserie mais un séjour chez son oncle à la tête de sa propre pâtisserie au Canada révélera sa passion. A la suite de ce voyage, il obtient un BEP Pâtisserie, un CAP Chocolatier puis un BTM et parfait ses techniques auprès d'artisans d'excellence. EN 2010 il rejoint Emmanuel Ryon (MOF Glacier) et participe à l'ouverture du Café Pouchkine, où il officiera pendant 3 ans. Il travaille ensuite avec Franck Michel (MOF Pâtissier et Champion du Monde de Pâtisserie) à l'Ecole Hôtelière de Lausanne en tant que formateur avant de rejoindre en 2014 les équipes du prestigieux Hôtel du Cap-Eden-Roc, à Antibes, en tant que Sous-Chef Pâtissier. Avidé de défis, Etienne participe à plusieurs concours dès le début de son apprentissage et remporte en janvier 2017 la Coupe du Monde de Pâtisserie à Lyon. Etienne a aujourd'hui créé sa propre entreprise et est devenu Consultant et Formateur.



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PÂTISSERIE
DUCASSE EDUCATION

UNE FORMATION D'EXCELLENCE

Une double compétence
technique et managériale



Un corps professoral d'exception
pour une transmission du savoir-faire
et d'un haut niveau d'expertise

Une méthodologie unique alliant
classes à effectif réduit et taux de pratique élevé pour
un suivi personnalisé et un apprentissage efficace
de la maîtrise du geste



Une mise en situation professionnelle
lors des stages, du Business Game
et du projet de fin d'étude

Un campus entre héritage et modernité
avec ses 8 laboratoires ultra-équipés
au coeur du Château de Montbarnier



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PATISSERIE
DUCASSE EDUCATION

INTÉGRER LE BACHELOR DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

**Rentrées
2018**

3 septembre 2018 (session en français ou en anglais)

Date limite de dépôt du dossier de candidature : **6 août 2018***

Le dossier de candidature et les modalités d'admission sont téléchargeables sur www.ensp-adf.com.

*Supports de cours en français et en anglais

Campus :

École Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 allée du Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux, France

Langues :

Français ou Anglais



Critères d'admission

- Être âgé de 18 ans ou plus d'ici la fin du premier trimestre
- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou équivalence (diplôme de niveau IV)
- Réussir les épreuves de sélection

Organisation générale des sélections

La sélection des candidats s'effectue en 3 étapes successives et éliminatoires :

1. Analyse du dossier par le comité pédagogique de Ducasse Education :

- CV
- Lettre de motivation intégrant une explication du projet et de culture professionnelle du candidat
- Dossier scolaire
- Toute pièce permettant de justifier d'une expérience dans nos métiers (attestation de stage, de travail d'été, lettre de recommandation, etc.)

2. Épreuve écrite d'admissibilité - QCM portant sur les métiers de la pâtisserie autour des thématiques suivantes :

- Culture professionnelle
- Connaissance des produits
- Connaissance des gestes, du matériel et du vocabulaire professionnel

3. Épreuve orale d'admission - Oral de 15 à 20 minutes avec un jury, ayant pour but d'évaluer :

- Motivation
- Aptitude pour la voie professionnelle choisie
- Cohérence du projet professionnel
- Présentation et savoir-être conformes aux normes en vigueur et dans les métiers de bouche



ENSP

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE
DUCASSE EDUCATION

TARIFS ET POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT

Tarifs 2018

	Année 1	Année 2	Année 3
Frais d'inscription*	1000 €	-	-
Frais de scolarité	10 300 €	10 800 €	10 800 €
Matériel et tenue	600 €	300 €	100 €
Matériel pédagogique	300 €	300 €	300 €
Total	12 200 €	11 400 €	11 200 €

*Frais d'inscription non remboursables

Possibilités de financement

Prêts étudiants : Ducasse Education a négocié des tarifs préférentiels auprès de banques partenaires.

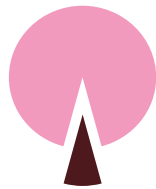
Quelles perspectives et évolutions de carrières après le Bachelor de la Pâtisserie Française ?

- Des secteurs variés : pâtisserie de boutique, boulangerie pâtisserie artisanale, laboratoire de fabrication, industrie, hôtellerie-restauration, traiteur et catering, etc.
- Une diversité de métiers en France et à l'international : Chef pâtissier en brigade, Chef pâtissier en laboratoire, Entrepreneur, Responsable R&D, etc.



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PATISSERIE
DUCASSE EDUCATION



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PÂTISSERIE

DU CASSE EDUCATION

DÉPARTEMENT RECRUTEMENT ET ADMISSIONS

Château de Montbarrier - 43200 Yssingeaux, France
Tél : +33 (0)4 71 65 79 61/62/68 - Email : admissions@ensp-adf.com

www.ensp-adf.com



École Nationale Supérieure de Pâtisserie - Alain Ducasse Education