

Sommet Education dévoile son plan d'action pour Ducasse Education

Paris (France), le 26 septembre 2019 — A la suite de l'entrée majoritaire de Sommet Education, acteur international majeur de la formation aux métiers de l'hospitalité, au capital de Ducasse Education aux côtés de Ducasse Développement, Benoît-Etienne Domenget, CEO de Sommet Education et Président de Ducasse Education, et Alain Ducasse, Fondateur de Ducasse Education et Président de Ducasse Développement, annoncent leur plan d'action commun pour devenir la référence mondiale en matière de formation aux arts culinaires et aux arts de la pâtisserie.

L'ambition commune de créer une référence mondiale en matière de formation aux arts culinaires et aux arts de la pâtisserie se traduit par la création d'une nouvelle marque, d'un portefeuille de programmes enrichi, d'un nouveau campus d'exception ainsi que par la nomination d'Elise Masurel au poste de Directrice Générale.

Ducasse Education devient École Ducasse

Cette nouvelle marque est créée pour permettre une meilleure lisibilité de l'offre élargie de programmes répondant ainsi à une demande internationale en ligne avec l'ADN d'Alain Ducasse : *« une philosophie d'excellence, alliant une parfaite transmission de la maîtrise des techniques et des savoir-faire à une approche résolument contemporaine de la gastronomie. »*

Ainsi, la marque École Ducasse, c'est aujourd'hui 3 écoles situées dans des lieux exceptionnels :

- **École Ducasse - Paris Studio** : espace unique en plein cœur du 16^{ème} arrondissement qui propose 4 cuisines dédiées aux amateurs et aux entreprises.
- **École Ducasse - École Nationale Supérieure de Pâtisserie** : école de référence à Yssingaux dans le département de la Haute-Loire en France depuis plus de trente ans pour les professionnels du monde entier de la pâtisserie, de la boulangerie, de la chocolaterie, de la confiserie et de la glacerie.
- **École Ducasse - Paris Campus** : nouveau campus d'exception spécialisé dans les arts culinaires et dans les arts de la pâtisserie à Meudon, qui accueillera ses premiers étudiants en septembre 2020.

L'équipe sera dirigée par Elise Masurel, qui rejoint École Ducasse en tant que Directrice Générale. Son expertise du secteur de l'hospitalité, du parcours client et du digital acquise chez Club Med et Klépierre combinée à sa connaissance des environnements internationaux permettront de donner à la nouvelle marque École Ducasse toute sa mesure.



**SOMMET
EDUCATION**

Communiqué de presse

Un portefeuille complet de programmes sur-mesure

Portée par la forte croissance du secteur de la gastronomie, École Ducasse ambitionne d'accompagner encore plus précisément tout un chacun, amateur passionné comme professionnel aguerri, adulte en reconversion comme étudiant. Quatre types de programmes sont ainsi disponibles :

- **Les programmes « Essentiels »** : Programmes intensifs de 2 mois destinés aux passionnés de cuisine et de pâtisserie comme aux personnes en reconversion et aux entrepreneurs.
- **Les programmes « Bachelors »** : Programmes post-bac de trois ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie, associant des compétences pratiques, managériales et entrepreneuriales, pour les jeunes diplômés qui rêvent de faire carrière dans l'hôtellerie- restauration, le secteur Food & Beverage et la pâtisserie.
Des programmes uniques, parrainés par des Chefs prestigieux tels que Romain Meder et Jessica Préalpató.
- **Les programmes « Diplômes »** : Ces programmes intensifs de deux, quatre ou six mois, destinés aux passionnés de cuisine et de pâtisserie, aux personnes en reconversion professionnelle, aux entrepreneurs et à tous ceux qui souhaitent travailler dans le monde de la gastronomie s'appuient sur les meilleurs experts dans leur domaine : Meilleurs Ouvriers de France, champions internationaux, Chefs cuisiniers et Chefs pâtisseries réputés, artisans, experts en hôtellerie...
- **Les programmes « Signature »** : Deux programmes d'immersion unique et exclusive de 8 mois en anglais, destinés plus particulièrement aux personnes qui ambitionnent de croître dans leurs fonctions, de changer de carrière ou aux professionnels débutants qui souhaitent se lancer dans une carrière de Chef ou un projet culinaire.
- Des cours pour amateurs sont par ailleurs proposés.

Un nouveau campus d'exception

Paris Campus sera un nouveau campus ultra contemporain situé à Meudon ; une école créée sur-mesure qui ouvrira ses portes en septembre 2020, dans le but d'enseigner **et de valoriser un savoir-faire gastronomique mondialement reconnu**.

Les espaces intérieurs inspirés des quatre éléments naturels s'ouvrent autour d'un point central imaginé pour privilégier les échanges et le coworking, véritable espace de rencontre et de transmission. On y trouvera entre autres un *"knowledge center"*, une salle d'analyse sensorielle et des ateliers dédiés aux arts culinaires et aux arts de la pâtisserie. Arte Charpentier Architectes a conçu le bâtiment de cette école, ainsi que ses aménagements intérieurs et extérieurs, sur mesure avec le bailleur Covivio. La conception interne des cuisines est faite par BEGC et la décoration du bar et des 2 restaurants d'initiation par l'agence Jouin Manku. Ils seront ouverts au grand public. Des légumes et plantes aromatiques seront par ailleurs cultivés dans l'espace potager de l'école. **Tout est mis en œuvre pour travailler et développer le goût.**



**SOMMET
EDUCATION**

Communiqué de presse

En s'associant à Sommet Education, Ducasse Education entend pérenniser l'excellence de ses formations en gastronomie et accélérer son développement international. De son côté, le groupe Sommet Education à la tête des institutions d'enseignement Glion et Les Roches comprenant six campus en Suisse, Angleterre, Espagne et en Chine, élargit ainsi son offre de formation et complète le panel des cursus proposés résolument positionné sur les formations d'excellence. Pour Benoît-Etienne Domenget, CEO du groupe Sommet Education basé en Suisse, il s'agit de « *l'association gagnante entre l'excellence de la gastronomie française et la performance du modèle d'éducation suisse alliant la théorie à la pratique* ».

Pour plus d'informations

Email: info@ecole-ducasse.com

<https://learn.ecole-ducasse.com>

A propos de Sommet Education

Sommet Education est un groupe d'éducation unique, spécialisé en management hôtelier et dans le domaine des arts culinaires, qui s'engage à offrir une expérience étudiante exceptionnelle et à développer les talents de l'industrie de l'expérience client.

Ses institutions en management hôtelier, Glion et Les Roches avec des campus en Suisse, Espagne, Chine et au Royaume-Uni, accueillent des étudiants de premier et second cycle universitaire de plus de 100 pays et offrent une éducation fondée sur le modèle dual suisse : la rigueur académique et l'apprentissage pratique dans un environnement multiculturel. Ses institutions en arts culinaires et pâtisserie, DUCASSE Education, offrent des Bachelors, des programmes de reconversion, des formations professionnelles continues et des cours pour particuliers au travers de trois écoles en France et des partenariats à l'étranger.

Sommet Education est le seul groupe d'éducation comptant deux écoles de management hôtelier classées parmi les quatre premières au monde en matière d'enseignement hôtelier et parmi les trois premières au monde en matière de réputation auprès des employeurs (QS World University Rankings by Subject 2019).

Pour plus d'informations : www.sommet-education.com

CONTACT PRESSE

Anouck Weiss

VP Communication Sommet Education Group

E-mail : anouck.weiss@sommet-education.com