

LES ECOLES DE FORMATION POUR ADULTES : CUISINE, BOULANGERIE, PÂTISSERIE (ENSP, FERRANDI, LENÔTRE, EBP, ETC?)

L'article

<https://cuisinedaubery.com/les-ecoles-cuisine-patisserie-adultes/>

Les Ecoles de formation pour adultes : Cuisine, Boulangerie, Pâtisserie (ENSP, Ferrandi, Lenôtre, EBP, etc?)

Les Ecoles de formation pour adultes : Cuisine, Boulangerie, Pâtisserie (ENSP, Ferrandi, Lenôtre, EBP, etc...)

Il existe de nombreuses écoles qui proposent des formations intensives pour adultes qui cherchent à se reconverter dans les métiers de la cuisine (ou qui pour d'autres déjà dans la profession, souhaitent obtenir un diplôme)

Voici un résumé de leurs offres: Ces informations changeant fréquemment, il vous faudra vérifier ces infos sur leurs pages web...

Où sont les écoles ?

Une carte géographique des principales écoles :

ENSP (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie)

CAP Pâtissier pour Adultes

- Site Web : www.ensp-adf.com
- Lieu : YSSINGEAUX (43)
- Diplôme : CAP Patissier
- Sessions : 1- Juin à Mars 2- Septembre à Mai
- Durée : 8 mois
- Déroulement : 6 mois Formation + 2 mois Stage
- Contenu : Programme de CAP national Patissier
- Langue : Français
- Prix : Environ 12 000 Euros : vérifier sur leur site web

French Bakery Arts

- Site Web : www.ensp-adf.com
- Lieu : YSSINGEAUX (43)
- Diplôme : Pas un diplôme
- Sessions : 1- Mai à Juillet + stage 2- Aout à Octobre + stage
- Durée : 3 mois
- Déroulement : 2 mois Formation + 1 mois Stage (optionnel)
- Contenu : Pains, Viennoiserie, Catering

LES ECOLES DE FORMATION POUR ADULTES : CUISINE, BOULANGERIE, PÂTISSERIE (ENSP, FERRANDI, LENÔTRE, EBP, ETC?)

- Langue : Anglais
- Prix : Environ 10 000 Euros : verifier sur leur site web

French Pastry Arts

- Site Web : www.ensp-adf.com
- Lieu : YSSINGEAUX (43)
- Diplôme : Pas un diplôme
- Sessions : 1- Avril à Aout + stage 2- Septembre à Mars + stage
- Durée : 7 mois
- Déroulement : 5 mois Formation + 2 mois Stage (obligatoire)
- Contenu : Pâtisserie
- Langue : Anglais
- Prix : Environ 18 000 Euros : verifier sur leur site web

École Professionnelle LENÔTRE (Adultes)

Master Class Lenôtre

- Site Web : www.lenotre.com/fr/ecoles/ecole-professionnelle/master-class
- Lieu : PLAISIR (78)
- Diplôme : Diplôme de l'Ecole Lenôtre
- Sessions : 1- Septembre à Mars 2- Janvier à Juillet, Avril à Novembre
- Durée : 28 semaines = 7 mois
- Déroulement : 18 semaines de cours, 5 semaines Specialisation, 3 semaines stage
- Contenu : Mixte: Pâtisserie Boulangerie Cuisine Chocolat
- Langue : Français
- Prix : Environ 24 500 Euros : verifier sur leur site web

FERRANDI

Intensive Professional Program in French Cuisine

- Site Web : <http://www.ferrandi-paris.fr/en/international-programs/certificate-programs/intensive-professional-program-french-cuisine>
- Lieu : PARIS (6e)
- Diplôme : Pas un diplôme mais un «Certificate»
- Sessions : 1- Septembre à Janvier + Stage 2- Janvier à Juillet, Fevrier à Juin + Stage
- Durée : 5 mois + stage (3 à 6 mois) = 8 à 11 mois
- Déroulement : 660 heures formation + 3 à 6 mois stage
- Contenu : Bases de la cuisine, Cuisine régionale, Pâtisserie (un jour par semaine), Vin
- Langue : Anglais
- Prix : Environ 19 000 Euros : verifier sur leur site web

Intensive Professional Program in French Pastry

- Site Web : <http://www.ferrandi-paris.fr/en/international-programs/certificate-programs/intensive-professional-program-french-pastry>

LES ECOLES DE FORMATION POUR ADULTES : CUISINE, BOULANGERIE, PÂTISSERIE (ENSP, FERRANDI, LENÔTRE, EBP, ETC?)

- Lieu : PARIS (6e)
- Diplôme : Pas un diplôme mais un «Certificate»
- Sessions : 1- Septembre à Janvier + Stage 2- Janvier à Juillet, Février à Juin + Stage
- Durée : 5 mois + stage (3 à 6 mois) = 8 à 11 mois
- Déroulement : 660 heures formation + 3 à 6 mois stage
- Contenu : Pâtisserie, Boulangerie (pain), Buffet, Vin
- Langue : Anglais
- Prix : Environ 19 000 Euros : vérifier sur leur site web

CAP Cuisine

- Site Web : <http://www.ferrandi-paris.fr/formations-adultes/diplomant/cap-cuisine>
- Lieu : PARIS (6e)
- Diplôme : CAP Cuisine
- Sessions : 1- Septembre à Avril 2- (avec expérience) - Janvier à Mai + Stage
- Durée : 31 semaines
- Déroulement : 17 semaines à Ferrandi, 14 semaines stage
- Contenu : Contenu CAP Cuisine
- Langue : Français
- Prix : Environ 8 500 Euros : vérifier sur leur site web

