



L'innovazione di École Ducasse e l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg attraverso una formazione pubblico-privata di eccellenza

Lussemburgo, 29 novembre 2022

Forti di una partnership che dura da oltre quattro anni, **l'École Ducasse e l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) rafforzano la loro collaborazione creando un corso di formazione *ad hoc*, basato sulle rispettive e complementari competenze e destinato agli studenti del settore alberghiero, della ristorazione e del turismo.** Questa iniziativa sicuramente stimolerà o confermerà le vocazioni professionali per una carriera nell'alta cucina.

L'École Ducasse fornirà a partire da maggio 2023, all'interno del curriculum educativo nazionale dell'EHTL del Lussemburgo, un modulo di competenze certificato e specializzante in ristorazione. Gli studenti dell'EHTL prenderanno parte al programma dell'École Ducasse "Gli essenziali delle Arti Culinarie", della durata di 10 settimane, sulla base di un processo di selezione e ammissione. Questa formazione intensiva, con una forte dimensione pratica, permetterà ai partecipanti di scoprire i fondamenti della cucina francese e di padroneggiare le basi della cucina di Alain Ducasse e della sua filosofia.

Gli studenti applicheranno tecniche contemporanee e tradizionali, scopriranno tutti i segreti dei grandi classici francesi e impareranno a selezionare, preparare e cucinare i prodotti migliori.

Il corso comprende i seguenti moduli di apprendimento:

- Tecniche fondamentali dell'arte culinaria
- Bistronomy e cucina tradizionale
- Cucine mediterranee
- Tecniche fondamentali di pasticceria
- Gestione finanziaria del ristorante
- Igiene e permessi di esercizio
- Stage in un ristorante

Al termine di questo programma, gli studenti riceveranno la certificazione professionale di *Chef(fe) de partie en restauration gastronomique*, ufficialmente riconosciuta in Francia.

Le due istituzioni hanno scelto di annunciare questo potenziamento della loro partnership in occasione della 14^a edizione di Expogast - Salone Internazionale della Gastronomia del Lussemburgo, creato nel 1972 e che quest'anno celebra il suo 50° anniversario.

"Condividiamo con l'EHTL competenze complementari e valori forti come l'eccellenza, l'eco-responsabilità e l'apertura mentale. Tenendo conto di questi principi, abbiamo deciso di costruire insieme un programma unico che permetta agli studenti dell'EHTL di migliorare le loro competenze nelle arti culinarie e nella pasticceria, basandosi sulla filosofia di Alain Ducasse di una cucina sana e responsabile, consentendo loro di esplorare tutte le

meravigliose professioni nel campo della ristorazione", ha dichiarato Elise Masurel, Managing Director dell'École Ducasse.

"La partnership con l'École Ducasse offrirà agli studenti dell'EHTL un notevole vantaggio nell'approccio alle professioni dell'ospitalità e della ristorazione, nonché l'opportunità di scoprire le opening professionali, facilitate dai diplomi di arte culinaria", ha dichiarato Michel Lanners, direttore dell'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL).

"Questa formazione complementare è un'opportunità eccezionale che mi darà la possibilità di esplorare da vicino il mondo della ristorazione che mi ha sempre affascinato e nel quale desidero ampliare le mie competenze", ha dichiarato Ribana Siquet, studentessa dell'EHTL che inizierà il corso di formazione dell'École Ducasse nel maggio 2023.

École Ducasse

L'École Ducasse è un network di scuole fondato nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicato alla trasmissione dell'eccezionale competenza ed eccellenza francese nelle arti culinarie e della pasticceria.

École Ducasse gestisce tre scuole in Francia - Paris Studio, Paris Campus e École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali - Manila Campus nelle Filippine, Gurugram Campus in India e Nai Lert Bangkok Studio in Thailandia. Tutte sono accomunate dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, ma anche con appassionati di cucina, professionisti in carriera e studenti. Questo ampio portfolio di programmi mira a soddisfare tutte le esigenze di formazione: dai programmi brevi per esperti o appassionati di cucina ai programmi intensivi di due, quattro o sei mesi, ai programmi triennali per laureati e ai corsi di laurea in arti culinarie e pasticceria.

L'École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nell'educazione all'ospitalità.

Per maggiori informazioni: <https://www.ecoleducasse.com/en>

École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL)

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL) è l'unica scuola pubblica del Lussemburgo che offre formazione nei settori alberghiero, culinario e turistico. L'EHTL attua un approccio di apprendimento adeguato alle esigenze del mercato professionale e dell'istruzione superiore. Gli studenti sono guidati da professionisti nell'acquisizione di conoscenze e competenze. Sono incoraggiati a investire tempo ed energia, a porsi degli obiettivi e a costruire un percorso accademico di successo che porti all'eccellenza, la cui ricerca è il leitmotiv costante dell'EHTL.

Modernità, dinamismo e ambizione sono le parole d'ordine dell'EHTL nella ricerca dell'eccellenza. I suoi corsi di formazione iniziale portano ai seguenti tipi di certificazione professionale: certificato di competenza professionale (CCP), diploma di idoneità professionale (DAP), diploma di tecnico (DT), diploma di scuola secondaria generale (ESG) e certificato di tecnico superiore (BTS). Tutti i corsi sono progettati per aprire nuove prospettive professionali o accademiche.

Durante gli studi, gli studenti hanno l'opportunità di scoprire il mondo del lavoro e le sue esigenze attraverso stage annuali di dieci settimane presso aziende lussemburghesi o internazionali. L'esperienza acquisita durante questi stage consente una transizione più agevole dalla scuola al mondo del lavoro. Gli stage all'estero hanno l'ulteriore vantaggio di aiutare gli studenti a prepararsi al meglio per le future esigenze di mobilità professionale.

Per ulteriori informazioni: <https://www.ehtl.lu>

CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Chiara Borghi – Mobile: +39 345 655 6139 – chiara.borghi@prgoup.it
Francesca Corneo – Mobile: +39 345 11 79 435 – francesca.corneo@prgoup.it
Marialuisa Scatena – Mobile + 39 340 56 74 473 – marialuisa.scatena@prgoup.it