



ED

ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING



# 1999 年成立的教育集团

由米其林星级大厨阿兰·杜卡斯创立

学校  
专注于  
分享

法式烹饪与  
西点艺术

致力于分享  
对味道的追求  
转行人士、年轻学徒

面向各国从业者、  
和烹饪爱好者

隶属于  
Sommet  
Education

森梅教育集团

自 2019 年起

杜卡斯学院（ÉCOLE DUCASSE）在法国设有三所学校，

提供综合性专业教育：

杜卡斯学院

巴黎校区

该校区专门从事烹饪艺术教育，  
旨在发扬学院创始人的核心理念。

杜卡斯学院

法国国立高等甜点学院

30 余年来，在法式西点、面包与点心、  
巧克力、糖果蜜饯和冰淇淋方面的

顶尖教学机构。

杜卡斯学院

巴黎工作室

面向美食爱好者和公司的  
特色空间。

此外，我们的战略合作网络遍布全球，

从菲律宾到巴西、美国、加拿大、印度、以色列、  
土耳其和卢森堡。

## 核心数据

1,500 名	学生	1,400 名	从业者
3 所	学校	8 所	合作院校
1,000 个	课程	250 场	量身定制的
和无数专业意见	面向烹饪爱好者	每年如此	
14 名	学生	60 多个国家的	学生

每班最多学生数

就读于此



## 全球顶尖教学实力

### › 秉持最高教学标准

传授西餐与西点艺术

### › 世界级教师团队

师资质量一流，屡获殊荣

### › 强调实践出真知

熟练掌握烹饪技巧

### › 基于味觉的核心办学理念

尊重成品与季节性，与此同时，引领新潮流

### › 每位学员一对一教学指导

帮助学员培养自身能力、树立个人品牌并达到从业要求

我们在法国的校区







杜卡斯学院  
巴黎校区



杜卡斯学院  
法国国立高等甜点学院



杜卡斯学院  
巴黎工作室

阿兰·杜卡斯培训中心（Centre de Formation Alain Ducasse）成立于 1999 年，专业教学餐厅烹饪与西点艺术。近 20 年来，从这里走出了数百名手法熟练、掌握业内前沿烹饪技术与潮流趋势的职业厨师和数百名转行人员，近来很多学生也来此求学。学校始终致力于分享和传播创立者的核心办学理念，其对成品与季节性的尊重便是基础，与此同时引领新的潮流。学校拥有四间设施齐全的培训厨房，用于提升学习效率，并培养学员们在从业环境中的适应能力。学校位于阿让特伊（Argenteuil），距离巴黎圣拉扎尔车站仅 20 分钟路程。法国首都积极进取的正能量及其良好的从业环境让学校从中受益。2020 年，阿兰·杜卡斯培训中心搬迁至杜卡斯学院巴黎校区。这座现代化的新校区位于巴黎郊外的梅登（Meudon）。

35 年多以来，不论是在法国地区还是世界范围内，谈起法式西点、面包与点心、巧克力、糖果蜜饯和冰激凌的制作技法教学，杜卡斯学院法国国立高等甜点学院在业内一直处于领先地位。该学校于 1984 年由甜点行会（Confédération des Pâtisiers）创立，自从伊夫·图瑞（Yves Thuries）与阿兰·杜卡斯（Alain Ducasse）接手之后，名声更盛，已经成为全世界职业西点师与学生心中的圣地。这里每年走出了数百名手法熟练、掌握业内前沿烹饪技术与潮流趋势的职业厨师和数百名转行人员，近来很多学生来此求学。该校区坐落于上卢瓦尔省伊桑诺市的蒙巴涅古堡（Château de Montbarnier），是传统与现代、美观与实用、多元与和谐的美妙结合。校内有 9 个实验室、84 个座位和视听系统的阶梯教室、24 间寝室、可容纳 100 人的餐厅以及娱乐设施。学校主张别具一格的家庭式教学氛围，鼓励学生们怀着对烹饪的热情分享所得，学习新知。法国国立高等甜点学院的甜食艺术誉满全球，每年举办多场活动，从让人扬名立万的“法国最佳从业者（Un des Meilleurs Ouvriers de France）”大赛，到法国泡芙塔盛典（Festival National des Croquembouches），收获颇高声望。学校还面向企业提供定制活动服务，包括多种套餐选择，从团建与西点课，到全员大会与晚宴，会议与酒会，均涵盖其中。

