

Institut Disciples Escoffier



Au service des délégations

Sommaire

- Présentation générale
- Notre mission
- Programmes
- Partenaires
- Modèle de coopération



Présentation générale

IDE délivre une formation professionnelle en arts culinaire, pâtisserie et boulangerie français

IDE (Institut Disciples Escoffier) est affilié à Disciples Escoffier International et a le droit exclusif mondial d'utiliser la marque dans ses centres de formation culinaire.

IDE délivre des programmes exclusifs axés sur les classiques des arts culinaires français, de la pâtisserie et de la boulangerie.

Expérience à IDE: ratio enseignants-étudiants élevé, plateaux techniques correspondants aux normes européennes, matières premières de premiers choix.

Proposition à forte valeur pour les élèves : “obtenez un certificat de compétence professionnelle de niveau III ”.”.



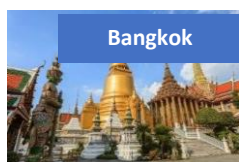
Les Instituts

STATUS	CITY	2025	2026	2027	2028	2029
EXISTING 2014	HONG-KONG#1	✓	✓	✓	✓	✓
EXISTING 2019	BANGKOK#2	✓	✓	✓	✓	✓
EXISTING 2020	ROMANIA#3	✓	✓	✓	✓	✓
EXISTING 2024	NDLR#04	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2024	MANILLE#11	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2024	CANTON#8	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2025 [confirmed]	ASTANA#6	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2025 [confirmed]	ALMATY#7	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2025 [confirmed]	JAKARTA#9	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2025 [UNDER DISCUSSION]	HCM#5	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2025 [UNDER DISCUSSION]	BALI #10	✓	✓	✓	✓	✓
NEW 2026	CHINA002 #12		✓	✓	✓	✓
NEW 2027	CHINA003 #13			✓	✓	✓
NEW 2028	CHINA004 #14				✓	✓
NEW 2029	CHINA005 #15					✓

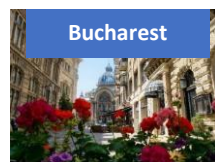
Our training centers



Hong Kong



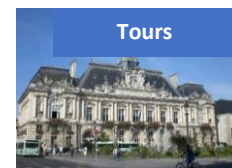
Bangkok



Bucharest



Manila



Tours

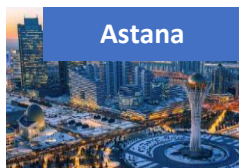


Guangzhou

2025 new confirmed training centers



Jakarta



Astana

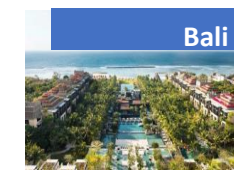


Almaty

2025 under-discussion training centers



Ho Chi Min



Bali

Notre mission

Nous cherchons à inspirer la prochaine génération de chefs

De l'Asie à l'Europe, des instituts culinaires ont été ouverts avec des partenaires locaux pour favoriser l'apprentissage de la cuisine française auprès d'un nouveau public et ainsi inspirer les talents locaux.

Notre programme est fermement ancré dans les traditions et les principes fondamentaux de la gastronomie française, tout en intégrant certaines des dernières techniques, équipements et tendances en matière de présentation.

IDE vise à fournir aux étudiants des compétences pratiques et applicables très demandées dans le secteur de la gastronomie et de l'hôtellerie de luxe.

L'objectif ultime est de donner aux chefs en herbe les techniques et compétences de base à partir desquelles ils pourront improviser et explorer leur propre créativité.



Expérience à IDE

Expérience d'apprentissage haut de gamme à IDE

Groupes de travail à petits effectifs, ratio enseignants- étudiants élevé, soutien individualisé.

Les étudiants bénéficient de postes de travail individuel et d'équipements de cuisine professionnels de qualité.

IDE n'utilise que des matières premières de premiers choix.

