



## **École Ducasse et Auguste Escoffier School of Culinary Arts S'associent pour ouvrir un nouveau parcours étudiants**

Paris, France et CHICAGO (24 mai 2023) – [École Ducasse](#) et [Auguste Escoffier School of Culinary Arts](#) (Escoffier) annoncent aujourd'hui la création, en partenariat, d'un nouveau programme académique pour les étudiants d'Escoffier qui souhaitent compléter leur cursus en arts culinaires par un programme d'études immersif à l'étranger, sur le campus École Ducasse en France.

Ce partenariat est une collaboration académique entre Escoffier, la plus grande école culinaire aux États-Unis, et École Ducasse, fondée par le célèbre chef multi-étoilé Alain Ducasse. Grâce à ce partenariat, les étudiants qualifiés ont désormais l'opportunité sans précédent d'améliorer leur formation et leurs techniques auprès des instructeurs renommés d'École Ducasse, dans les installations ultramodernes du campus de Paris.

« Nous sommes heureux d'accueillir la nouvelle génération d'étudiants talentueux d'Escoffier pour lesquels nous avons conçu ces parcours dédiés afin d'enrichir leur formation auprès de nos chefs instructeurs, Meilleurs Ouvriers de France, artisans et experts », a déclaré Elise Masurel, directrice générale d'École Ducasse.

Les étudiants d'Escoffier ayant achevé leur *Associate Degree* ou *Diploma Program in Culinary Arts* sur les campus Escoffier d'Austin ou de Boulder, ou au sein de programmes d'enseignement à distance, peuvent ainsi entrer en deuxième année du cycle de trois ans *Bachelor in Culinary Arts* de Ducasse et obtenir ainsi un diplôme de la prestigieuse école culinaire de Paris.

Selon Kirk Bachmann, président et doyen du campus Escoffier de Boulder, « il s'agit d'un partenariat dont Auguste Escoffier lui-même serait fier », ajoutant que « cet effort commun est un hommage à l'héritage d'Auguste qui veut que les chefs se soutiennent mutuellement et s'efforcent toujours d'apprendre et de perfectionner leurs techniques ».

Le partenariat entre École Ducasse et Escoffier comprend également, pour les étudiants d'Escoffier qualifiés, un large éventail de programmes d'études de huit à neuf semaines. Dirigés par les instructeurs d'École Ducasse, les programmes immersifs sont conçus de telle sorte que les séjours en France permettent aux étudiants d'améliorer leurs formations culinaires de base, de s'imprégner de la vision du célèbre chef Alain Ducasse et de pratiquer la gastronomie française.

Pour plus d'informations sur le programme d'études d'École Ducasse et Escoffier, veuillez consulter le site <https://www.escoffier.edu/french-culinary-school/>

### **À propos d'Auguste Escoffier College of Culinary Arts**

*Auguste Escoffier School of Culinary Arts* est la plus grande marque d'école culinaire aux États-Unis (sur la base des données comparatives relatives à la population étudiante publiées par l'IPEDS). C'est le seul établissement accrédité aux États-Unis à proposer, via son campus de Boulder, des diplômes culinaires 100 % en ligne comprenant des cours de cuisine et des stages en entreprises in situ. Classée parmi les dix meilleures écoles culinaires des États-Unis par *USA Today* et au premier rang mondial par *Chef's Pencil*, l'école propose des programmes professionnels éprouvés qui combinent des approches classiques et contemporaines adaptées aux besoins de l'industrie moderne, ainsi que des études axées sur le développement durable et le monde des affaires. L'école Escoffier propose des programmes diplômants en arts culinaires, pâtisserie, entrepreneuriat alimentaire et arts culinaires à base de plantes, ainsi que des diplômes d'associé en arts culinaires et pâtisserie et des diplômes d'associé en arts culinaires, boulangerie et pâtisserie, arts culinaires à base de plantes, gestion des opérations de l'hôtellerie et de la restauration, nutrition holistique et bien-être et entrepreneuriat alimentaire. *Auguste Escoffier School of Culinary Arts* de Boulder au Colorado est accréditée au niveau national par l'*Accrediting Council for Continuing Education and Training* (ACCET) et *Auguste Escoffier School of Culinary Arts* du Texas par le *Council on Occupational Education* (COE). *Auguste Escoffier School of Culinary Arts* est un établissement *Great Place to Work-Certified™*, une *Newsweek Top Online Learning School* et ses campus de Boulder (y compris les programmes en ligne) et d'Austin figurent parmi les *Military Friendly® Schools*. Pour plus d'informations : <https://www.escoffier.edu/>

## **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 unique, à l'excellence en cuisine et en pâtisserie.

École Ducasse, c'est trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et École Nationale Supérieure de Pâtisserie – et des écoles à l'international avec Manila Campus aux Philippines, Gurugam Campus en Inde et Nai Lert Bangkok Studio en Thaïlande. Elles ont toutes la volonté de partager la passion du goût avec des professionnels aguerris ou des 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, des formations intensives de deux, quatre ou six mois et des Bachelors post-bac de 3 ans en arts culinaires et 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'hôtellerie. Pour en savoir plus : <https://www.ecoleducasse.com/>