

Dates



BACHELOR 2019



Tarifs

Parrains



ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE



Établissement
d'enseignement
supérieur privé



DATE DE RENTRÉE

2 septembre 2019

Date limite du dépôt de dossier de candidature:

5 août 2019*

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.*



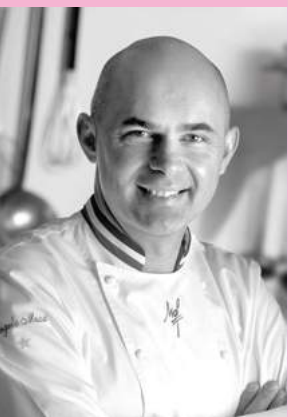
TARIFS NET 2019**

	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3
Frais d'inscription*	1 000 €	—	—
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

**Les tarifs énoncés peuvent être soumis à modification
et sont non contractuels.

PARRAIN
DE PROMOTION 2019



ANGELO MUSA

*Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée
Champion du Monde de la Pâtisserie 2003
Un des Meilleurs Ouvriers de France
Pâtissier-Confiseur 2007*

Dès ses premiers pas, la pâtisserie s'est imposée à Angelo Musa comme une évidence, et deviendra l'amour de toute une vie. Toujours plus intense, elle s'est transformée en une quête passionnée pour la connaître et la sublimer.

Après son apprentissage chez Claude Bourguignon, son parcours se poursuit au sein de la maison Oberweis, avant de s'accélérer aux côtés de Pascal Caffet où il remporte notamment les titres de Champion du Monde de la Pâtisserie en 2003 et Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier-Confiseur en 2007.

Animé par une soif de savoir et d'exigence, les concours sont pour Angelo Musa des moteurs afin de non seulement maîtriser les facettes techniques de la pâtisserie, de la chocolaterie et du sucre, mais aussi d'explorer et aboutir à un authentique travail de recherche et d'innovation. Travail qu'il met aujourd'hui au service d'une pâtisserie du goût et de l'émotion.

Plus qu'un dépassement, la pâtisserie incarne pour le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée la persévérance et un certain don de soi. Des valeurs qu'il instille au travers de ses missions en tant que consultant international auprès des jeunes générations, professionnels et à ses équipes.



CENTRE DE FORMATION
D'UN DUCSSE





DATE DE RENTRÉE

2 septembre 2019

Date limite du dépôt de dossier de candidature:

5 août 2019*

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.*



TARIFS TTC 2019**

	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3
Frais d'inscription*	1 000 €	—	—
Frais de scolarité	12 000 €	11 800 €	11 800 €
Matériel et tenue	700 €	400 €	100 €
Matériel pédagogique	500 €	500 €	500 €
Total	14 200 €	12 700 €	12 400 €

*Frais d'inscription non remboursables

**Les tarifs énoncés peuvent être soumis à modification
et sont non contractuels.

PARRAIN
DE PROMOTION 2019



GILLES GOUJON

Fasciné par l'autorité naturelle des chefs, Gilles Goujon décide d'en faire son métier à 16 ans. Il entame son apprentissage et démarre sa carrière à Béziers, avant de partir pour Le Moulin de Mougins (3 étoiles Michelin) où il perfectionne son art auprès de son mentor, le chef Roger Vergé.

En 1987, il devient second de cuisine du restaurant le Petit Nice à Marseille (3 étoiles Michelin), puis rejoint l'Escale, à Carry-le-Rouet, où il contribue à l'obtention de la 2ème étoile. Il rejoint Marc Meneau (3 étoiles à Saint Père-sous-Vézelay) puis Claude Giraud (2 étoiles à Narbonne) avant de faire renaître avec son épouse, l'Cubege du Vieux Puits, à Fontjoncouse, dans l'Occitanie.

En 1996, Gilles Goujon devient Meilleur Ouvrier de France et décroche une première étoile l'année suivante, puis une seconde en 2001. Sa cuisine enfin reconnue, le Chef, toujours en quête d'excellence, transmet à chaque repas sa conviction, sa passion, son obsession du goût et son engagement auprès des producteurs locaux. En 2010, c'est la consécration avec la troisième étoile et sa cuisine authentique et chaleureuse fait le succès de sa table. Ses assiettes, pleines de finesse, de caractère et d'âme, reflètent l'exigence et le travail bien fait. Aujourd'hui, Gilles Goujon continue sur la voie de l'excellence en étant 9ème table du Monde, tout en gardant l'esprit convivial, qui fait le charme de l'Cubege du Vieux Puits.



CONTACT

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

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

Etablissement d'enseignement supérieur privé



Centre de Formation Glain Ducasse

41 rue de l'abbé Ruellan
95 100 Argenteuil
+33 (0)1 34 34 19 18
admissions@ducasse.com

DUCSSE Education est membre fondateur
de la Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme



Nos écoles sont enregistrées