École de cuisine Alain Ducasse 面向烹饪爱好者与商界人士。该学校位于巴黎 16 区，这里的老师都曾经是阿兰·杜卡斯身边工作过的大厨、西点厨师与侍酒师，他们经验丰富、满怀热情，为你揭开法国美食的神秘面纱。客座大厨为学员讲授从品酒课到大师班等一系列丰富多彩的课程，课程时长从两小时到三天不等。这些课程致力于向学员传授适合特定场景的菜肴，以及受阿兰·杜卡斯的餐厅启示而开发的米其林星级西餐与西点食谱的烹饪手法。

École de Cuisine Alain Ducasse 可以为高端活动提供别具特色的场地。校内拥有一个占地 500 平方米的私密房间，可容纳 150 人，围绕一个光线充足的庭院，分别建有四个设施齐备的厨房、酒窖、会议室和商店。学校会安排烹饪课、讨论会、西点课、鸡尾酒体验课和品酒课。现在，还增加了鸡尾酒调酒课、逃脱游戏、音乐会和现场演奏。我们可以根据客户需求提供全方位定制安排，在别具特色的环境中利用各种可能组织一场难忘的活动。

École de cuisine Alain Ducasse 已升级为杜卡斯学院巴黎工作室。

我们的  
志向







## 颇具声望的新校区

2020年，阿兰·杜卡斯培训中心（Centre de Formation d'Argenteuil）将被杜卡斯学院巴黎校区所替代，新校区坐落在巴黎郊外梅登地区，占地 5,000 平方米。这里将成为杜卡斯学院的旗舰校区，目标是成为全球法式烹饪与西点艺术的教育典范。

### 杜卡斯学院巴黎校区拥有：

- › 4 间入门级烹饪培训厨房
- › 2 间专业级烹饪厨房
- › 1 间入门级西点培训厨房
- › 1 间入门级面包/西点培训厨房
- › 小班教学，允许 14 名学员在厨房中单独作业或者进行团队合作
- › 1 间感官分析室
- › 7 间教室
- › 1 个知识中心
- › 各种合作空间
- › 1 间可容纳 30 人同时就餐的美食餐厅
- › 1 间可容纳 25 人同时就餐的当代餐厅
- › 这两间培训餐厅均对外开放
- › 一家外卖店

阿特·夏庞蒂建筑事务所（ARTE CHARPENTIER ARCHITECTES）

携手房地产开发商“Covivio”共同负责学校建设。  
两间培训餐厅的室内设计由 JOUIN MANKU 负责

# 全新的课程项目设置

## 不限年龄、定制化的学习体验

面向职业人士、学生与烹饪爱好者。面向初学者的能力培养、再培训和浸入式教学课程。随着美食行业的蓬勃发展，杜卡斯学院渴望帮助业余与专业的学员走上属于自己的职业舞台。

杜卡斯学院提供四类额外课程：

### 基础项目

为期两个月的密集课程，面向西餐与西点爱好者、转行者与创业者。

#### 入学要求：

- › 无需任何资质或经验
- › 最低年龄 18 岁
- › 雅思考试 > 4.5
- › 法语 B2 级

### 文凭项目

为期两个月、四个月或六个月的密集课程，面向西餐与西点爱好者、转行者、创业者，以及任何有志于投身美食界的人员。

#### 入学要求：

- › 初级文凭无需任何资质或经验
- › 高级文凭需要一定的经验
- › 最低年龄 18 岁
- › 雅思考试 > 4.5
- › 法语 B2 级

### 本科项目\*

为期三年的本科项目，专注于西餐与西点艺术，涵盖实践、管理与创业能力。面向渴望投身于酒店业、西点业和餐饮行业的年轻学员。

#### 入学要求：

- › 高中文凭
- › 第一学期结束至少 18 岁
- › 对于英语授课的课程，要求雅思考试 > 5.0
- › 额外提供英语授课的课程)
- › 法语 B2 级

