



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

CHANTAL WITTMANN, NOMMÉE DIRECTRICE DES FORMATIONS AUX ARTS DU SERVICE ET DE LA TABLE À ECOLE DUCASSE



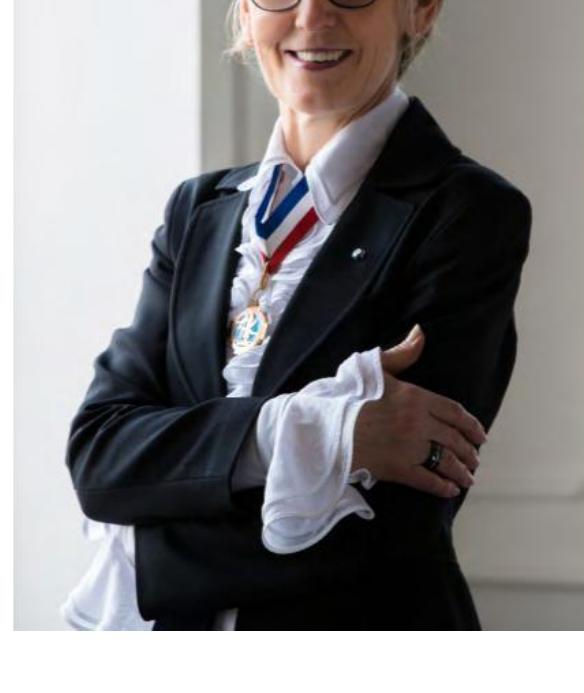
A l'occasion de cette nouvelle rentrée, École Ducasse, le réseau d'écoles du chef éponyme dédié au domaine des Arts Culinaires et de la Pâtisserie, nomme Chantal Wittmann Directrice des Formations aux Arts du Service et de la Table au sein de Paris Campus.

Avec plus de trente ans d'expérience pédagogique dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration, c'est une experte reconnue qui vient renforcer l'équipe d'École Ducasse – Paris Campus. L'arrivée de Chantal Wittmann souligne une fois de plus la volonté de porter haut les ambitions du Campus École Ducasse : devenir l'école de référence de la formation aux arts culinaires et pâtissiers.

« Une table met les cinq sens en effervescence et provoque des émotions ».

Passionnée, dotée d'un parcours exceptionnel et plusieurs fois récompensée : nommée Chevalier de l'Ordre National du Mérite, Meilleur Ouvrier

de France (MOF), Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table 2011, Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques, Chantal Wittmann maîtrise parfaitement tous les aspects du domaine des Arts de la Table et du Service comme de l'enseignement.



Dans le cadre de ses missions, Chantal Wittmann encadrera l'équipe du service en salle, de la sommellerie et du bar du restaurant Adour qui a récemment ouvert au sein du nouveau campus Ecole Ducasse de Meudon. Chantal Wittmann aura en charge, entre autres, toute la gestion de la salle du restaurant et des événements en restauration, la formation des étudiants et des professionnels, la création de contenus de nouveaux programmes de formation autour du service et des arts de la table, ainsi que l'accompagnement des ouvertures internationales des écoles Ducasse.

« Je me réjouis de rejoindre les équipes et les élèves d'École Ducasse Paris Campus afin de partager ma passion et mon savoir-faire. »

Formatrice Senior pendant quatre années à l'Institut Glion en tant que Directrice du restaurant gastronomique Le Bellevue, elle signe avec École Ducasse un nouveau challenge interne au sein du Groupe Sommet Education.

« C'est une grande fierté d'accueillir Chantal Wittmann au sein de nos équipes. En effet, la très grande richesse de son parcours sera un formidable atout pour développer le panel de nos formations au Service et aux Arts de la Table en France comme à l'international. » indique Elise Masurel, la directrice générale de l'Ecole Ducasse.

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 3 écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie ; et 2 écoles à l'international (Philippines



et Brésil) 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 ainsi de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de 2, 4 ou 6 mois, jusqu'à des Bachelors post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est un réseau d'écoles du groupe Sommet Education, acteur international majeur de la formation aux métiers de l'hospitalité et aux arts culinaires.



INFORMATION PRATIQUES
