



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING



2020-2021 ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ PORTFOLIO

Essentials – Diplomas – Signature
– Bachelors – CAP

“Πάντα προσπαθούσα να επικοινωνήσω το όραμα μου για τη μαγειρική και τη σαχαροπληστική τέχνη. Μοιράζομαι τις γνώσεις μου με τους νέους ανθρώπους που διψάνε για γνώση, εκείνους που αναζητούν την αλήθεια στην καριέρα τους και τους επαγγελματίες που είναι διατεθειμένοι να αναπτύξουν τις δεξιότητες τους, πάντα με μία και μοναδική σκέψη στο μυαλό μου: η αριστεία στην πράξη.”

ALAIN DUCASSE



9

9

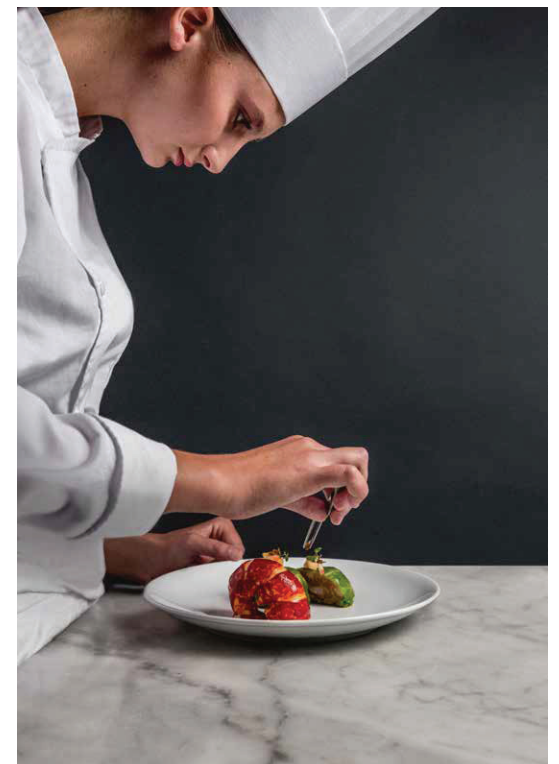
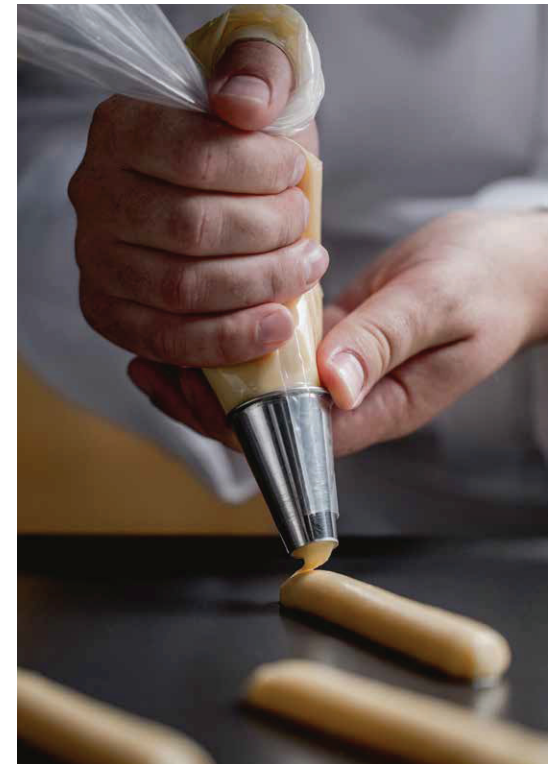
9

1

Από την ίδρυση της το 1999, η École Ducasse έχει γίνει διεθνώς γνωστή ως το συνώνυμο της εκπαίδευσης στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική τέχνη, με κινητήριο δύναμη της το όραμα και την ενέργεια του εμβληματικού σεφ Alain Ducasse.

Σήμερα, ως μέλος της Sommet Education, του παγκοσμίου φήμης hospitality management education group, είμαστε στην ευχάριστη θέση να προσφέρουμε τη Γαλλική τεχνογνωσία και εξειδίκευση μας πάνω στη γαστρονομία και την ζαχαροπλαστική, σε ένα ευρύτερο κοινό.

Μέσα σε αυτό το φυλλάδιο θα ανακαλύψετε το μοναδικό μας portfolio από hands-on εκπαίδευση και προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης στην μαγειρική και ζαχαροπλαστική τέχνη. Όλα μας τα προγράμματα, από τα σεμινάρια μικρής διάρκειας έως τα εμβληματικά Bachelor πτυχία μας, διδάσκονται στις δύο σχολές μας στη Γαλλία, συμπεριλαμβανομένης και της ολοκαίνουριας, μοναδικής αισθητικής και αρχιτεκτονικής πανεπιστημιούπολης, που εγκαινιάσαμε πρόσφατα, κοντά στο Παρίσι, την παγκόσμια πρωτεύουσα της γαστρονομίας.



01

ΤΟ ΑΓΓΙΓΜΑ ΤΗΣ ΕΥΦΥΙΑΣ
p.8

02

ΔΙΕΘΝΗΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ
p.14

03

ÉCOLE DUCASSE
-
PARIS CAMPUS
p.18

04

ÉCOLE DUCASSE
-
ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE
p.24

05

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
p.30

Essentials programs	p.34
Diploma programs	p.44
Signature programs	p.50
Bachelor programs	p.54
CAP programs	p.60

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
p.64

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΟ ΔΗΓΙΓΜΟ
ΤΗΣ
ΕΥΦΥΙΔΣ



01

Ως Σεφ, ο Alain Ducasse έχει πετύχει παγκόσμια αναγνώριση με το να μην συμβιβάζεται με την δεύτερη θέση, έτσι και η École Ducasse ακολουθεί ακριβώς το ίδιο σκεπτικό στην προσέγγιση της απέναντι στην ποιότητα της διδασκαλίας που προσφέρει. «Meilleurs Ouvriers de France», οι καλύτεροι τεχνίτες της Γαλλίας, παγκόσμιοι πρωταθλητές, διάσημοι σεφ και ζαχαροπλάστες, ειδικοί φιλοξενίας – είναι μέλη της ομάδας μας, που συγκεντρώνει έναν μοναδικό συνδυασμό εμπειρίας και τεχνογνωσίας.

Με αυτό τον τρόπο η École Ducasse καθιερώθηκε ως σημείο αναφοράς για την αριστεία στην εκπαίδευση και την επαγγελματική κατάρτιση. Είμαστε έτοιμοι να σας βοηθήσουμε να αναπτύξετε τα ταλέντα σας, να καλλιεργήσετε την ταυτότητά σας και να ανταποκριθείτε στις υψηλές προσδοκίες του κλάδου μας.

Υ Π Ε Ρ Ο Χ Η



Η Χ Ο Ρ Ε Π Υ

Γιατί να επιλέξετε την École Ducasse;

Στην École Ducasse, η αποστολή μας είναι να μεταλαμπαδεύσουμε τη γαστρονομική τεχνογνωσία και τη φιλοσοφία του Σεφ Alain Ducasse's σε όλους. Προσφέρουμε μία ολοκληρωμένη σειρά από εκπαιδευτικά προγράμματα, από ταχύρρυθμα σεμινάρια για επιχειρηματίες, μέχρι πτυχία Bachelor για σπουδαστές.

Εκπαιδεύουμε ανθρώπους από όλο τον κόσμο, βοηθώντας τους να γίνουν η νέα γενιά των ηγετών της παγκόσμιας γαστρονομίας.

Οι εκπαιδευτές των προγραμμάτων μας είναι επαγγελματίες με πάθος για τη γαστρονομία, διαθέτουν υψηλά προσόντα και έχουν βαθιά επίγνωση ότι η αποδοτική εκπαίδευση προϋποθέτει εξατομικευμένη προσέγγιση. Τα προγράμματα, πέραν των γνώσεων που προσφέρουν, συνιστούν μία δυναμική κοινωνική εμπειρία για τους μαθητευόμενους, ενθαρρύνοντας τη συνεργασία, τη χρήση βέλτιστων πρακτικών και το ομαδικό πνεύμα – αξίες εγγενείς και απολύτως απαραίτητες στον κλάδο μας.

Βασικά χαρακτηριστικά

- 3 σχολεία με συμπληρωματική, μεταξύ τους, τεχνογνωσία
- Περισσότεροι από 1,500 πτυχιούχοι και επαγγελματίες που άλλαξαν καριέρα
- Περισσότερες από 60 εθνικότητες
- Ολοκαίνουρια state-of-the-art πανεπιστημιούπολη στο Παρίσι
- 6 διεθνείς ακαδημαϊκοί συνεργάτες
- Διδασκαλία που περιλαμβάνει υψηλά ποσοστά πρακτικής άσκησης και εκμάθησης hands-on
- Μοναδικές μέθοδοι παιδαγωγικής διδασκαλίας και πρότυπο περιεχόμενο
- Ομάδα καθηγητών με υψηλά προσόντα
- Προγράμματα σπουδών ευθυγραμμισμένα με την αγορά εργασίας
- Αναλογία 13:1 Σπουδαστών-Καθηγητών



ΔΙΕΘΝΗΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ



02

Κάθε χρόνο η École Ducasse, συνθέτει μία Διεθνή Συμβουλευτική Επιτροπή, αποτελούμενη από γνωστούς σεφ και εμπειρογνώμονες της φιλοξενίας.