### 特色课程项目

为期八个月，包括两门用英语授课的独家沉浸式课程，特别为那些想从事相关职业的从业人员、转行人员、想当主厨或想做食品生意的初级从业人员而设计。

#### 资质要求：

- › 无需任何资质或经验
- › 最低年龄 18 岁
- › 雅思考试 > 4.5

#### \*本科课程

由知名主厨赞助的独家课程，包括

Plaza Athénée 酒店阿兰·杜卡斯餐厅 (Alain Ducasse) 行政总厨 Romain Meder，以及荣获全球 50 强餐厅榜单“全球最佳西点主厨”称号的 Jessica Préalpato。

根据专业的不同，我们采用法语和/或英语授课

(不包括杜卡斯学院巴黎工作室)



# 项目设置

# 杜卡斯学院巴黎校区

	项目		模块
基础项目	<b>基础烹饪艺术 (法语或英语)</b> 本课程已获得 法国国家 职业教育 五级(法国)和三级(欧洲)认证	2个月	› 烹饪艺术基本技巧 › 小餐厅美食与当代料理 › 地中海料理 › 酒店餐饮供应(早餐、早午餐、茶点)
	<b>基础法式西点艺术 (法语或英语)</b>		› 法式西点艺术基本技巧 › 面包与早餐油酥面包 › 巧克力与甜品 › 餐厅甜品
	<b>(法语或英语) 基础绿色美食</b>		› 烹饪艺术基本技巧 › 天然健康的菜肴 › 烹饪新趋势与创新
	<b>美食家与创业者 (法语)</b> 结业证书由瑞士理诺士国际酒店管理学院颁发		› 建立餐厅餐饮的概念 › 西餐西点实用艺术与品酒 › 商业管理 › 如何树立成功的商业模式
	<b>基础服务与侍酒艺术 (法语)</b>		› 服务艺术与客户体验 › 调酒与调酒师技能 › 葡萄酒、酿酒学和侍酒技能
文凭项目	<b>烹饪艺术文凭项目 (法语或英语)</b> 本课程已获得法国国家 职业教育 四级(法国)和四级(欧洲)认证	6个月	› 烹饪艺术基本技巧 › 小餐厅美食与当代料理 › 地中海与精品料理 › 法式西点、面包与早餐油酥面包 › 健康菜肴与西点 › 成本管理 › 实地考察
	<b>法式西点艺术文凭项目(英语)</b>	6个月	› 法式西点艺术基础 › 下午茶与长条蛋糕 › 面包与早餐油酥面包 › 佐餐点心、小份蛋糕和健康甜品 › 餐厅甜品 › 巧克力与糖果蜜饯 › 冰淇淋与冰沙 › 精品菜肴与自助餐
	<b>烹饪艺术专家文凭项目 (英语)</b> 本课程已获得 法国国家 职业教育 三级(法国)和五级(欧洲)认证	4个月	› 高阶烹饪艺术技巧 › 传统与现代菜肴 › 烹饪新趋势与创新 › 绿色美食 › 高级餐品 › 商业管理 › 时兴美食(街头小店、新兴餐厅、快餐小吃)

