

Alain Ducasse Education, des programmes de reconversion au service de l'Artisanat (France)

Date : 11 mars 2016

Media : <http://www.journaldespalaces.com/>

Catégorie : Recrutement, emploi, formation

Alain Ducasse Education, créé par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, propose depuis plusieurs années maintenant, quatre programmes de reconversion professionnelle au sein de ses écoles : « L'Essentiel des Arts Culinaires », dispensé au Centre de Formation d'Alain Ducasse (Argenteuil, Paris) et trois programmes CAP intensifs, dispensés à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie-ENSP (Yssingaux).

Avec un million d'entreprises, l'Artisanat représente la première entreprise de France et offre de nombreuses opportunités d'emplois. Ce secteur innovant est fondé sur la transmission du savoir-faire, tout comme Alain Ducasse Education, dont l'ambition est d'accompagner les particuliers dans leur reconversion professionnelle vers les métiers de la gastronomie.

Conçu pour les personnes ayant un projet entrepreneurial dans la restauration, le programme intensif « L'Essentiel des Arts Culinaires » est une initiation professionnelle permettant d'acquérir les bases du métier de cuisinier en 9 semaines. Créée en 2009, la formation a déjà accueilli plus de 200 étudiants dont 66% sont actuellement en activité dans la restauration.

Quant aux programmes CAP, destinés aux personnes ayant un projet entrepreneurial en pâtisserie, chocolaterie-confiserie ou boulangerie, ils ont, depuis 2008, permis à plus de 1700 étudiants d'accéder à un niveau de compétences techniques élevé en 8 mois.

Basés sur une méthodologie unique alliant classes à effectif réduit et taux de pratique élevé, les programmes de reconversion Alain Ducasse Education offrent un suivi personnalisé, un apprentissage efficace et assurent l'acquisition d'un niveau d'expertise optimal et d'un savoir-faire d'excellence.