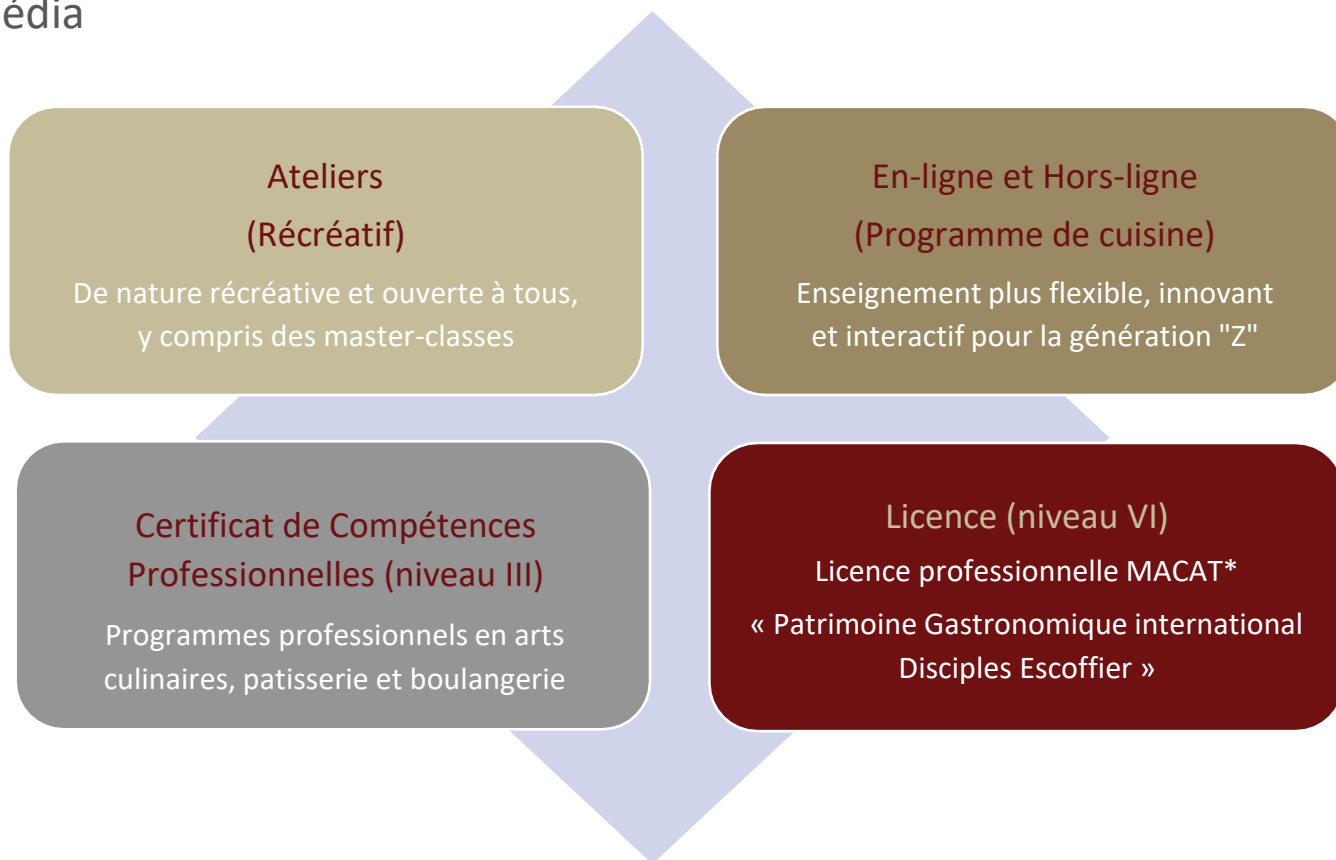
Des chefs renommés [étoilés Michelin, célébrités, M.O.F...etc] rejoignent fréquemment nos classes en tant que chefs invités ou juges d'examen.

Le matériel pédagogique en ligne permet aux étudiants de consulter le programme à tout moment, en tout lieu et sur n'importe quel appareil.