# 杜卡斯学院巴黎校区

## 本科项目

项目		模块
烹饪艺术本科项目（英语）	3年	<p>› 这个项目中，既有密集的西餐与西点艺术实践课、也有经营管理和创业所需的重要技能知识，包括两段实习期。</p> <p>第1学期：基础原理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 基础西餐艺术技巧</li> <li>› 基础西点艺术技巧</li> <li>› 校内厨房实习</li> <li>› 餐厅浸入式体验（餐厅服务）</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 食品工艺</li> <li>› 餐饮业经济</li> <li>› 沟通与社交技巧</li> <li>› 法语或英语</li> </ul> <p>第2学期：实习</p> <p>第3学期：高阶实践</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 地中海料理</li> <li>› 小餐厅菜肴</li> <li>› 精品料理</li> <li>› 美食餐厅浸入式体验（餐厅服务）</li> <li>› 精品料理浸入式体验</li> <li>› 健康料理</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 餐饮管理</li> <li>› 采购与物流</li> <li>› 食品安全与制度</li> <li>› 应用数学与信息技术</li> </ul> <p>› 财务与管理会计</p> <p>第4学期：实习</p> <p>第5学期：管理 I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 大师班 I</li> <li>› 烹饪大师班 I</li> <li>› 创新实验室 I</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 基础营销入门</li> <li>› 人才管理与人力资源</li> <li>› 食品科学与营养</li> <li>› 艺术、绘画、设计与摄影</li> <li>› 商业信息技术系统</li> <li>› 概念设计、建筑与工程</li> </ul> <p>› 可持续经营实践</p> <p>第6学期：管理 II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 烹饪大师班 II</li> <li>› 创新实验室 II</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 数字营销、社交媒体与销售</li> <li>› 创业与商业建模</li> <li>› 商法与法律风险</li> <li>› 媒体培训与传播</li> <li>› 项目管理</li> </ul> <p>› 毕业设计</p>



# 杜卡斯学院巴黎校区

本科项目	项目		模块
	法式西点艺术本科项目 (英语)	3年	<p>› 这个项目中，既有密集的西点艺术实践课、也有经营管理和创业所需的重要技能知识，包括两段实习期。</p> <p><b>第1学期：基础原理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 法式西点艺术基本技巧</li> <li>› 面包和西点、巧克力、糖果蜜饯、冰淇淋和冰沙制作基础技巧</li> <li>› 下午茶与长条蛋糕</li> <li>› 经典法式西点</li> <li>› 小餐厅精致西点</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 食品工艺</li> <li>› 餐饮业经济</li> <li>› 沟通与社交技巧</li> </ul> <p>› 法语或英语</p> <p><b>第2学期：实习</b></p> <p><b>第3学期：高阶实践</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 高阶西点艺术技巧</li> <li>› 面包和西点、巧克力、糖果蜜饯、冰淇淋和冰沙制作高级技巧</li> <li>› 甜点新趋势</li> <li>› 精品甜点</li> <li>› 法式西点艺术新趋势</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 餐饮管理</li> <li>› 采购与物流</li> <li>› 食品安全与制度</li> <li>› 应用数学与信息技术</li> <li>› 财务与管理会计</li> <li>› 商务英语与交流</li> </ul> <p><b>第4学期：实习</b></p> <p><b>第5学期：管理 I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 西点艺术大师班 I</li> <li>› 创新实验室 I</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 基础营销介绍</li> <li>› 人才管理与人力资源</li> <li>› 食品科学与营养</li> <li>› 艺术、绘画、设计与摄影</li> <li>› 商业信息技术系统</li> <li>› 概念设计、建筑与工程</li> </ul> <p>› 可持续经营实践</p> <p><b>第6学期：管理 II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 西点艺术大师班 II</li> <li>› 创新实验室 II</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 数字营销、社交媒体与销售</li> <li>› 创业与商业建模</li> <li>› 商法与法律风险</li> <li>› 媒体培训与传播</li> <li>› 项目管理</li> </ul> <p>› 商业项目</p>

