

ÉCOLE DUCASSE ET ALMA CRÉENT UN DIPLOME DES ARTS PÂTISSIERS RÉUNISSANT LE MEILLEUR DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE ET ITALIENNE



Yssingeaux/Colorno, jeudi 11 novembre 2021 – École Ducasse, à travers l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, et ALMA – l'École des Arts Culinaires Italiens, lancent ensemble un Diplôme des Arts Pâtissiers, réunissant le meilleur de la pâtisserie française et italienne.

Aujourd'hui, École Ducasse et ALMA associent leurs expertises en pâtisserie pour offrir un programme unique aux étudiants désireux d'apprendre les techniques emblématiques des deux pays les plus célèbres au monde en matière de pâtisserie.

La première promotion de ce programme distinctif de 4 mois débutera le 7 mars 2022. Les deux premiers mois du diplôme seront enseignés à Yssingeaux, à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, l'école française référente de pâtisserie du réseau École Ducasse, suivi par 2 mois à ALMA, l'école d'arts culinaires italienne de référence, dédiée à la gastronomie et à l'hospitalité italienne. Cette dernière est basée à Colorno, dans la campagne de Parme, proclamée ville créative de la gastronomie par l'UNESCO et située au cœur de la Food Valley. Ce programme unique offrira une immersion dans le monde de la pâtisserie à travers deux pays unanimement reconnus pour leur expertise en arts pâtissiers et décernera aux étudiants un diplôme conjoint de ces deux institutions de renommée internationale.

Ce diplôme des Arts Pâtissiers est un programme intensif spécialement conçu pour les étudiants qui souhaitent explorer le meilleur de la pâtisserie française et italienne. Parmi de nombreux autres sujets, les étudiants apprendront notamment les classiques du pain et de la viennoiserie, du chocolat et de la confiserie, les nouvelles tendances autour d'une pâtisserie plus saine, les pièces artistiques, la glace italienne et la création de desserts de restaurant.

Matteo Berti, directeur pédagogique d'ALMA, précise : « Les étudiants inscrits au Diplôme des Art Pâtissiers auront l'opportunité unique d'être formés par plusieurs des meilleurs chefs pâtissiers de France et d'Italie. A l'issue de ce programme de 4 mois, ils auront développé une connaissance approfondie des techniques françaises et italiennes. »

Dans les deux écoles, les élèves apprendront en petits groupes dans le cadre d'une formation personnalisée et interactive. Ainsi, 90 % de l'acquisition des compétences des étudiants se fait au travers d'ateliers d'apprentissage pratique, complétés par des masterclass dispensées par des Chefs de renom, français comme italiens. Les étudiants bénéficieront également d'équipements de pointe pour apprendre à travailler dans un environnement professionnel et contemporain.

Luc Debove, Chef Pâtissier Exécutif d'École Ducasse, a déclaré : « Je suis ravi de collaborer avec ALMA dans l'élaboration de ce programme unique au monde ; réunir le meilleur des savoir-faire français et italiens ne peut être qu'une source d'inspiration pour tous. »

À PROPOS DE ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie.

École Ducasse, c'est trois écoles en France : **Paris Studio**, **Paris Campus** et **l'École nationale Supérieure de Pâtisserie** ; et des écoles à l'international aux Philippines, au Brésil, en Thaïlande et en Inde. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne de répondre

à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie. École Ducasse est une institution membre du groupe Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com>

ALMA – The School of Culinary Arts est reconnue au niveau international comme le plus important centre de formation professionnelle dédié à l'hospitalité et à la restauration italienne.

ALMA forme non seulement des chefs cuisiniers et des pâtisseries, mais aussi des bakery chefs, des professionnels de salle, des managers de la restauration, des glaciers et des pizzaiolos.

ALMA a son siège au cœur de la Food Valley, dans le splendide Palais de Colorno : à quelques kilomètres de Parme, proclamée ville créative de la gastronomie par l'UNESCO en 2015, en reconnaissance de son patrimoine de délices et de spécialités culinaires AOP et IGP.

Les Cours et Masters organisés par ALMA sont exclusivement à caractère professionnalisant. La qualité des cours est garantie par un corps enseignant composé de grands chefs et de pâtisseries, de grands maîtres et de maîtres sommeliers affirmés, des plus grands connaisseurs des produits alimentaires italiens, et d'experts accrédités en nutrition, hygiène des aliments, histoire de la cuisine et du monde du vin. À ceux-ci s'ajoutent, chaque semaine, des intervenants extérieurs, des chefs étoilés jusqu'aux maîtres pâtisseries maintes fois primés, en passant par les F&B managers d'importants hôtels et de la restauration collective.

Les cours sur mesure qu'ALMA organise en Italie et à l'étranger, tant pour la formation professionnelle que pour les activités de consolidation d'équipe en entreprise, sont uniques. Elle se distingue également en Italie par la qualité de ses locaux et de son matériel d'enseignement.

Pour plus d'informations : <https://www.alma.scuolacucina.it/en/>

