

FAUCHON

P A R I S

L'ÉCOLE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rouen, le 21 juillet 2025

La première promotion du Bachelor en Management des Services, parcours gastronomie, est diplômée : une étape fondatrice pour l'École FAUCHON

L'École FAUCHON célèbre aujourd'hui un moment important de son développement : la première promotion du **Bachelor en Management des Services, parcours gastronomie**, développé en partenariat avec **NEOMA Business School**, a officiellement terminé son cycle de formation de 3 années.

Lancé en 2022 sur le campus de Rouen, ce Bachelor inédit est né de la rencontre entre deux institutions d'excellence. Porté par l'expertise de l'École FAUCHON dans les arts culinaires et l'excellence académique de NEOMA Business School, il propose une formation hybride, conjuguant compétences managériales et maîtrise opérationnelle des métiers de bouche.

Destiné aux bacheliers passionnés par la gastronomie, ce programme intensif repose sur une **pédagogie innovante** : digital learning, gestion de projets, immersions professionnelles dans des lieux uniques, création et gestion d'un restaurant éphémère. Les étudiants ont été formés par des mises en situation similaires aux réalités du monde de l'entreprise, dans un environnement exigeant, stimulant et créatif.



Tout au long de la formation, les apprenants ont eu en **fil rouge la RSE** qui leur a permis à travers des actions concrètes d'appliquer des concepts d'écoresponsabilité, de lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation des produits locaux, gestion des déchets, tri sélectif... un focus particulier a été fait pour lutter contre toute forme de discrimination. Autant de valeurs fondamentales transmises aux étudiants pour bâtir une gastronomie durable et responsable.

Dimitri Amouroux, Directeur général adjoint de l'École FAUCHON, déclare :

« Cette première promotion marque le début d'une nouvelle étape dans le développement de notre école. Nos diplômés sont prêts à relever les défis d'un secteur en constante évolution, où l'exigence, la créativité et la responsabilité sociétale sont désormais indissociables. »

Témoignage du parrain de promotion – David Gallienne

Chef étoilé et ambassadeur de la gastronomie française, **David Gallienne**, parrain de cette première promotion, a salué l'engagement et la passion des étudiants :

« Cette promotion incarne parfaitement l'avenir de notre métier : des jeunes ouverts, exigeants, créatifs, mais surtout profondément conscients des enjeux actuels. Leur formation allie le geste, la rigueur et l'intelligence du service. Je suis honoré d'avoir accompagné ces talents et j'ai hâte de les voir briller dans nos établissements et dans notre Région. »



Parcours d'excellence pour les diplômés

Les premiers diplômés s'insèrent avec succès dans le monde professionnel ou poursuivent leur formation dans des établissements de renom.

Erwan Goudout, passionné de cuisine et de management, a été recruté par **Le Jardin des Plumes**, le restaurant étoilé du chef David Gallienne à Giverny.

« Ce Bachelor m'a permis d'acquérir une vision globale du métier, de la salle à la gestion, en passant par la cuisine et la pâtisserie. Aujourd'hui, j'ai la chance de rejoindre le chef Gallienne dans ses projets, en France et à l'international. C'est une opportunité exceptionnelle que je dois à cette formation complète et exigeante. »

Luana Gilles, quant à elle, poursuit ses études dans un **Master spécialisé en hôtellerie de luxe à Paris**, grâce à une **bourse d'excellence**. Elle se dirige désormais vers le secteur de l'événementiel.

« L'approche pédagogique de l'École FAUCHON m'a donné confiance en moi, en mes compétences et en mes choix professionnels. J'ai pu développer mon sens du détail, ma rigueur, mais aussi ma créativité. Cette formation m'a ouvert les portes d'un Master prestigieux et je suis impatiente de continuer ma route dans ce secteur qui me passionne. »

À l'issue de cette formation, les diplômés s'orientent vers des carrières prometteuses en Normandie, en France comme à l'international, intégrant des maisons de renom ou développant leurs propres concepts entrepreneuriaux.

L'École FAUCHON adresse ses plus sincères félicitations à ces pionniers, ambassadeurs de notre Ecole et d'une gastronomie innovante, engagée et résolument tournée vers l'avenir.

— — — —

A propos de l'École Fauchon : L'École FAUCHON est bien plus qu'un établissement de formation. Elle incarne l'esprit du luxe, du raffinement et de l'excellence à la française. Née de l'héritage de la Maison FAUCHON, symbole de l'art de recevoir et du goût, l'école forme les talents de demain avec une exigence à la hauteur de son nom.

Une école de haut niveau tournée vers l'avenir

Ancrée dans une démarche de créativité, d'audace et d'innovation, l'École FAUCHON porte le renouveau de la marque en formant une nouvelle génération de professionnels modernes, capables de concilier tradition et renouvellement constant. Elle forme des profils prêts à rayonner en France comme à l'international, grâce à une pédagogie ouverte sur le monde.

Des produits d'exception sublimes

L'enseignement repose sur la valorisation des produits du terroir, en particulier normands, dans le respect des artisans du goût. Chaque ingrédient est abordé avec soin pour mieux le sublimer, dans une approche à la fois pratique et créative. Le respect de la saisonnalité et des circuits courts est au cœur de notre pédagogie.

Un savoir-faire transmis avec rigueur et passion

À l'École FAUCHON, le savoir-faire s'enseigne par la pratique, avec des formations fondées sur la rigueur, la précision des gestes, et la culture du goût. C'est la rencontre entre tradition et innovation, portée par la passion de nos formateurs, tous experts dans leur domaine.

Une école engagée et responsable

Notre approche intègre pleinement les enjeux de la RSE : développement durable, respect des saisons, écoute des besoins, et expérience client responsable. L'École FAUCHON se veut aussi une

école des talents, mettant l'étudiant au centre, dans un cadre à taille humaine, fondé sur la bienveillance et l'ouverture.

[INSTAGRAM](#) // [X](#) // [LINKEDIN](#) // [FACEBOOK](#)