# 杜卡斯学院巴黎校区

	项目		模块
特色课程	当代美食特色课程 (英语)	8个月	<ul style="list-style-type: none"> <li>› 基础西餐艺术技巧</li> <li>› 现代地中海料理</li> <li>› 替代美食与小餐厅料理</li> <li>› 健康料理</li> <li>› 法式西点艺术与当代甜品</li> <li>› 巧克力与冰淇淋</li> <li>› 面包和西点新趋势</li> <li>› 精品料理与餐厅浸入式体验</li> <li>› 烈酒、葡萄酒与饮料</li> <li>› 基础管理介绍</li> </ul>
	高级餐品和法式西点艺术特色课程 (英语)		<ul style="list-style-type: none"> <li>› 烹饪艺术基本技巧</li> <li>› 小餐厅料理与地中海料理</li> <li>› 美食与天然料理</li> <li>› 法式西点艺术与当代甜品</li> <li>› 健康法式西点</li> <li>› 精致西点、面包和法式西点</li> <li>› 精品料理浸入式体验</li> <li>› 基础管理介绍</li> </ul>
职业发展教育	2020年我们提供 30多个教育主题  面向主厨的短期课程	1到4天	<ul style="list-style-type: none"> <li>› 阿兰杜卡斯 (Alain Ducasse) 的餐厅</li> <li>› 阿兰杜卡斯 (Alain Ducasse) 的宾客: 知名主厨 Mauro Colagreco、Akrame Benallal 和 Jessica Préalpato</li> <li>› Alain Ducasse 的“自然”原则</li> <li>› 成品方向</li> <li>› 技术</li> <li>› 新趋势</li> <li>› 餐厅、宴席和餐饮</li> <li>› 点心和街头美食</li> </ul>



## 杜卡斯学院巴黎工作室

	课程		模块
巴黎工作室	业余班	从 2 小时到 3 天	课程包含各种主题： › 西餐 › 法式西点 › 葡萄酒
	B2B 活动	定制	特殊私人场合

# 杜卡斯学院法国国立高等甜点学院

	项目		模块
基础 项目	基础法式西点艺术项目 (英语)	2个月	<ul style="list-style-type: none"> <li>› 法式西点艺术基本技巧</li> <li>› 面包与早餐油酥面包</li> <li>› 巧克力与甜品</li> <li>› 餐厅甜品</li> </ul>
	基础法式巧克力和糖果蜜饯 艺术项目 (英语)		<ul style="list-style-type: none"> <li>› 基础巧克力技巧</li> <li>› 糖果蜜饯</li> <li>› 巧克力法式西点</li> <li>› 精品菜肴</li> </ul>
	基础法式烘焙项目 (法语或英语)		<ul style="list-style-type: none"> <li>› 法式面包和工艺面包</li> <li>› 法式早餐油酥面包</li> <li>› 外带食品</li> <li>› 烘焙西点技巧</li> </ul>
文凭 项目	法式西点艺术文凭项目 (英语)	6个月	<ul style="list-style-type: none"> <li>› 法式西点艺术基础</li> <li>› 下午茶与长条蛋糕</li> <li>› 面包与早餐油酥面包</li> <li>› 佐餐点心、小份蛋糕和健康甜品</li> <li>› 餐厅甜品</li> <li>› 巧克力与糖果蜜饯</li> <li>› 冰淇淋与冰沙</li> <li>› 精品菜肴与自助餐</li> </ul>
	法式西点艺术专家文凭项目 (英语)	2个月	<ul style="list-style-type: none"> <li>› 高阶西点艺术技巧</li> <li>› 冰淇淋与冰沙</li> <li>› 早餐油酥面包</li> <li>› 健康甜品</li> <li>› 巧克力与糖果蜜饯</li> <li>› 精品菜肴</li> </ul>