Programmes

Programmes d'excellence en arts culinaires, pâtisserie et boulangerie Large éventail de programmes, professionnels, multi-média



*(*en partenariat avec CY Cergy Paris Université et Notre Dame La Riche)*

Segmentation des étudiants

IDE s'adresse à deux catégories d'étudiants:

Professionnels

Début de carrière, les jeunes diplômés complètent leurs compétences avant d'entrer dans la vie active

- Motivation (1): phénomène social des chefs célèbres, les jeunes cuisiniers ont désormais des modèles inspirants
- Motivation (2): être un cuisinier qualifié aujourd'hui est une garantie d'emploi à vie

Consommateurs

Gourmets et amateurs, les personnes en réorientation professionnelle ayant un revenu disponible élevé

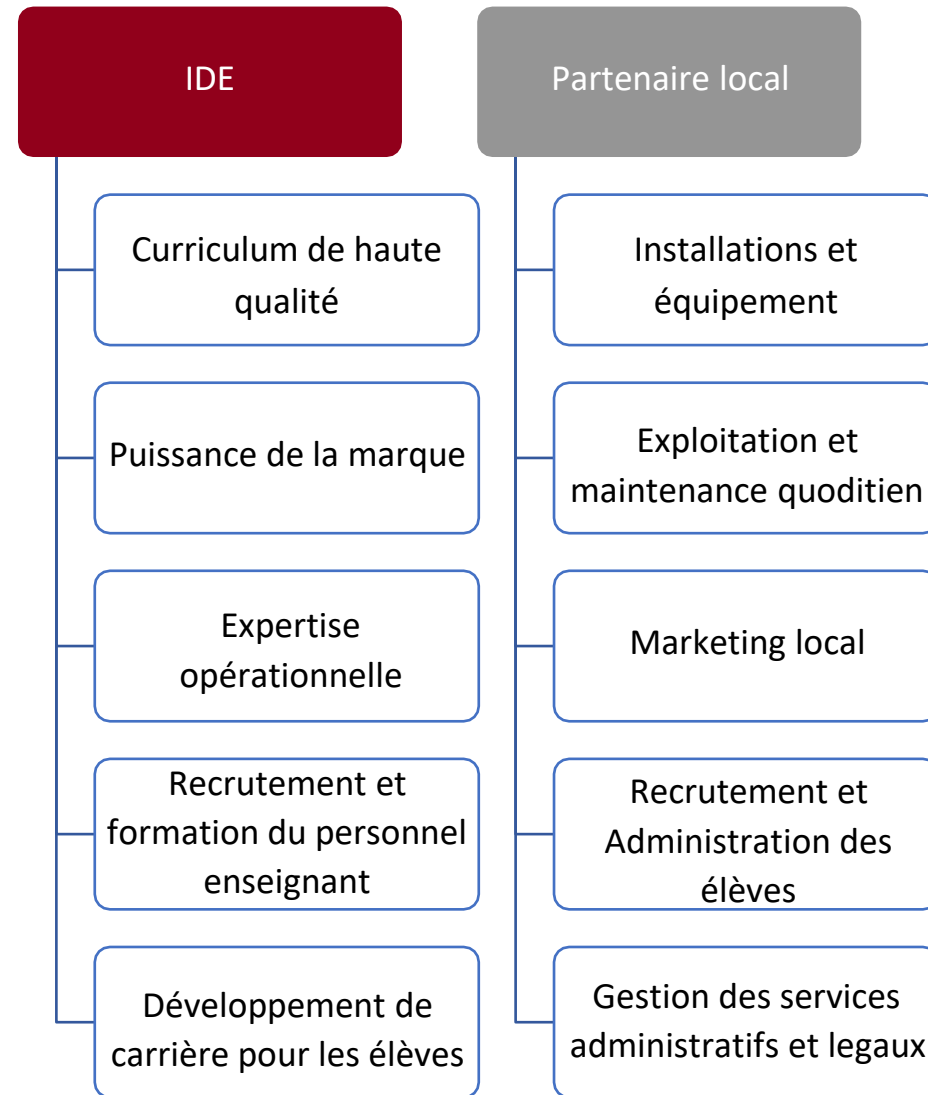
- Motivation (1): Devenir un "chef à domicile" hautement qualifié est une tendance croissante en matière de consommation et de style de vie
- Motivation (2): certains souhaitent réorienter leur carrière et aspirent à faire de leur passion une activité professionnelle



Partenaires



Modèle de coopération



IDE apporte les contenus pédagogiques, les certifications RNCP, gère les programmes et le corps enseignant, le partenaire offre les plateaux techniques, gère l'administratif et les recrutements d'élèves

Cliquez sur l'image pour découvrir plus d'informations



INSTITUT DISCIPLES ESCOFFIER



***“La bonne cuisine est la base du
véritable bonheur”***

Contact: admi@institutescoffier.com