

École Ducasse e ALMA: il nuovo corso di formazione *in Arts Pâtissiers* che unisce il meglio della pasticceria francese e italiana

Yssingaux/Colorno, lunedì 5 dicembre 2022 – [École Ducasse](#), attraverso l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, e [ALMA](#) – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, presentano il nuovo programma congiunto in *Arts Pâtissiers* dedicato agli studenti che desiderano apprendere le tecniche iconiche delle due tradizioni pasticciare più famose al mondo.

Questo programma di studi avrà una durata complessiva di due mesi e gli studenti del primo corso che verrà attivato entreranno in aula il 5 giugno 2023. Il primo mese di lezioni del diploma di *Arts Pâtissiers* si svolgerà a Yssingaux, nel campus della École Nationale Supérieure de Pâtisserie, la rinomata scuola di pasticceria francese parte del network di École Ducasse; gli studenti si trasferiranno successivamente nel cuore della Food Valley italiana, per concludere il percorso presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana specializzata in ospitalità e cucina italiana, tradizionale e fine-dining. Quest'ultima ha sede a Colorno, situata nel cuore della Food Valley alle porte di Parma, riconosciuta dall'UNESCO come città creativa per la gastronomia.

Questo programma, unico nel suo genere, offrirà una full immersion nel mondo della pasticceria attraverso due Paesi unanimemente riconosciuti per la loro competenza nell'arte pasticciera. Al termine degli studi, gli studenti riceveranno un Diploma congiunto rilasciato da entrambe le scuole di fama mondiale.

Il diploma in *Arts Pâtissiers* è un programma intensivo studiato appositamente per gli allievi che desiderano acquisire le basi della pasticceria francese e italiana. Gli studenti avranno l'occasione di apprendere le basi della cioccolateria e della pasticceria e i segreti della realizzazione di grandi classici come del pane e della *viennoiserie*, ma anche di cimentarsi con le nuove tendenze della pasticceria healthy, la realizzazione di capolavori con lo zucchero artistico, il gelato italiano e la progettazione della carta dei dessert di un ristorante.

In entrambe le Scuole, gli studenti lavoreranno in piccoli gruppi, secondo un metodo formativo personalizzato, interattivo ed efficace. Grazie a un approccio personalizzato e unico, acquisiranno il 90% delle competenze attraverso laboratori di apprendimento pratico integrati da masterclass tenute da chef rinomati francesi e italiani. Infine, questo primissimo corso avrà come sponsor francese **Luc Debove, Executive Pastry Chef, Meilleur Ouvrier de France e Campione del Mondo di Gelateria**, e tra i docenti italiani **Davide Comaschi, Campione del Mondo di Cioccolateria e Maestro d'Arte e Mestiere (MAM)**, premio assegnato ai migliori pasticceri italiani.

Matteo Berti Direttore didattico di ALMA ha affermato: *“Siamo lieti di poter collaborare con École Ducasse allo sviluppo di un programma unico al mondo, mettere insieme il meglio del savoir faire italiano e francese non può che essere fonte di ispirazione per tutti”*

Luc Debove, Executive Pastry Chef dell'École Ducasse e sponsor della formazione, ha dichiarato: *“Durante questo programma di 2 mesi, gli studenti potranno acquisire i segreti di questa professione sia dal punto di vista tecnico che artistico”.*

About 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>

ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA forma non solo cuochi e pasticceri ma anche bakery chef, professionisti di sala, sommelier, manager della ristorazione, gelatieri e pizzaioli.

ALMA ha sede nel cuore della Food Valley, presso la splendida Reggia di Colorno, situate a pochi chilometri da Parma: proclamata Città Creativa UNESCO per la gastronomia in Italia nel 2015, come riconoscimento del suo patrimonio di prelibatezze e specialità culinarie DOP e IGP.

I Corsi e Master promossi da ALMA hanno natura esclusivamente professionalizzante. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino. A cui si aggiungono, ogni settimana, visiting professor, da chef stellati a pluripremiati maestri pasticceri, passando per F&B manager di grandi realtà dell'hôtellerie e della ristorazione collettiva.

Unica in Italia è anche la quantità e qualità delle attrezzature didattiche.

Unica nel suo genere, ALMA realizza corsi su misura in Italia e all'estero, sia per la formazione professionale che per attività di team building aziendale, assicurando un costante sviluppo professionale. Si distingue inoltre in Italia per la qualità delle sue strutture didattiche.

Per maggiori informazioni: <https://www.alma.scuolacucina.it/>

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