# 杜卡斯学院法国国立高等甜点学院

	项目	模块
<p>本科 项目</p>	<p>法式西点艺术本科项目 (法语)</p>	<p>3年</p> <p>› 这个项目中，既有密集的法式西点艺术实践课、也有经营管理和创业所需的重要技能知识，包括两段实习期。</p> <p>第1学期：基础原理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 法式西点艺术基本技巧</li> <li>› 面包和西点、巧克力、糖果蜜饯、冰淇淋和冰沙制作基础技巧</li> <li>› 下午茶与长条蛋糕</li> <li>› 经典法式西点</li> <li>› 小餐厅精致西点</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 食品工艺</li> <li>› 餐饮业经济</li> <li>› 沟通与社交技巧</li> </ul> <p>› 法语或英语</p> <p>第2学期：实习</p> <p>第3学期：高阶实践</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 高阶西点艺术技巧</li> <li>› 面包和西点、巧克力、糖果蜜饯、冰淇淋和冰沙制作高级技巧</li> <li>› 甜点新趋势</li> <li>› 精品甜点</li> <li>› 法式西点艺术新趋势</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 餐饮管理</li> <li>› 采购与物流</li> <li>› 食品安全与制度</li> <li>› 应用数学与信息技术</li> <li>› 财务与管理会计</li> <li>› 商务英语与交流</li> </ul> <p>第4学期：实习</p> <p>第5学期：管理 I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 西点艺术大师班 I</li> <li>› 创新实验室 I</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 基础营销介绍</li> <li>› 人才管理与人力资源</li> <li>› 食品科学与营养</li> <li>› 艺术、绘画、设计与摄影</li> <li>› 商业信息技术系统</li> <li>› 概念设计、建筑与工程</li> </ul> <p>› 可持续经营实践</p> <p>第6学期：管理 II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 西点艺术大师班 II</li> <li>› 创新实验室 II</li> </ul> <p>学术课程：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 数字营销、社交媒体与销售</li> <li>› 创业与商业建模</li> <li>› 商法与法律风险</li> <li>› 媒体培训与传播</li> <li>› 项目管理</li> </ul> <p>› 商业项目</p>



# 杜卡斯学院法国国立高等甜点学院

法国职业能力证书 (CAP) 项目	<b>法国西点师职业能力证书项目</b> <b>CAP PÂTISSIER</b> <b>(法语)</b> 本课程已获得 法国五级认证文凭	<b>8 或 9 个月</b>	› 密集型课程 实践课程、应用技术、西点技术、应用科学、商业知识、营销。两个为期四周的实习期。
	<b>法国巧克力糖果师职业能力证书项目</b> <b>CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR</b> <b>(法语)</b> 本课程已获得 法国五级认证文凭	<b>8 个月</b>	› 密集型课程 实践课程、应用技术、巧克力和糖果蜜饯技术、应用科学、商业知识、营销。两个为期四周的实习期。

职业发展 教育	<b>2020 年我们提供</b> <b>60 多个教育主题</b> 面向主厨的短期课程	<b>3 天</b>	由屡获殊荣的专业人士 规划并教授课程： › 巧克力与糖果蜜饯 › 餐厅甜品 › 冰激凌 › 面包和维也纳甜酥面包 › 西点 › 精品菜肴 › 点心 › 糖果 › 餐饮
------------	--	------------	---