Η αποστολή αυτού του έγκυρου συμβουλίου είναι να εντοπίζει και να αναλύει τις τάσεις που αναπτύσσονται στον κλάδο μας και στην κοινωνία ευρύτερα. Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζουμε ότι τα προγράμματα μας είναι συνεχώς εναρμονισμένα με την εξέλιξη της βιομηχανίας της γαστρονομίας και της φιλοξενίας και κατ’ επέκταση, προετοιμάζουμε υπεύθυνα την νέα γενιά των επαγγελματιών.

Τα μέλη της διεθνούς συμβουλευτικής επιτροπής είναι:

- Christophe BACQUIE – MOF Cuisine, Chef, Hôtel du Castellet
- Jean-Paul BONHOURS – University Lecturer and Researcher
- Antoine BOUCOMONT – CEO, Le Delas Rungis
- Daniel BOULUD – Chef, Daniel
- Bernard BOUTBOUL – CEO, Gira Conseil
- Patrick CASTAGNA – MOF Boulanger
- Franck CERUTTI – Chef, Hôtel de Paris
- Alexandre DUBARRY – CEO, Quatre Epices
- Christophe FELDER – Pastry Chef
- Pascal FERAUD – Executive Head Chef, DUCASSE Paris
- Didier GALOPIN – MOF Maître d’hôtel
- Alexandre GAUTHIER – Chef, La Grenouillère
- Cédric GROLET – Pastry Chef, Le Meurice Hotel
- Claire HEITZLER – Pastry Chef
- Nancy HUBERT – Training Program Manager, Elior
- Patrick JOUIN – Designer, Patrick Jouin ID
- David KHAYAT – Oncologist, Professor
- Tom KITCHIN – Chef, The Kitchen
- Gérard MARGEON – Executive Wine Director, DUCASSE Paris
- Thomas MARIE – MOF Boulanger, Chef instructor
- Jacques MAXIMIN – MOF Cuisine
- Pierre MIRGALET – MOF Chocolatier, Pastry Chef
- Pierre MONETTA – Photographer
- Christophe MORET – Chef, Shangri-La Hotel
- Diego MUÑOZ – Chef, Astrid et Gaston Restaurante
- Arnaud NICOLAS – MOF Charcutier, Chef
- Jean-Louis NOMICOS – Chef, Les Tablettes Jean-Louis Nomicos
- Paul PAIRET – Chef, Ultra-Violet
- Antoine PETRUS – MOF Sommellerie, Taillevent Paris
- Jessica PREALPATO – Pastry Chef, Alain Ducasse au Plaza Athénée
- Christian REGOUBY – Executive Manager, Collège Culinaire de France
- Christophe ROURE – MOF Cuisine, Chef, Le Neuvième Art
- Nadia SANTINI – Chef, Dal Pescatore
- Pierre TACHON – Artistic Director, DUCASSE Paris and Soins Graphiques
- Aurélien TROTTIER – Pastry Chef, Artisans Passionnés

École Ducasse
PARIS CAMPUS



03

□ Ένα νέο σημείο αναφοράς στη γαστρονομική εκπαίδευση



Η νέα πανεπιστημιούπολη της École Ducasse καταλαμβάνει 5,000 τ.μ. στο Meudon – ένα εύπορο παριζιάνικο προάστιο που απέχει μόλις 10 χιλιόμετρα από την καρδιά της πρωτεύουσας της Γαλλίας. Φωλιασμένο στις όχθες του ποταμού Σηκουάνα, το Meudon έχει φιλοξενήσει μία πληθώρα διάσημων καλλιτεχνών, συμπεριλαμβανομένου και του γνωστού γλύπτη Auguste Rodin.

Ως σημείο αναφοράς της γαστρονομικής εκπαίδευσης, η νέα πανεπιστημιούπολη του Meudon, ενσωματώνει έξι τεχνικές κουζίνες για ατομικό μαγείρεμα και οργάνωση Μπριγκάντας/ ομάδας, ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής, ένα εργαστήριο αρτοποιίας, ένα εργαστήριο καινοτομίας και δύο μοναδικά εστιατόρια που θα είναι ανοιχτά στο κοινό. Σύμφωνα με τη φιλοσοφία του σεφ Alain Ducasse, που υποστηρίζει και αναδεικνύει τα τοπικά προϊόντα, η πανεπιστημιούπολη διαθέτει τους δικούς της κήπους λαχανικών και βοτάνων.





Η πανεπιστημιούπολη της École Ducasse στο Παρίσι, προσφέρει εύκολη πρόσβαση στην πόλη του φωτός, το καταλληλότερο μέρος για να ζήσετε την εμπειρία του French Art de Vivre, της «Γαλλικής τέχνης της ζωής». Όσο χρόνο και αν περάσει κάποιος στο Παρίσι, θα υπάρχουν πάντα καινούργια πράγματα να εξερευνήσει.

Καθώς η πόλη του Παρισιού είναι αναμφίβολα το σταυροδρόμι της διεθνούς γαστρονομίας, θα επωφεληθείτε από την μοναδική ενέργεια που αναβλύζει και το εξαιρετικό επαγγελματικό περιβάλλον της, που προσφέρει πολύτιμες γνώσεις για τη βιομηχανία της γαστρονομίας και τις τάσεις της.

Βασικά χαρακτηριστικά

- No. 1 πόλη με τους περισσότερους επισκέπτες το 2018
- 343,000+ Διεθνείς σπουδαστές στη Γαλλία
- 2100+ Καταγεγραμμένα μνημεία
- 3800+ Εμπορικά καταστήματα
- 360 Εκδηλώσεις διοργανώνονται στο Παρίσι κάθε βράδυ, συμπεριλαμβανομένων 100 συναυλιών
- 550+ Ξενοδοχεία 5 και 4άρων αστέρων
- 610+ εστιατόρια με αστέρι/α Michelin

