

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

L'article

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

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

Les Ecoles Françaises pour adultes de Cuisine, de Boulangerie et de Pâtisserie

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 pour parcourir les 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
- Langue : Anglais

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

- 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 : <http://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>
- Lieu : PARIS (6e)

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

- 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

INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)

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

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-patissier-14mois-formation-christian-vabret>
- Lieu : AURILLAC (15)
- Diplôme : CAP Boulanger ET Pâtissier

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

- 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