## ÉCOLE DUCASSE

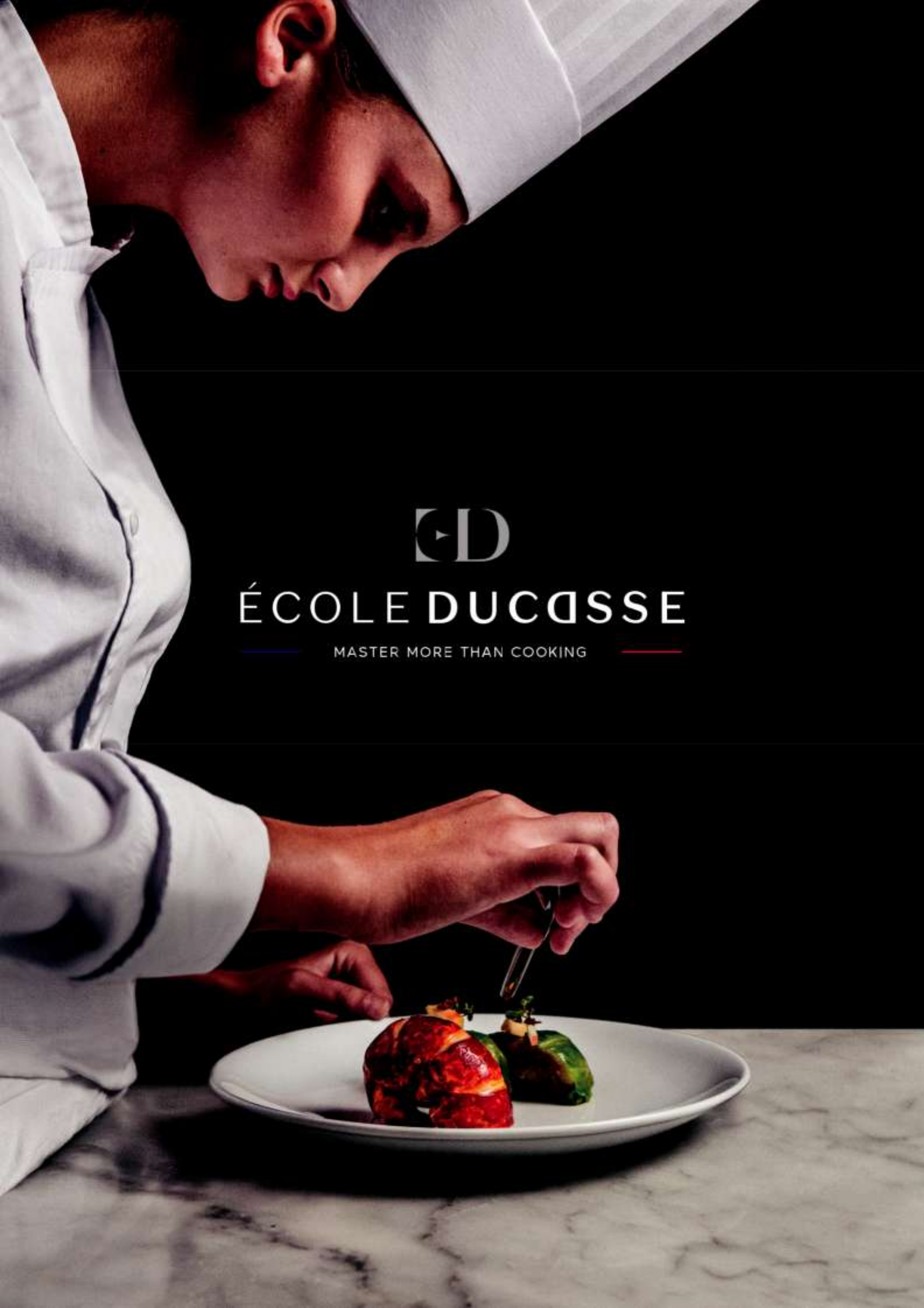
MASTER MORE THAN COOKING

自从 1999 年建校以来，**法国杜卡斯学院（École Ducasse）**通过其在法国（杜卡斯学院巴黎校区、杜卡斯学院法国国立高等甜点学院、杜卡斯学院工作室）和海外的校区网络分享顶尖的西餐西点专业知识。

我们在法国有三个校区，与其他外国大学也有相关合作，可教授本科课程、再培训课程、职业发展课程和面向爱好者的培训班。

**法国杜卡斯学院（École Ducasse）**注重实际动手能力的培养，主张严谨、创新的教学态度，帮助学员实现最高职业标准。

欲了解更多详情，请发送电子邮件到  
**[info@ecole-ducasse.com](mailto:info@ecole-ducasse.com)**



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING