École Ducasse e ALMA lanciano un nuovo Diploma congiunto in Pastry Arts che unisce il meglio della pasticceria francese e italiana

Yssingeaux/Colorno, giovedì 11 novembre 2021 – École Ducasse, attraverso l'École Nationale Supérieure de Patisserie, e ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, presentano il nuovo Diploma congiunto in Arti della Pasticceria che unisce il meglio della pasticceria francese e italiana.

Da oggi le due scuole uniscono le loro competenze per offrire un programma unico agli studenti che desiderano apprendere le tecniche iconiche delle due tradizioni pasticcere più famose al mondo.

Questo ineguagliabile programma di studi avrà una durata complessiva di quattro mesi e gli studenti del primo corso entreranno in aula il 7 marzo 2022. I primi due mesi di lezioni si svolgeranno a Yssingeaux nel campus della École Nationale Supérieure de Patisserie, 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 con due ulteriori mesi presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana specializzata in ospitalità e cucina italiana, tradizionale e fine-dining. Il corso offrirà una full immersion nel mondo della pasticceria di entrambi i paesi. Al termine degli studi, gli studenti riceveranno un Diploma congiunto rilasciato da entrambe le scuole di fama mondiale.

Il piano di studi è pensato specificamente per chi desidera esplorare l'universo delle migliori arti pasticcere francesi ed italiane, e si articola in un programma intensivo mirato a sviluppare le competenze degli studenti affinché siano in grado di padroneggiare le migliori tecniche di entrambi i paesi. Gli studenti avranno l'occasione di apprendere le basi della cioccolateria e della pasticceria e i segreti della realizzazione di grandi classici come pane e grandi lievitati, 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.

Matteo Berti, Direttore didattico di ALMA, sottolinea: "*Gli studenti che si iscrivono al Diploma congiunto di Pastry Arts avranno l'opportunità unica di essere formati da alcuni dei migliori pasticceri sia in Francia che in Italia. Al termine di questo programma di 4 mesi avranno una vasta conoscenza delle principali tecniche francesi e italiane*".

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. Le lezioni saranno svolte con l'ausilio di attrezzature all'avanguardia per preparare gli studenti a lavorare in un contesto professionale.

Luc Debove, Executive Pastry Chef di École Ducasse, continua: "*Sono lieto di collaborare con ALMA allo sviluppo di un programma unico al mondo; mettere insieme il meglio del savoir faire francese e italiano non può che essere fonte di ispirazione per tutti*".

École Ducasse

École Ducasse è una rete di scuole fondata nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicata alla trasmissione dell'esclusiva expertise francese nelle arti culinarie e pasticcere. École Ducasse comprende oggi 3 scuole in Francia - Paris Studio, Paris Campus ed École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali nelle Filippine, Brasile, Thailandia e India. Tutte sono accomunate dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, appassionati di cucina, adulti che si vogliono riqualificare e studenti. L'offerta formativa di École Ducasse mira a soddisfare le esigenze di tutti: da corsi brevi per esperti e appassionati di cucina, a programmi intensivi di 2, 4 o 6 mesi, a corsi triennali post diploma di maturità in arti culinarie e pasticcere. École Ducasse fa parte di Sommet Education, importante network di formazione specializzato nel settore hospitality e delle arti culinarie. Elise Masurel è stata nominata Amministratore Delegato di École Ducasse.

Per maggiori informazioni: learn.ecole-ducasse.com

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 65 56 139 – chiara.borghi@prgoup.it
Marialuisa Scatena – Mobile: +39 340 56 74 473 – marialuisa.scatena@prgoup.it