



Bachelor de la Pâtisserie française : trois années pour se former à l'excellence en Haute-Loire



Membre du réseau mondial d'écoles en arts culinaires et en pâtisserie DUCASSE Education, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP – établissement d'enseignement supérieur privé) propose une formation sous statut scolaire : le Bachelor de la Pâtisserie française.

Cette formation est dispensée au Château de Montbarnier à Yssingeaux en Haute-Loire. L'école dispose de 8 laboratoires ultra-équipés, d'un amphithéâtre et d'espaces récréatifs. Une ambiance unique et familiale y règne, favorisant le partage et l'apprentissage autour d'une même passion. Le Bachelor de la Pâtisserie française est une formation entièrement dédiée à la pâtisserie. Cette formation d'excellence permet aux élèves d'acquiescer en 3 ans tout le savoir-faire technique et les compétences managériales nécessaires pour répondre aux exigences du secteur et devenir Pâtissier-Entrepreneur en France comme à l'international.

Organisation de la formation : La formation est basée sur une méthodologie alliant classe à

effectif réduit et taux de pratique élevé pour un suivi personnalisé et un apprentissage efficace de la maîtrise du geste.

En première année (Frais de scolarité : 10.300 € TTC) : découverte de la pâtisserie et maîtrise des bases techniques, connaissance des produits et de l'univers de la pâtisserie, apprentissage de la gestion des coûts et des achats. Stage de 5 mois. **En deuxième année** (Frais de scolarité : 10.800 € TTC) : maîtrise de la pâtisserie et 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 de 5 mois. **En troisième année** (Frais de scolarité : 10.800 € TTC) : création, business game, création d'entreprise et développement de produits, méthodologie recherche et développement (R&D), démarche créative et techniques de management avancées, photographie, design en pâtisserie et maîtrise des outils de communication. Projet de fin d'étude.

Quelles perspectives de carrière après le Bachelor ? Le Bachelor de la Pâtisserie française permet d'accéder à une diversité de métiers : chef pâtissier, chef d'entreprise, chef de laboratoire, responsable Recherche et Développement... dans des secteurs variés : hôtellerie-restauration, laboratoire de

fabrication, industrie, boulangerie pâtisserie artisanale...

Conditions d'admission : Le candidat doit être âgé de 18 ans ou plus d'ici la fin du premier trimestre, être titulaire d'un baccalauréat général ou technologique ou équivalent et réussir les épreuves de sélection. La sélection des candidats s'effectue en 3 étapes successives et éliminatoires. Le Comité Pédagogique de DUCASSE Education procède à l'analyse du dossier comprenant un CV, une lettre de motivation intégrant une explication du projet et de la culture professionnelle du candidat, le dossier scolaire et toute pièce permettant de justifier d'une expérience professionnelle en rapport avec le métier (attestation de stage, de travail d'été, lettre de recommandation, etc.).

L'épreuve écrite d'admissibilité est un 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. L'épreuve orale d'admission porte sur un oral de 15 à 20 minutes avec un jury, ayant pour but d'évaluer la motivation, l'aptitude pour la voie professionnelle, la cohérence du projet professionnel, la présentation et le savoir-être conformes aux normes en vigueur dans les métiers de bouche. Le nombre de places est limité à 12 étudiants par classe pour la rentrée 2018. Un partenariat de l'école avec certaines banques permet de financer la formation selon des modalités préférentielles.



EN SAVOIR PLUS

Établissement d'enseignement supérieur privé - École Nationale Supérieure de Pâtisserie : 125, allée du Château de Montbarnier, 43200 Yssingeaux, 04.71.65.79.61/62/68
admissions@ensp-adf.com