

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 1er septembre 2023



Rosalyn Sakulwongsa nommée Cheffe Exécutive de Médéric, école hôtelière de Paris.



Crédit photo : Médéric, école hôtelière de Paris

À l'occasion de la rentrée 2023-2024, Rosalyn Sakulwongsa rejoint les équipes de Médéric, école hôtelière de Paris en tant que Cheffe Exécutive.

Diplômée d'un Master en communication et passionnée de gastronomie, Rosalyn Sakulwongsa décide de se reconverter. Après l'obtention de son CAP Cuisine, elle débute sa nouvelle carrière comme chroniqueuse culinaire puis exerce dans plusieurs restaurants bistro.

Son désir de transmettre la mène naturellement vers la Formation. Elle intègre l'École Ducasse en tant que Cheffe Formatrice pendant cinq ans.

Aujourd'hui, elle rejoint Médéric, école hôtelière de Paris où elle apportera une vision ainsi qu'un style culinaire aux prestations de l'école, en lien étroit avec l'équipe enseignante.

« C'est un honneur d'arborer les couleurs de cette école emblématique dont les valeurs d'apprentissage sont fortes (gratuité, exigence, inclusion et égalité des chances). Médéric porte un projet ambitieux de développement afin d'offrir aux jeunes apprenants les meilleurs outils d'apprentissage possibles. Le cap est donc donné, et quoi de plus enthousiasmant que d'être invitée à donner le meilleur de son expertise et de soi-même afin de construire cette école ».

À propos de Médéric, école hôtelière de Paris

Créée en 1936, par et pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, Médéric, école hôtelière de Paris forme chaque année plus de 700 apprentis, du CAP au BTS. Aujourd'hui, l'établissement ouvre une nouvelle page de son histoire avec un projet de développement ambitieux visant l'accroissement du nombre d'apprenants, la diversification de son offre de formation en restauration et hébergement et la rénovation totale de son campus de 10 000m² de manière à offrir gratuitement des conditions d'études similaires aux standards des grandes écoles hôtelières internationales.