

Les deux nouveaux programmes Bachelors d'Alain Ducasse Education (France)

Date : 25 février 2016

Media : <http://www.journaldespalaces.com/>



Alain Ducasse Education présente ses deux nouveaux programmes Bachelors

Alain Ducasse Education, institution créée par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, lance au sein de ses écoles, deux programmes Bachelors : Le Bachelor des Arts Culinaires et le Bachelor de la Pâtisserie française, respectivement dispensés au Centre de Formation d'Alain Ducasse (Argenteuil, Paris) et à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie - ENSP (Yssingaux).

Les secteurs de l'Hôtellerie-Restaurant et de la Pâtisserie, porteurs en termes de création de postes ouvrent de belles opportunités d'évolution de carrière en France et à l'international.

Les Bachelors de Alain Ducasse Education, formations d'excellence, permettront aux élèves d'acquérir, en 3 ans, tout le savoir-faire technique et les compétences managériales nécessaires pour répondre aux exigences de ces secteurs.

Les programmes seront dispensés en français et en anglais pour permettre aux élèves d'embrasser des carrières de Chef Cuisinier, Manager en Restauration et Pâtissier Entrepreneur en France et à l'international.

Basés sur une méthodologie unique alliant classes à effectif réduit et taux de pratique élevé, ils offriront un suivi personnalisé, un apprentissage efficace et assureront le développement du plus haut niveau d'expertise et de compétences entrepreneuriales.

Les étudiants des promotions 2016 auront l'honneur d'être parrainés par les Chefs Alain Ducasse, pour le Bachelor des Arts Culinaires et Cédric Grolet, chef pâtissier exécutif de l'Hôtel Le Meurice, pour le Bachelor de la Pâtisserie française.

Les inscriptions sont ouvertes pour la rentrée du 5 septembre 2016.