

École Ducasse annonce un mémorandum d'entente avec l'Université de Tourisme de Macao

Paris - lundi 2 décembre 2024

École Ducasse poursuit son expansion stratégique à l'international avec l'établissement d'un mémorandum d'entente avec la célèbre Université de Tourisme de Macao. Ce partenariat académique permettra aux étudiants de la prestigieuse université chinoise de bénéficier de conditions privilégiées pour accéder aux formations dispensées par le réseau d'écoles dédié à la formation dans les arts culinaires et pâtisseries des futures générations.



À la suite d'une visite d'une délégation dirigée par le Dr Fanny Vong, Rectrice de l'université, accompagnée du Dr Connie Loi, Vice-Rectrice aux affaires académiques, et du Dr Clara Lei, Doyenne de la faculté de gestion innovante de l'hospitalité, École Ducasse, représentée par sa Directrice Générale Karine Hyon-Vintrou, et l'Université de Tourisme de Macao ont signé un protocole d'accord visant à la création d'une étroite collaboration entre les deux entités.

Les étudiants éligibles au programme de Bachelor of Science en Management des Arts Culinaires de l'Université de Tourisme de Macao seront ainsi exemptés de l'obligation de

stage pour être admis dans les formations diplômantes École Ducasse et pourront accéder aux formations de renommées mondiales en arts culinaires et pâtisserie avec des avantages spécifiques sur les frais de scolarité.



Ce nouveau protocole incarne la volonté d'École Ducasse de créer un réseau de partenaires académiques d'envergure internationale, à la fois durable et solide, pour permettre aux aspirants chefs issus des quatre coins du globe de bénéficier des meilleures formations pour se former aux aspects techniques des arts culinaires et de la pâtisserie, tout en développant leur créativité, leur esprit entrepreneurial et leur style individuel.

À propos d'École Ducasse

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie.

École Ducasse gère trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.A.U.

Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary

Training Institution) en 2023 et 2024.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com