École Ducasse
ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE



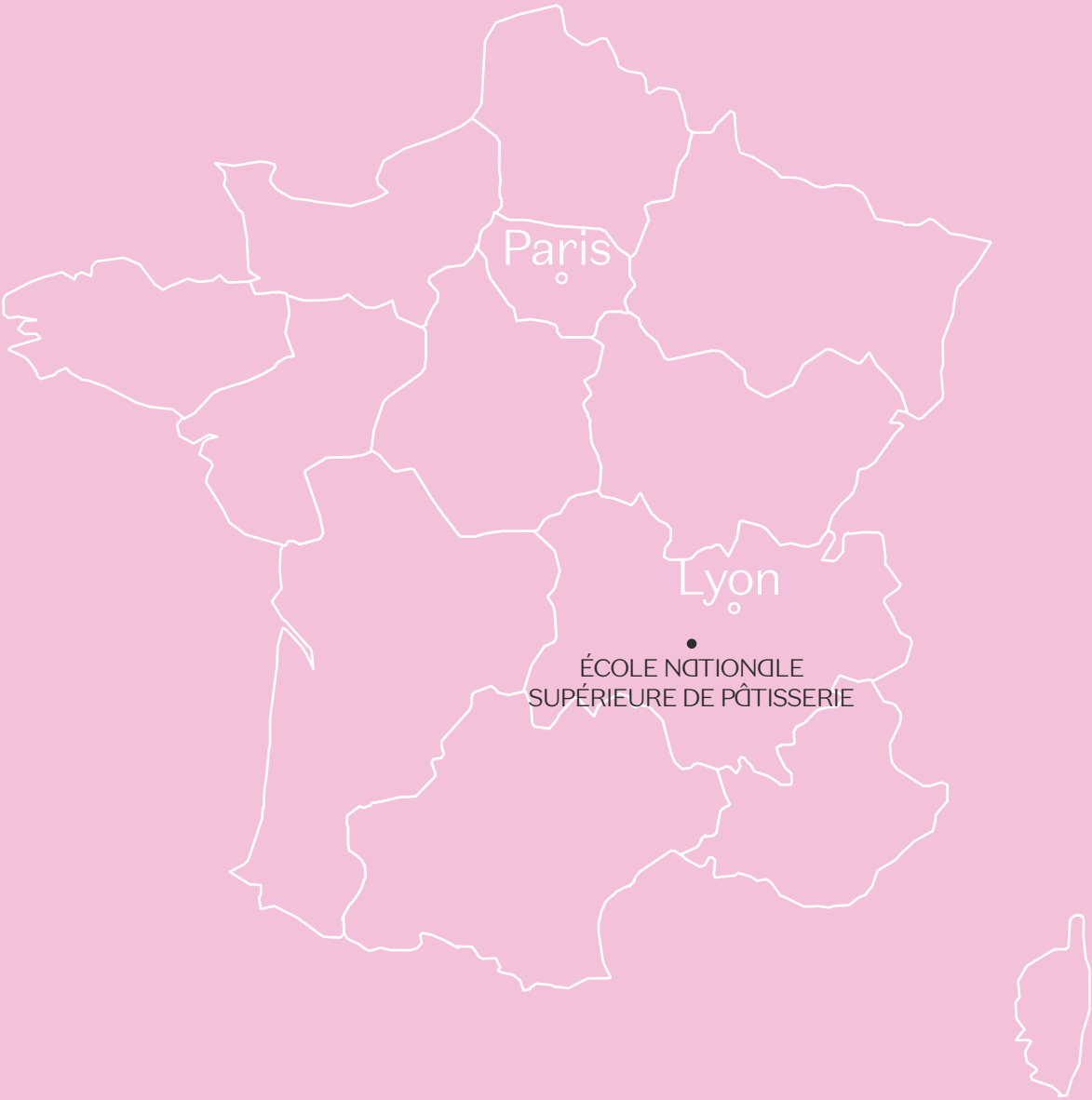
04

Ο Ένα σημείο παγκόσμιας αναφοράς για την τέχνη της ζαχαροπλάστικής

Η École Nationale Supérieure de Pâtisserie βρίσκεται στο Yssingeaux, στην περιοχή Auvergne της Γαλλίας. Από την ίδρυση της το 1984, είναι η σχολή αναφοράς των επαγγελματιών, τόσο στη Γαλλία, όσο και παγκοσμίως, για τις τέχνες της ζαχαροπλάστικής, της αρτοποιίας, της σοκολατοποιίας και του παγωτού.

Στεγασμένη μέσα στο Château de Montbarnier, η σχολή συνδυάζει με επιτυχία την παράδοση και τον νεωτερισμό, προσφέροντας μια μοναδική ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα. Κάθε χρόνο υποδέχεται μία πληθώρα από σημαντικές γαστρονομικές εκδηλώσεις, συμπεριλαμβανομένων της διαδικασίας επιλογής των διαγωνιζομένων του Un des Meilleurs Ouvriers de France και του National Festival des Croquembouches.





Με τα εντυπωσιακά τοπία και τη γαλήνια ατμόσφαιρα που το χαρακτηρίζει, το Auvergne-Rhône, στις Άλπεις, προσφέρει υπαίθρια σπορ, όπως πεζοπορία και σκι, όλο το χρόνο. Γνωστή για τη γαστρονομική κουλτούρα και την εμβληματική πόλη της Λυών, η περιοχή είναι ένας πραγματικός παράδεισος τυριών και μανιταριών που θα σας ευχαριστήσει με τις μοναδικές και εκλεκτές γαστρονομικές σπεσιαλιτέ της, από το Le Puy Green Lentil, επίσης γνωστό και ως φυτικό καβιάρι, μέχρι το εξαιρετικό μοσχάρι Fin Gras du Mezenc.

Στην κοντινή περιοχή, μπορείτε να απολαύσετε πάνω από είκοσι εστιατόρια, φούρνους και ζαχαροπλαστεία, καθώς επίσης και την τοπική αγορά, που βρίσκεται στο δυναμικό χωριό του Yssingeaux. Αυτά τα στοιχεία της περιοχής, συνδυασμένα με την απaráμιλλη τεχνογνωσία της École Nationale Supérieure de Pâtisserie, συνθέτουν το ιδανικό σκηνικό για να εισχωρήσετε στον γοητευτικό κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

Βασικά χαρακτηριστικά

- No. 2 Τουριστική περιοχή της Γαλλίας
- 185,000 Εταιρίες που ασχολούνται με τις τέχνες
- 7000 Εταιρίες εξωτερικών δραστηριοτήτων
- 11 Φυσικά καταφύγια
- 92 εστιατόρια με αστέρι/α Michelin
- 338,000+ Σπουδαστές

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟ
ΣΠΟΥΔΩΝ



02

Από ταχύρρυθμα σεμινάρια για επαγγελματίες και πτυχία Bachelor μέχρι τα προγράμματα δια βίου μάθησης, στην École Ducasse, θα βρείτε το πρόγραμμα που ταιριάζει απόλυτα τις ανάγκες και τους στόχους σας.

Πιστεύουμε με πάθος στην εξατομικευμένη προσέγγιση της εκπαίδευσης, γεγονός που αποτυπώνεται εύληπτα στην εξαιρετικά χαμηλή αναλογία Σπουδαστών-Καθηγητών, η οποία προσφέρει στους εκπαιδευτές μας την ελευθερία να αφοσιωθούν σε κάθε σπουδαστή ξεχωριστά, καθώς εκείνοι τελειοποιούν την τεχνική και τις συνταγές τους, μέσα από καθημερινή πρακτική εξάσκηση. Τα μικρά τμήματα επίσης ενεργοποιούν μία δυνατή και υποστηρικτική κουλτούρα, καθώς και την ομαδική συνοχή, η οποία αποτελεί ζωτικής σημασίας συστατικό για την επιτυχία στον κλάδο μας.

CAMPUS PROGRAMS	PARIS CAMPUS	ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE	PAGE
Essentials programs			
Culinary Arts Essentials	EN / FR	—	p.36
Green Gastronomy Essentials	EN	—	p.37
French Pastry Arts Essentials	EN / FR	EN	p.38
French Bakery Arts Essentials	—	FR	p.39
French Chocolate & Confectionary Arts Essentials	—	EN	p.40
Foodies & Entrepreneurs	FR	—	p.41
Art of Service & Sommelier Essentials	FR	—	p.42
Diploma programs			
Culinary Arts Diploma	EN / FR	—	p.46
Expert Diploma in Culinary Arts	EN	—	p.47
French Pastry Arts Diploma	EN	EN	p.48
Expert Diploma in French Pastry Arts	—	EN	p.49
Signature programs			
Contemporary Gastronomy Signature Program	EN	—	p.52
Haute Cuisine and French Pastry Arts Signature Program	EN	—	p.53
Bachelor programs			
Bachelor in Culinary Arts	EN	—	p.56
Bachelor in French Pastry Arts	EN	FR	p.58
CCIP programs			
CAP Pâtissier	—	FR	p.62
CAP Chocolatier-Confiseur	—	FR	p.63

ESSENTIALS PROGRAMS

34

Εντατικό πρόγραμμα, διάρκειας δύο μηνών για ήλτρες της γαστρονομίας και της ζαχαροπλάστικής, εργαζόμενους που επιθυμούν να αηλάξουν καριέρα και επαγγελματίες μάγειρες/ ζαχαροπλάστες.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Δεν απαιτείται προηγούμενη εμπειρία ή πτυχίο
Οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι άνω των 18 ετών
IELTS > 4.5
French B2

35



Culinary Arts Essentials

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Γαλλικά ή Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ανακαλύψτε τις βάσεις της Γαλλικής κουζίνας κατά τη διάρκεια αυτού του εντατικού και πολύ πρακτικού προγράμματος. Μάθετε πως να βρείτε και να επιλέξετε τα τέλεια υλικά και πως να τα προετοιμάσετε και να τα μαγειρέψετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Μέσα από την επίδειξη γνωστών σεφ και ειδικών της γαστρονομίας, θα εφαρμόσετε παραδοσιακές και σύγχρονες τεχνικές και θα ανακαλύψετε τα μυστικά της κλασσικής Γαλλικής κουζίνας.

Με το πέρας του προγράμματος θα είστε σε θέση να προετοιμάσετε μερικά από τα πιο εμβληματικά πιάτα του σεφ Alain Ducasse.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Σεφ
Ιδιωτικός Σεφ
Caterer

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Βασικές Τεχνικές Μαγειρικής Τέχνης
2 εβδομάδες

Bistronomy & Μοντέρνα κουζίνα
2 εβδομάδες

Μεσογειακή κουζίνα
2 εβδομάδες

Ξενοδοχειακό Catering (Πρωινό, brunch, tea-time)
2 εβδομάδες

Green Gastronomy Essentials

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Σχεδιασμένο για ενθουσιώδεις και φιλόδοξους επιχειρηματίες και επαγγελματίες που αναζητούν όλες τις απαραίτητες γνώσεις για μία «πράσινη κουζίνα», αυτό το εντατικό πρόγραμμα είναι επικεντρωμένο στις επιχειρήσεις και θα καθοδηγήσει την αναζήτηση σας για τοπικούς παραγωγούς και προμηθευτές.

Το πρόγραμμα θα σας εισάγει σε κουζίνες και εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, μέσα στα οποία θα ανακαλύψετε και θα εφαρμόσετε καινοτόμες τεχνικές προετοιμασίας και παραγωγής veggie, vegan και ‘green-themed’ κουζίνας και οι ειδικοί θα σας μάθουν τα πάντα για τις τελευταίες τάσεις, από το ‘from farm to table’ έως την all-natural dining εμπειρία, τις βιώσιμες προμήθειες και τις τεχνικές μαγειρικής τους και όλα αυτά σε συνδυασμό με καινοτόμες διατροφικές έννοιες και concept.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Σεφ
Ιδιωτικός Σεφ
Διαμορφωτής τάσεων
Food stylist
Σύμβουλος γαστρονομίας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Βασικές Τεχνικές Μαγειρικής Τέχνης
2 εβδομάδες

Φυσική & Υγιεινή Κουζίνα
2 εβδομάδες

Φυσικά & Υγιεινά Γλυκά
2 εβδομάδες

Νέες Τάσεις & Καινοτομία
2 εβδομάδες



French Pastry Arts Essentials

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

École Ducasse - École Nationale
Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά - Paris Campus ή École
Nationale Supérieure de Pâtisserie

Γαλλικά - Paris Campus

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ένα πρόγραμμα σχεδιασμένο για τους λάτρεις της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής και των μοντέρνων γλυκών. Με την καθοδήγηση των ειδικών θα κάνετε ένα γλυκό ταξίδι εξερεύνησης των μοναδικών υφών, γεύσεων, τεχνικών και μυστικών της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος θα εκπαιδευτείτε πάνω στην εφαρμοσμένη θεωρία της τέχνης και παράλληλα, μέσα από ένα εκπαιδευτικό ταξίδι και μαθήματα αφιερωμένα στον σχεδιασμό και τη φωτογράφιση, θα αποκτήσετε τις απαραίτητες δεξιότητες για να προετοιμάσετε και να επιδείξετε τα γλυκά σας.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Ζαχαροπλάστης
Σχεδιασμός γλυκών
Εργαστηριακή παραγωγή
Caterer

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Βασικές Τεχνικές Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής
4 εβδομάδες

Ψωμιά & Αρτοσκευάσματα
2 εβδομάδες

Σοκολάτα & Επιδόρπια
2 εβδομάδες

Επιδόρπια εστιατορίων
1 εβδομάδα

French Bakery Arts Essentials

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse - École Nationale
Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Γαλλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Σε αυτό το εντατικό, hands-on πρόγραμμα θα μάθετε από -και θα εργαστείτε μαζί με- μερικούς από τους καλύτερους σεφ της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής. Θα προετοιμάσετε απλά, παραδοσιακά και ιδιαίτερα ψωμιά, ενώ παράλληλα θα έχετε την ευκαιρία να δημιουργήσετε γλυκά με ζύμες και σφολιάτες.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος θα εκπαιδευτείτε πάνω στην εφαρμοσμένη θεωρία της τέχνης και παράλληλα, μέσα από επισκέψεις σε επιχειρήσεις και μαθήματα αφιερωμένα στον σχεδιασμό και τη φωτογράφιση, θα αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις πάνω στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική, για να χτίσετε την μελλοντική σας καριέρα.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Αρτοποιός
Σχεδιαστής αρτοσκευασμάτων
Παραγωγή αρτοποιείου
Caterer

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Γαλλική & Καλλιτεχνική Αρτοποιία
3 εβδομάδες

Γαλλικές Σφολιάτες
3 εβδομάδες

Σνακ Αρτοποιείου
1 εβδομάδα

Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής στην Αρτοποιία
1 εβδομάδα



French Chocolate & Confectionary Arts Essentials

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Απευθυνόμενο σε λάτρεις της τέχνης και επιχειρηματίες, αυτό το πρόγραμμα ξεκλειδώνει την πόρτα των δεξιοτήτων και των τεχνικών, που έχουν κάνει την Γαλλική σοκολατοποιία αξιοζήλευτη σε όλο τον κόσμο. Σε συνεργασία με διάσημους σεφ και ειδικούς, θα μάθετε πώς να εφαρμόσετε τις θεμελιώδεις τεχνικές για τη δημιουργία σοκολάτας και γλυκισμάτων και θα λάβετε επικαιροποιημένες πληροφορίες για τις νέες τάσεις και τα υλικά στον χώρο της σοκολάτας.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος θα εκπαιδευτείτε πάνω στην εφαρμοσμένη θεωρία της σοκολάτας και παράλληλα, μέσα από επισκέψεις σε επιχειρήσεις και μαθήματα αφιερωμένα στον σχεδιασμό και τη φωτογράφιση, θα εξοπλιστείτε με τις απαραίτητες δεξιότητες που θα σας επιτρέψουν να δουλέψετε με τη σοκολάτα και να δημιουργήσετε μία πληθώρα προϊόντων όπως γλυκά με βάση τη σοκολάτα, σοκολάτα και γλυκίσματα σοκολάτας.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Chocolatier & confiseur
Σχεδιασμός Σοκολάτας και Γλυκισμάτων Σοκολάτας
Παραγωγή Σοκολάτας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Βασικές Τεχνικές Σοκολάτας
3 εβδομάδες

Confectionary
2 εβδομάδες

Ζαχαροπλαστική με βάση τη σοκολάτα
1 εβδομάδα

Καλλιτεχνικά αριστουργήματα
2 εβδομάδες

Foodies & Αυτοαπασχολούμενος

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse - Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Γαλλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ένα πρόγραμμα που διδάσκεται στα Γαλλικά και απευθύνεται σε ανθρώπους που ονειρεύονται να χτίσουν την δική τους επισιτιστική επιχείρηση. Με την καθοδήγηση επιτυχημένων επιχειρηματιών και αναγνωρισμένων ειδικών του κλάδου, θα δημιουργήσετε και θα προωθήσετε τη δική σας επιχειρηματική ιδέα, ενώ παράλληλα θα εκπαιδευτείτε πάνω στην λειτουργική διαχείριση και θα ανακαλύψετε τις τελευταίες τάσεις του εστιατορικού κλάδου.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα είστε πολύ κοντά στην υλοποίηση του επιχειρηματικού σας ονείρου, έχοντας αποκτήσει και πιστοποίηση γνώσεων από την Les Roches, την παγκοσμίου φήμης τουριστική σχολή.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Ιδιοκτήτης Εστιατορίου
Δημιουργός Concept

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Δημιουργία F&B Concept
2 εβδομάδες

Εργαστήρια Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής, Γευσιγνώσια Κρασιού
2 εβδομάδες

Διοίκηση Λειτουργίας
2 εβδομάδες

Marketing αποτελεσματικού Επιχειρηματικού Μοντέλου
2 εβδομάδες



Art of Service & Sommelier Essentials

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Γαλλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Κατά τη διάρκεια 2 εντατικών μηνών θα κάνετε ένα ταξίδι στην εξαιρετική εξυπηρέτηση, μαθαίνοντας πως να σχεδιάσετε αξιομνημόνευτες εμπειρίες για τους πελάτες σας, σε διαφορετικούς τύπους εστιατορίων και επισιτιστικών εγκαταστάσεων. Με την καθοδήγηση των έμπειρων καθηγητών μας -συμπεριλαμβανομένου και ενός παγκόσμιου πρωταθλητή Οινοχοίας - θα αναπτύξετε τις γνώσεις σας πάνω στο κρασί και τα ποτά, θα μάθετε την τέχνη του food pairing και θα τελειοποιήσετε τις πιο σύγχρονες τεχνικές μιξολογίας και παραγωγής καφέ. Τέλος, θα ανακαλύψετε τις πιο μοντέρνες προσεγγίσεις στο σχεδιασμό και την παροχή μοναδικών υπηρεσιών, γεννημένες μέσα από την φιλοσοφία Ducasse.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Διευθυντής Επισιτιστικών Τμημάτων
Διευθυντής Εστιατορίου
Αυτοαπασχολούμενος
Ιδιοκτήτης Εστιατορίου
Διευθυντής Εκδηλώσεων
Σύμβουλος Επιχειρήσεων

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Η Τέχνη της Εξυπηρέτησης και της Εμπειρίας του Πελάτη

5 εβδομάδες

Δεξιότητες Μιξολογίας και Μπαρ

1 εβδομάδα

Κρασί, Οινολογία και Δεξιότητες Οινοχούου

2 εβδομάδες



DIPLOMA PROGRAMS

44

Προγράμματα διάρκειας δύο, τεσσάρων ή έξι μηνών, για λάτρεις της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής, επαγγελματίες που επιθυμούν να κάνουν στροφή στην καριέρα τους ή να δημιουργήσουν τη δική τους επιχείρηση και όλους όσους επιθυμούν να εισέλθουν στον κόσμο της γαστρονομίας.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Δεν απαιτείται προηγούμενη εμπειρία ή πτυχίο για τα βασικά πτυχία
Οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι άνω των 18 ετών
IELTS > 4.5
French B2

45



Culinary Arts Diploma

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

6 μήνες
+ 3 μήνες υποχρεωτικής πρακτικής άσκησης

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά ή Γαλλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτό το εξάμηνο εντατικό πρόγραμμα είναι σχεδιασμένο για επαγγελματίες που επιθυμούν να αλλάξουν καριέρα ή είναι σε αρχικά στάδια της καριέρας τους και επιθυμούν να απογειώσουν την καριέρα τους ή να δημιουργήσουν δική τους επισιτιστική επιχείρηση. Για το λόγο αυτό περιλαμβάνει εκ βαθέων γνωριμία με μία πληθώρα διεθνών κουζινών με ισχυρή έμφαση στις διοικητικές και επιχειρηματικές δεξιότητες.

Με παρουσιάσεις από ειδικούς, επισκέψεις σε επιχειρήσεις και master classes με σημαντικούς σεφ και τους καλύτερους τεχνίτες της Γαλλίας, με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα έχετε αποκτήσει μία μοναδική εργαλειοθήκη δεξιοτήτων μαγειρικής και διοίκησης και θα είστε έτοιμοι να απογειώσετε την καριέρα σας ή να κάνετε το επιχειρηματικό σας όνειρο πραγματικότητα.

Expert Diploma in Culinary Arts

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

4 μήνες
+ 2 μήνες υποχρεωτικής πρακτικής άσκησης

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αν έχετε ήδη επαγγελματική εμπειρία ως σεφ, αυτό το εντατικό, 4μηνο πρόγραμμα θα ενισχύσει πολλαπλασιαστικά τις γνώσεις σας, επιταχύνοντας την καριέρα σας. Το πρόγραμμα σπουδών είναι εμπνευσμένο από την φιλοσοφία του σεφ Alain Ducasse γύρω από την υψηλή ποιότητα των πρώτων υλών και την φυσική και βιώσιμη προσέγγιση της μαγειρικής και της διαχείρισης κουζίνας.

Το 90% του χρόνου σας θα αφιερωθεί σε πρακτικά εργαστήρια, μέσα από τα οποία θα σας δοθεί η ευκαιρία να τιθασεύσετε υψηλού επιπέδου και σύγχρονες μαγειρικές δεξιότητες και τεχνικές. Θα αποκτήσετε βαθιά γνώση της μαγειρικής σε Μπιστρό (bistronomy), της ‘πράσινης’ γαστρονομίας και εναλλακτικών γαστρονομικών concept, ενώ παράλληλα απολαμβάνετε επιδείξεις από διάσημους σεφ και ειδικούς του κλάδου



Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα αποκτήσετε τον τίτλο του/της “Cuisinier(e) spécialisé(e) en restauration gastronomique”*, με κωδικό NSF221T, επιπέδου IV (ΓΑΛΛΙΑ) και επιπέδου 2 (ΕΕ).

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος/ Chef de cuisine
/ Εκπαιδευτής Μαγειρικής / Ιδιωτικό Σεφ
/ Food stylist / Σύμβουλος Γαστρονομίας
/ Συγγραφέας-Κριτικός Γαστρονομίας
/ Διευθυντής επισιτιστικών τμημάτων
/ Σύμβουλος Επιχειρήσεων

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Βασικές αρχές Γαστρονομικών Τεχνικών
- 8 εβδομάδες

Bistronomy & Μοντέρνα Κουζίνα
- 4 εβδομάδες

Μεσογειακή Κουζίνα
- 2 εβδομάδες

Γαλλική Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία & Αρτοσκευάσματα
- 2 εβδομάδες

Φυσική & Υγιεινή Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική
- 2 εβδομάδες

Βασικές αρχές Διαχείρισης Κόστους **- 2 εβδομάδες**

Εκπαιδευτικό Ταξίδι- **1 εβδομάδα**



Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα αποκτήσετε τον τίτλο του/της “Responsable en Cuisine Gastronomique”*, με κωδικό NSF221T, επιπέδου III (ΓΑΛΛΙΑ) και επιπέδου 5 (ΕΕ).

French Pastry Arts Diploma

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

6 μήνες
+ 2 μήνες υποχρεωτική πρακτική άσκησης

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

École Ducasse - École Nationale
Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Με μία ομάδα καθηγητών εξαιρετικά υψηλής εξειδίκευσης, συμπεριλαμβανομένων διάσημων ζαχαροπλαστών, Meilleurs Ouvriers de France -των καλύτερων Τεχνιτών της Γαλλίας- και παγκόσμιων πρωταθλητών, στον τομέα τους, αυτό το πρόγραμμα κατατάσσεται ως ένα κορυφαίο πρόγραμμα για την τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Ένα πρόγραμμα απαραίτητο για όσους αγαπούν τη Γαλλική ζαχαροπλαστική, καθώς και για όσους επιδιώκουν να εξελίξουν την καριέρα τους ή να γίνουν επιχειρηματίες.

Η εντατική διδασκαλία διαρκεί έξι «καθηλωτικούς» μήνες, στους οποίους θα μάθετε, πέραν πολλών άλλων, όλες τις τεχνικές -παραδοσιακές και μοντέρνες- που διαθέτει η γαλλική ζαχαροπλαστική τέχνη. Θα δημιουργήσετε μπουφέδες γλυκών και κοκτέιλ, γαστρονομικά επιδόρπια, κλασικά και μοντέρνα επιδόρπια, petits fours και γλυκά σοκολάτας, καθώς και μία πληθώρα ακόμα λαχταριστών δημιουργιών.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος / Pastry chef / Pastry
Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής
/ Εκπαιδευτής Ζαχαροπλαστικής / Caterer
Διευθυντής λειτουργίας Ζαχαροπλαστείου
/ Συγγραφέας-Κριτικός Γαστρονομίας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Βασικές Αρχές Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής
- 10 εβδομάδες

Tea Time & Travel Cake - 1 εβδομάδα

Ψωμί & Αρτοσκευάσματα - 1 εβδομάδα

Επιδόρπια, Ατομικά κέικ & Υγιεινά Γλυκά
- 4 εβδομάδες

Γλυκά Εστιατορίου - 1 εβδομάδα

Ζαχαροπλαστική Σοκολάτας - 2 εβδομάδες

Παγωτό & Γρανίτες - 1 εβδομάδα

Καλλιτεχνική Ζαχαροπλαστική & Μπουφέδες
- 2 εβδομάδες

Expert Diploma in French Pastry Arts

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

2 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus
Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Σχεδιασμένο για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες που επιζητούν την επιτάχυνση της καριέρας τους, αυτό το εξαιρετικά στοχευμένο δίμηνο πρόγραμμα είναι εμπνευσμένο από την φιλοσοφία του σεφ Alain Ducasse γύρω από την υψηλή ποιότητα των πρώτων υλών και την φυσική και βιώσιμη προσέγγιση της ζαχαροπλαστικής τέχνης. Το 90% του χρόνου σας θα αφιερωθεί σε πρακτικά εργαστήρια, με εισηγητές από τους Meilleurs Ouvriers de France -τους καλύτερους τεχνίτες της Γαλλίας- και παγκόσμιους πρωταθλητές της ζαχαροπλαστικής.

Θα αποκτήσετε προηγμένες δεξιότητες και τεχνικές, ενώ παράλληλα θα ανακαλύψετε μοντέρνα και εμβληματικά γλυκά, υγιεινά επιδόρπια, παγωτά και σορμπέ. Μαθήματα σχεδιασμού και φωτογραφίας, μαζί με μια επίσκεψη σε επιχειρήσεις, περιλαμβάνονται επίσης σε αυτό το γεμάτο πρόγραμμα.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Executive pastry chef / Pastry chef / Εκπαιδευτής
Ζαχαροπλαστικής / Pastry production manager /
Αυτοαπασχολούμενος / Σύμβουλος
/ Συγγραφέας-Κριτικός Γαστρονομίας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Προηγμένες Τεχνικές Ζαχαροπλαστικής
- 2 εβδομάδες

Παγωτά & Σορμπέ
- 1 εβδομάδα

Αρτοσκευάσματα
- 1 εβδομάδα

Φυσικά & Υγιεινά Γλυκά
- 1 εβδομάδα

Ζαχαροπλαστική Σοκολάτας
- 1 εβδομάδα

Καλλιτεχνική Ζαχαροπλαστική
- 2 εβδομάδες



SIGNATURE PROGRAMS

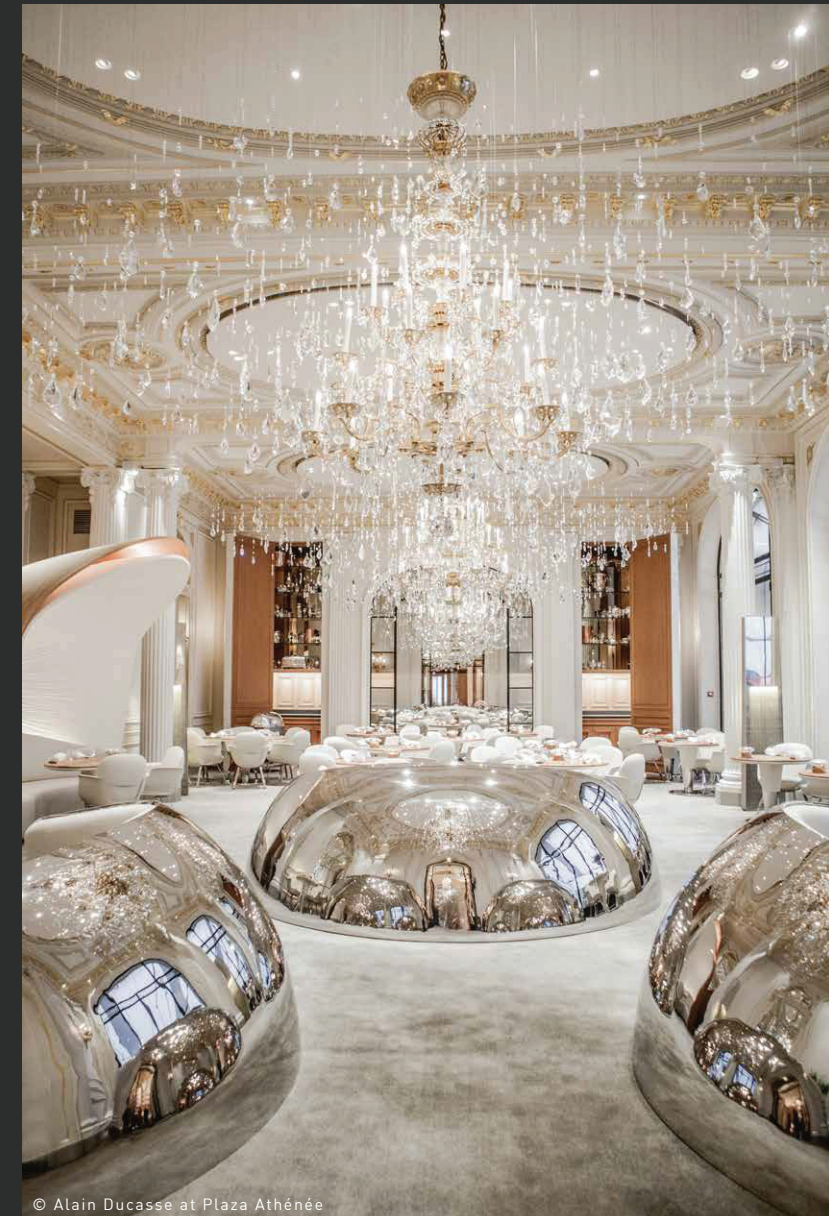
50

Τα Signature Programs είναι εκπαιδευτικά προγράμματα που διδάσκονται σε μία περίοδο οχτώ μηνών, στο Paris Campus και είναι ιδεατά για λάτρεις της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής, επαγγελματίες που επιθυμούν να πάρουν νέα στροφή στην καριέρα τους, αλλά και οποιονδήποτε θέλει να εργαστεί στον κλάδο της γαστρονομίας.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Δεν απαιτείται προηγούμενη εμπειρία ή πτυχίο για τα Βασικά πτυχία
Οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι άνω των 18 ετών
IELTS > 4.5

51



© Alain Ducasse at Plaza Athénée

Contemporary Gastronomy Signature Program

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

8 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτό το Signature course είναι σχεδιασμένο για να σας εισάγει στη φιλοσοφία του σεφ Alain Ducasse, καθώς είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την σύγχρονη κουζίνα. Η διδασκαλία πραγματοποιείται στην ολοκαίνουργια πανεπιστημιούπολη του Παρισιού και μέσα από το εξειδικευμένο και καθηλωτικό του πρόγραμμα σπουδών, που αποτελείται από 80% hands-on πρακτική εκπαίδευση, θα αποκτήσετε εξαιρετικά ανεπτυγμένες δεξιότητες στην αισθητική σας ανάλυση και στο food pairing. Θα διδαχθείτε από ειδικούς του κλάδου, οι οποίοι θα σας οδηγήσουν στην πρώτη γραμμή της γαστρονομικής καινοτομίας.

Εκτός της κουζίνας, το πρόγραμμα περιλαμβάνει ένα πακέτο βασικών διοικητικών δεξιοτήτων, με επισκέψεις σε επιχειρήσεις, όπου θα μπορείτε να μάθετε -και να δημιουργήσετε το δικό σας δίκτυο- από επιτυχημένους επιχειρηματίες και γνωστούς σεφ. Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα διαθέτετε τα εργαλεία για να ξεκινήσετε την καριέρα σας ως σεφ ή να δημιουργήσετε την δική σας επιχειρηματική ιδέα.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Chef or pastry chef / Chef instructor / Αυτοσασχολούμενος / Σύμβουλος / Ιδιοκτήτης Εστιατορίου / Σχεδιαστής Concept / Διευθυντής Εκδηλώσεων / Διευθυντής Παραγωγής / Διευθυντής Εποικιστικών Τμημάτων / Συγγραφέας-Κριτικός Γαστρονομίας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

- Βασικές Τεχνικές Μαγειρικής Τέχνης
- 2 εβδομάδες
- Σύγχρονη Μεσογειακή Κουζίνα
- 2 εβδομάδες
- Εναλλακτική Γαστρονομία & Κουζίνα Μπιστρό (Bistronomy)
- 6 εβδομάδες
- Φυσική & Υγιεινή Κουζίνα
- 3 εβδομάδες
- Γαλλική Ζαχαροπλαστική & Μοντέρνα Γλυκά French
- 4 εβδομάδες
- Σοκολάτα & Παγωτό
- 2 εβδομάδες
- Νέες Τάσεις στην Αρτοποιία
- 2 εβδομάδες
- Γαστρονομικές Τεχνικές & Εισαγωγή στην Εστιατορική
- 4 εβδομάδες
- Αλκοολούχα ποτά, Κρασιά & Ροφήματα (Αισθητική ανάλυση και Analysis and Food Pairing)
- 3 εβδομάδες
- Βασικές Αρχές Διοίκησης
- 2 εβδομάδες
- Εκπαιδευτικό Ταξίδι
- 2 εβδομάδες

Haute Cuisine and French Pastry Arts Signature Program

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

8 μήνες

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτό το πρόγραμμα μετενσαρκώνει την φιλοσοφία του σεφ Alain Ducasse γύρω από την υψηλή γαστρονομία (haute cuisine) και τη Γαλλική τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Με τα μαθήματα να λαμβάνουν χώρα στην ολοκαίνουργια πανεπιστημιούπολη του Παρισιού, θα σας διδάξει μία ευρεία γκάμα από θεμελιώδεις και προχωρημένες τεχνικές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής και θα σας δώσει την ευκαιρία να προετοιμάσετε επιλεγμένα εμβληματικά πιάτα του σεφ Ducasse. Είναι ο καλύτερος τρόπος να κατακτήσετε μία θέση στην πρώτη γραμμή της γαστρονομικής καινοτομίας, ενώ παράλληλα θα εξερευνήσετε τον κόσμο της Γαλλικής ζαχαροπλαστικής, της σοκολατοποιίας και της αρτοποιίας.

Εκτός της κουζίνας, το πρόγραμμα περιλαμβάνει ένα πακέτο βασικών διοικητικών δεξιοτήτων, με επισκέψεις σε επιχειρήσεις, όπου θα μπορείτε να μάθετε -και να δημιουργήσετε το δικό σας δίκτυο- από επιτυχημένους επιχειρηματίες και γνωστούς σεφ. Με την ολοκλήρωση του προγράμματος θα διαθέτετε τα εργαλεία για να ξεκινήσετε την καριέρα σας ως σεφ ή να δημιουργήσετε την δική σας επιχειρηματική ιδέα.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Chef de cuisine or pastry chef / Εκπαιδευτής Μαγειρικής / Αυτοσασχολούμενος / Σύμβουλος / Ιδιοκτήτης Boutique / Σχεδιαστής Concept / Διευθυντής Παραγωγής / Διοργανωτής Εκδηλώσεων / Συγγραφέας-Κριτικός Γαστρονομίας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

- Βασικές Τεχνικές Μαγειρικής Τέχνης
- 2 εβδομάδες
- Bistronomy & Μεσογειακή Κουζίνα
- 4 εβδομάδες
- Γαστρονομική & Φυσική Κουζίνα
- 6 εβδομάδες
- Γαλλική Ζαχαροπλαστική & Μοντέρνα Γλυκά
- 8 εβδομάδες
- Φυσική & Υγιεινή Ζαχαροπλαστική
- 2 εβδομάδες
- Γλυκά & Viennoiserie, Ψωμιά & Boutique Ζαχαροπλαστική
- 4 εβδομάδες
- Εισαγωγή στην Γαστρονομικές Τεχνικές
- 2 εβδομάδες
- Βασικές Αρχές Διοίκησης
- 2 εβδομάδες
- Εκπαιδευτικό Ταξίδι
- 2 εβδομάδες



BACHELOR PROGRAMS

54

Ζετή προγράμματα Bachelor που προσφέρουν πρακτικές, διοικητικές και επιχειρηματικές δεξιότητες και είναι ιδεατά για απόφοιτους δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης οι οποίοι αναζητούν μία σταδιοδρομία στους τομείς της πολυτελούς φιλοξενίας, των τροφίμων και ποτών και της ζαχαροπλάστικής.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (Λυκείου)
Οι συμμετέχοντες πρέπει να είναι άνω των 18 ετών
IELTS > 5.0 για προγράμματα που διδάσκονται στα Αγγλικά (προσφέρονται έξτρα μαθήματα Αγγλικών)

55



Bachelor in Culinary Arts

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

3 χρόνια

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Με την διδασκαλία του να εκτείνεται μέσα σε έξι ακαδημαϊκά εξάμηνα, αυτό το πρόγραμμα Bachelor προσφέρει μία μοναδική εισαγωγή στην δυναμική και συνεχώς εξελισσόμενη βιομηχανία της γαστρονομίας. Το απαιτητικό του πρόγραμμα σπουδών συνδυάζει εργαστήρια μαγειρικής τέχνης με αυστηρή ακαδημαϊκή μελέτη πάνω σε θέματα διοίκησης επιχειρήσεων. Στα μικρά του τμήματα -ένα από τα σημαντικά χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούν- θα έχετε κάθε ευκαιρία να αναπτύξετε τις γνώσεις, τις δεξιότητες και την επιχειρηματική σας ευφυΐα. Με την αποφοίτηση σας, θα έχετε αποκτήσει ένα εξαιρετικό υπόβαθρο, που θα σας καθιστά έτοιμους να αποκτήσετε ηγετική θέση στη βιομηχανία φιλοξενίας και της γαστρονομίας ή να χαράξετε το δικό σας μονοπάτι ως επιχειρηματίας.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Διευθυντής Εστιατορίου
Διευθυντής Επισιτιστικών Τμημάτων
Διευθυντής Εκδηλώσεων και Catering
Franchise manager
Διευθυντής Ανάπτυξης Προϊόντων
Σύμβουλος Γαστρονομίας

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

ΕΞΑΜΗΝΟ 1 — Βασικές Αρχές Πρακτικής (20 εβδομάδες)

Πρακτικά Μαθήματα:

Βασικές Αρχές Μαγειρικής Τέχνης
Βασικές Αρχές Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
Εισαγωγή στην Σύγχρονη Κουζίνα
Εισαγωγή στην Εστιατορική Τέχνη

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Τεχνολογία Τροφίμων
- Οικονομικά & Επιχειρηματικότητα στον τομέα των Τροφίμων & Ποτών
- Πρωτόκολλα εξυπηρέτησης & Αποδοτική Επικοινωνία
- Αγγλικά ή Γαλλικά

ΕΞΑΜΗΝΟ 2

Πρακτική Άσκηση Μέρος 1ο (24 εβδομάδες)

ΕΞΑΜΗΝΟ 3 — Εξειδικευμένη Πρακτική (20 εβδομάδες)

Πρακτικά Μαθήματα:

Μεσογειακή Κουζίνα
Κουζίνα για Μπιστρό
Γαστρονομικές Τεχνικές
Εισαγωγή σε ένα Γαστρονομικό Εστιατόριο
Φυσική & Υγιεινή Γαστρονομία

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Διοίκηση Επισιτιστικών Καταστημάτων (F&B Management)
- Προμήθειες & Αγοραστική Αλυσίδα
- Ασφάλεια Τροφίμων & Κανονισμοί
- Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Εργαλεία IT
- Οικονομική & Διοικητική Λογιστική
- Επαγγελματική Επικοινωνία Αγγλικά

ΕΞΑΜΗΝΟ 4

Πρακτική Άσκηση Μέρος 2ο (24 εβδομάδες)

ΕΞΑΜΗΝΟ 5 — Διοίκηση Μέρος 1ο (15 εβδομάδες)

Master Classes I:

Μαγειρικά Master classes I
Εργαστήριο Καινοτομίας I

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Βασικές Αρχές Marketing
- Διαχείριση Ταλέντων & Διαδικασίες Ανθρώπινου Δυναμικού
- Διατροφολογία
- Τέχνες, Ζωγραφική, Σχεδιασμός & Φωτογραφία
- Επιχειρησιακά Συστήματα IT
- Σχεδιασμός Concept, Αρχιτεκτονική & Μηχανική
- Πρακτικές Βιώσιμης Διαχείρισης

ΕΞΑΜΗΝΟ 6 — Διοίκηση Μέρος 2ο (15 εβδομάδες)

Master Classes II:

Μαγειρικά Master classes II
Εργαστήριο Καινοτομίας II

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Ψηφιακό Marketing, Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης
- Επιχειρηματικότητα & Επιχειρηματικά Μοντέλα
- Νομοθεσία & Νομικά Ρίσκα
- Αυτοαπασχολούμενοςship & Business Models
- Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης & Επικοινωνία
- Διαχείριση Έργων
- Πτυχιακή Εργασία



Bachelor in French Pastry Arts

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

3 χρόνια

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – Paris Campus

École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Αγγλικά - Paris Campus

Γαλλικά - École Nationale Supérieure de Pâtisserie

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η Γαλλική ζαχαροπλαστική δεν υπήρξε ποτέ περισσότερο γνωστή από ότι σήμερα, με τους εξειδικευμένους εκπροσώπους της να είναι παγκοσμίως περιζήτητοι. Αυτό το εξειδικευμένο πρόγραμμα Bachelor, διάρκειας τριών ετών, δίνει την δυνατότητα στους ενδιαφερόμενους να το παρακολουθήσουν στα Αγγλικά ή στα Γαλλικά και προσφέρει έναν μοναδικό συνδυασμό υψηλής τεχνογνωσίας στην ζαχαροπλαστική τέχνη με τον επαγγελματισμό και τις διοικητικές γνώσεις που θα χρειαστείτε για να γίνετε ηγέτης στον κλάδο.

Ο μικρός αριθμός σπουδαστών, ανά τάξη, θα σας δώσει την ευκαιρία να επωφεληθείτε στο μέγιστο από τα τεχνικά και θεωρητικά master classes – που διδάσκονται από επαγγελματίες της ζαχαροπλαστικής, παγκοσμίου κύρους. Τα πρακτικά και θεωρητικά μαθήματα, δένουν υπέροχα με τις δύο επαγγελματικές πρακτικές που θα υλοποιήσετε σε διάσημες επιχειρήσεις του ομίλου Ducasse, όπου θα έχετε την ευκαιρία να εφαρμόσετε στην πράξη, ότι μάθατε στην τάξη.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΚΑΡΙΕΡΑΣ:

Αυτοαπασχολούμενος
Ιδιοκτήτης boutique ζαχαροπλαστικού
Διευθυντής Παραγωγής
Σύμβουλος Ζαχαροπλαστικής

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

ΕΞΑΜΗΝΟ 1 — Βασικές Αρχές Πρακτικής (20 εβδομάδες)

Πρακτικά Μαθήματα (480 ώρες)

Βασικές Τεχνικές Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
Βασικές Τεχνικές αρτοποιίας, σοκολάτα, παγωτού και σορμπέ
Tea time και travel κέικ
Κλασσικά Γαλλικά Γλυκά
Γλυκά για Μπιστρό

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Τεχνολογία Τροφίμων
- Οικονομικά & Επιχειρηματικότητα στον τομέα των Τροφίμων & Ποτών
- Πρωτόκολλα εξυπηρέτησης & Αποδοτική Επικοινωνία
- Αγγλικά ή Γαλλικά

ΕΞΑΜΗΝΟ 2

Πρακτική Άσκηση Μέρους 1ο (24 εβδομάδες)

ΕΞΑΜΗΝΟ 3 — Εξειδικευμένη Πρακτική (20 εβδομάδες)

Πρακτικά Μαθήματα (384 ώρες):

Εξειδικευμένες Τεχνικές στην Γαλλική ζαχαροπλαστική Τέχνη
Εξειδικευμένες Τεχνικές αρτοποιίας, σοκολάτα, παγωτού και σορμπέ
Μοντέρνα Γλυκίσματα
Εστιατοριακά Γλυκά
Νέες Τάσεις στη Γαλλική Ζαχαροπλαστική

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Διοίκηση Επισιτιστικών Καταστημάτων (F&B Management)
- Ασφάλεια Τροφίμων & Κανονισμοί
- Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Εργαλεία IT
- Οικονομική & Διοικητική Λογιστική
- Επαγγελματική Επικοινωνία Αγγλικά

ΕΞΑΜΗΝΟ 4

Πρακτική Άσκηση Μέρους 2ο (24 εβδομάδες)

ΕΞΑΜΗΝΟ 5 — Διοίκηση Μέρους 1ο (15 εβδομάδες)

Master Classes I: (96 ώρες):

Master classes Ζαχαροπλαστικής I
Εργαστήριο Καινοτομίας I

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Βασικές Αρχές Marketing
- Διαχείριση Ταλάντων & Διαδικασίες Ανθρώπινου Δυναμικού
- Talent Management & HR Processes
- Διατροφολογία
- Τέχνες, Ζωγραφική, Σχεδιασμός & Φωτογραφία
- Επιχειρησιακά Συστήματα IT
- Σχεδιασμός Concept, Αρχιτεκτονική & Μηχανική
- Πρακτικές Βιώσιμης Διαχείρισης

ΕΞΑΜΗΝΟ 6 — Διοίκηση Μέρους 2ο (15 εβδομάδες)

Master Classes II: (96 ώρες):

Master classes Ζαχαροπλαστικής II
Εργαστήριο Καινοτομίας II

Θεωρητικά Μαθήματα:

- Ψηφιακό Marketing, Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης
- Επιχειρηματικότητα & Επιχειρηματικά Μοντέλα
- Νομοθεσία & Νομικά Ρίσκα
- Αυτοαπασχολούμενοςhip & Business Models
- Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης & Επικοινωνία
- Διαχείριση Έργων
- Πτυχιακή Εργασία



CAP PROGRAMS

Προγράμματα που υλοποιούνται στη Γαλλική γλώσσα και είναι ανοιχτά και σε διεθνείς σπουδαστές. Το πρόγραμμα προφέρει Κρατικό Δίπλωμα (Αναγνωρισμένο από το Γαλλικό Υπουργείο Παιδείας) προσφέροντας αναγνωρισμένα επαγγελματικά προσόντα σε σύντομο χρονικό διάστημα.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Οι προϋποθέσεις διαφέρουν, παρακαλούμε δείτε το εκάστοτε πρόγραμμα



CDP Pâtissier

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

8 μήνες (1034 ώρες)– περιλαμβάνει 6 μήνες εντατική εκπαίδευση και 2 επαγγελματικές πρακτικές 4 εβδομάδων η κάθε μία.

9 μήνες (1164 ώρες)– περιλαμβάνει 6 μήνες εντατική εκπαίδευση και 2 επαγγελματικές πρακτικές 4 εβδομάδων η κάθε μία και 130 ώρες γενικής εκπαίδευσης.

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Γαλλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτό το εντατικό, hands-on εκπαιδευτικό πρόγραμμα, το οποίο υποστηρίζεται από δύο επαγγελματικές πρακτικές, θα σας επιτρέψει να αποκτήσετε εθνικά αναγνωρισμένα επαγγελματικά προσόντα, σε μικρό χρονικό διάστημα, συγκριτικά με τα παραδοσιακά προγράμματα CAP, καθώς παντρεύει αποδοτικά πρακτικές δεξιότητες της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής τέχνης με διοικητικές και επιχειρηματικές γνώσεις.

Ιδανικό για επαγγελματίες που επιθυμούν να κάνουν στροφή στην καριέρα τους, αυτοαπασχολούμενους και σπουδαστές που επιθυμούν να συνεχίσουν ή να ολοκληρώσουν την επαγγελματική τους κατάρτιση.

CDP Chocolatier-Confiseur

ΔΙΑΡΚΕΙΑ:

8 μήνες (1034 ώρες)
– περιλαμβάνει 6 μήνες εντατική εκπαίδευση και 2 επαγγελματικές πρακτικές 4 εβδομάδων η κάθε μία.

ΤΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ:

École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie

ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Γαλλικά

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτό το εντατικό, hands-on εκπαιδευτικό πρόγραμμα, το οποίο υποστηρίζεται από δύο επαγγελματικές πρακτικές, θα σας επιτρέψει να αποκτήσετε εθνικά αναγνωρισμένα επαγγελματικά προσόντα, σε μικρό χρονικό διάστημα, συγκριτικά με τα παραδοσιακά προγράμματα CAP, καθώς παντρεύει αποδοτικά πρακτικές δεξιότητες της Γαλλικής Ζαχαροπλαστικής & Σοκολάτας, με διοικητικές και επιχειρηματικές γνώσεις.

Ιδανικό για επαγγελματίες που επιθυμούν να κάνουν στροφή στην καριέρα τους, αυτοαπασχολούμενους και σπουδαστές που επιθυμούν να συνεχίσουν ή να ολοκληρώσουν την επαγγελματική τους κατάρτιση.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Ηλικία: 18 ετών τουλάχιστον

Το πρόγραμμα των 1,034 ωρών (8 μήνες) είναι ανοιχτό σε υποψηφίους που κατέχουν κατ’ ελάχιστο δίπλωμα επιπέδου 3 (BEP-CAP) ή ανώτερο (BAC και άλλα) αναγνωρισμένα από τα Υπουργεία Παιδείας ή Αγροτική Ανάπτυξης της Γαλλίας, ή κατόχους DAEU (Diploma of Access to University Studies).

Το πρόγραμμα των 1,164 ωρών (9 μήνες) δεν απαιτεί δίπλωμα επιπέδου 3, καθώς οι 130 ώρες γενικής εκπαίδευσης καλύπτουν το όποιο κενό.

Υποψήφιοι σπουδαστές εκτός Γαλλίας θα πρέπει να είναι κάτοχοι πτυχίου επιπέδου 4 από το/ν ENIC NARIC, για διπλώματα από την Ευρώπη.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον ENIC NARIC (www.enic-naric.net) για περισσότερες πληροφορίες.

Υποψήφιοι από χώρες εκτός Σέγκεν οφείλουν να έχουν Βίζα ή άδεια παραμονής για όλη τη διάρκεια του εκπαιδευτικού προγράμματος.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ:

Ευχέρεια στα γαλλικά (που να αποδεικνύεται με πτυχίο ισοδύναμου του επιπέδου Delf B2)

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Εργαστήρια Ζαχαροπλαστικής
Εφαρμοσμένη Τεχνολογία
Τεχνολογία Ζαχαροπλαστικής
Τεχνολογία Τροφίμων
Εργαλεία Διοίκησης
Επικοινωνία
Ασφάλεια & Υγεία
Εφαρμοσμένη Ζαχαροπλαστική Τέχνη

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ:

Ηλικία: 18 ετών τουλάχιστον

Το πρόγραμμα των 1,034 ωρών (8 μήνες) είναι ανοιχτό σε υποψηφίους που κατέχουν κατ’ ελάχιστο δίπλωμα επιπέδου 3 (BEP-CAP) ή ανώτερο (BAC και άλλα) αναγνωρισμένα από τα Υπουργεία Παιδείας ή Αγροτική Ανάπτυξης της Γαλλίας, ή κατόχους DAEU (Diploma of Access to University Studies).

Το πρόγραμμα των 1,164 ωρών (9 μήνες) δεν απαιτεί δίπλωμα επιπέδου 3, καθώς οι 130 ώρες γενικής εκπαίδευσης καλύπτουν το όποιο κενό.

Υποψήφιοι σπουδαστές εκτός Γαλλίας θα πρέπει να είναι κάτοχοι πτυχίου επιπέδου 4 από το/ν ENIC NARIC, για διπλώματα από την Ευρώπη. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον ENIC NARIC (www.enic-naric.net) για περισσότερες πληροφορίες.

Υποψήφιοι από χώρες εκτός Σέγκεν οφείλουν να έχουν Βίζα ή άδεια παραμονής για όλη τη διάρκεια του εκπαιδευτικού προγράμματος.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΛΩΣΣΑΣ:

Ευχέρεια στα γαλλικά (που να αποδεικνύεται με πτυχίο ισοδύναμου του επιπέδου Delf B2)

ΔΟΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ:

Εργαστήρια Σοκολατοποιίας & Ζαχαροπλαστικής
Εφαρμοσμένη Τεχνολογία
Τεχνολογία Σοκολατοποιίας & Ζαχαροπλαστικής
Τεχνολογία Τροφίμων
Εργαλεία Διοίκησης
Επικοινωνία
Ασφάλεια & Υγεία
Εφαρμοσμένη Τέχνη της Σοκολατοποιίας

Επικοινωνία

Χάρης Χαραλαμπίδης
Ducasse Group Representative:
T.: 6972444820
E-mail: gastronomy_essentials@mail.com





ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING