

ÉCOLE DUCASSE INTÈGRE L'IA À SES PROGRAMMES

Depuis sa création en 1999, École Ducasse se distingue par son avant-gardisme en matière de gastronomie. Sous l'impulsion visionnaire de son fondateur, le chef Alain Ducasse, l'institution a constamment cherché à repousser les limites de l'art culinaire. Elle franchit aujourd'hui une nouvelle étape avec une initiative inédite : l'intégration de l'intelligence artificielle (IA) dans ses programmes de formation pour les chefs de demain.



UN GAIN DE TEMPS POUR LES FUTURS CHEFS

Couramment utilisée dans les domaines du digital ou de l'administration, **l'intelligence artificielle se fait encore rare dans des métiers manuels** tel que celui de chef. Pour relever ce défi, École Ducasse a fait appel à deux experts en nouvelles technologies, Anaïs Guesny et Anthony Virapin, cofondateurs de **Copilot Works**. Leur mission : **permettre aux étudiants de comprendre et de maîtriser l'IA** afin d'en tirer tout le potentiel, sans pour autant dénaturer leur créativité.

Grâce à l'IA générative, les chefs peuvent **optimiser la gestion des stocks**, améliorer la **planification des menus**, **calculer leur empreinte carbone**, ou encore **affiner leur communication** digitale avec leurs clients. "L'IA a pour vocation d'aider les chefs, en leur fournissant des outils supplémentaires pour qu'ils puissent se concentrer sur leur passion : la cuisine ou la pâtisserie" explique Anaïs Guesny.

UNE APPROCHE PRATIQUE ET CONCRÈTE

L'approche pédagogique d'École Ducasse est **pragmatique et flexible**. Les modules d'apprentissage de l'IA sont conçus à la carte selon les besoins spécifiques des différentes formations, et **intensivement pratiques** (80% de pratique et 20% de théorie). En parallèle, **les ressources de formation sont disponibles sur une plateforme en ligne**, permettant aux étudiants de continuer à apprendre et tester les outils d'IA, garantissant une compréhension approfondie et une application directe des concepts étudiés.

En intégrant l'IA dans leur apprentissage, les élèves comprennent comment ces outils, tels que ChatGPT, peuvent leur **faire gagner un temps précieux dans leur carrière**. Répondre aux commentaires sur leur restaurant, générer du contenu pour leurs réseaux sociaux, ou définir les prix de vente des plats en prenant en compte divers facteurs, **l'IA devient un véritable atout pour les chefs**.



"Chez École Ducasse, nous croyons fermement que la maîtrise de l'IA est un enjeu majeur pour les futurs chefs. Nous visons à former des chefs non seulement excellents techniquement, mais également préparés à affronter les défis contemporains de l'entrepreneuriat en restauration comme en pâtisserie."

Élise Masurel, Directrice Générale de l'École Ducasse.

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. En octobre 2023, École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution). Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com>