CAP Pâtissier

- Site Web : <http://www.ferrandi-paris.fr/formations-adultes/diplomant/cap-patisserie>
- Lieu : PARIS (6e)
- Diplôme : CAP Pâtissier
- Sessions : 1- Septembre à Avril 2 (avec expérience) - Janvier à Mai + Stage
- Durée : 32 semaines
- Déroulement : 16 semaines à Ferrandi, 16 semaines stage
- Contenu : Contenu CAP Pâtissier
- Langue : Français
- Prix : Environ 8 300 Euros : vérifier sur leur site web

CAP Boulanger

- Site Web : <http://www.ferrandi-paris.fr/formations-adultes/diplomant/cap-boulangier>
- Lieu : PARIS (6e)
- Diplôme : CAP Boulanger
- Sessions : 1- Septembre à Avril 2 (avec expérience) - Janvier à Mai + Stage
- Durée : 31 semaines
- Déroulement : 15 semaines à Ferrandi, 16 semaines stage
- Contenu : Contenu CAP Boulanger
- Langue : Français
- Prix : Environ 7 400 Euros : vérifier sur leur site web

LES ECOLES DE FORMATION POUR ADULTES : CUISINE, BOULANGERIE, PÂTISSERIE (ENSP, FERRANDI, LENÔTRE, EBP, ETC?)

INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)

CAP Boulanger pour Adultes

- Site Web : <http://www.inbp.com>
- Lieu : ROUEN (76)
- Diplôme : CAP Boulanger
- Sessions : 1- Aout à Decembre 2- Janvier à Mai
- Durée : 4 mois 1/2 + stage optionnel
- Déroulement : 4 mois 1/2 + stage optionnel
- Contenu : CAP Boulanger
- Langue : Français
- Prix : Environ 9 000 Euros : verifier sur leur site web

CAP Pâtissier pour Adultes

- Site Web : <http://www.inbp.com>
- Lieu : ROUEN (76)
- Diplôme : CAP Pâtissier
- Sessions : 1- Aout à Decembre 2- Janvier à Mai
- Durée : 4 mois 1/2 + stage optionnel
- Déroulement : 4 mois 1/2 + stage optionnel
- Contenu : CAP Pâtissier
- Langue : Français
- Prix : Environ 9 000 Euros : verifier sur leur site web

EBP (Ecole de Boulangerie Patisserie de Paris)

Préparation intensive au CAP Boulanger -OU- CAP Pâtissier

- Site Web :
http://www.ebp-paris.com/France/fr/75_Nos-formations/111_Formations-pour-adultes-en-reconversion.html
- Lieu : PARIS (12ème)
- Diplôme : CAP Pâtissier OU Boulanger pour Adultes
- Sessions : 1- Janvier (4 mois) 2- Fevrier (3 mois) 3- Juin (3 mois)
- Durée : 3 ou 4 mois
- Déroulement :
- Contenu : CAP Boulanger -OU- Pâtissier
- Langue : Français
- Prix :

EFBPA (Ecole Française de Boulangerie Pâtisserie d'Aurillac)

CAP Boulanger ET Pâtissier pour adultes en reconversion

- Site Web : <https://www.efbpa.fr/cap-cuisinier-patisserie-14mois-formation-christian-vabret>
- Lieu : AURILLAC (15)

LES ECOLES DE FORMATION POUR ADULTES : CUISINE, BOULANGERIE, PÂTISSERIE (ENSP, FERRANDI, LENÔTRE, EBP, ETC?)

- Diplôme : CAP Boulanger ET Pâtissier
- Sessions : Janvier à Mars (année suivante)
- Durée : 14 mois
- Déroulement : Boulangerie puis Pâtisserie puis Stage (15 semaines)
- Contenu : Programme CAP Boulangerie et Pâtisserie
- Langue : Français
- Prix : Environ 16 000 Euros : vérifier sur leur site web

CAP Pâtissier pour adultes en reconversion

- Site Web : <https://www.efbpa.fr/cap-patissier-ecole-christian-vabret>
- Lieu : AURILLAC (15)
- Diplôme : CAP Pâtissier
- Sessions : 1- Janvier à Aout 2- Aout à Mars
- Durée : 7 mois + stage (7 semaines)
- Déroulement : Formation Pâtisserie puis Stage (7 semaines)
- Contenu : Programme CAP Pâtisserie
- Langue : Français
- Prix : Environ 10 000 Euros : vérifier sur leur site web

CEPROC (Centre Européen des Professions Culinaires)

CAP Boulanger -OU- Pâtissier pour adultes

- Site Web : <http://www.ceproc-cfa.com/adultes/patissier/>
- Lieu : PARIS (19ème)
- Diplôme : CAP Boulanger -OU- Pâtissier
- Sessions : 1- 6 mois (Dec à Mai) 2- 8 mois (Oct à Mai)
- Durée : 6 -OU- 8 mois (au choix)
- Déroulement : 1- 6 mois (Dec à Mai) 2- 8 mois (Oct à Mai)
- Contenu : Programme CAP avec Stage
- Langue : Français
- Prix : Environ 8 000 Euros : vérifier sur leur site web