

## **Innovazione e cucina: École Ducasse ridefinisce il ruolo dello chef grazie all'intelligenza artificiale**

Sin dalla sua creazione nel 1999, l'École Ducasse si è distinta per il suo approccio all'avanguardia nella gastronomia. Sotto l'impulso visionario del suo fondatore, lo chef pluristellato Alain Ducasse, l'istituto ha sempre cercato di oltrepassare le frontiere dell'arte culinaria. Oggi si distingue per l'introduzione di un'iniziativa senza precedenti: l'integrazione dell'intelligenza artificiale (AI) nei suoi programmi di formazione per i futuri chef.

Mentre è ormai consuetudine sentir parlare di IA in campi come il digitale o l'amministrazione, la sua implementazione in lavori che implicano occupazioni manuali, come quello dello chef, può sembrare meno immediata. Ecco perché l'École Ducasse ha deciso di rivolgersi a due esperti di nuove tecnologie, Anaïs Guesny e Anthony Virapin, co-fondatori di "Copilot Works". La loro missione era quella di consentire agli studenti di comprendere e padroneggiare l'IA - anche in campi che non sono necessariamente i primi a essere presi di mira da questa tecnologia - in modo da poterne sfruttare appieno il potenziale fin da subito.

Anaïs Guesny e Anthony Virapin dedicano la loro esperienza a insegnare ai futuri chef come l'IA possa arricchire la loro vita quotidiana senza snaturare la loro creatività e l'essenza della loro professione. Ad esempio, grazie all'IA generativa (tecnologia che utilizza algoritmi per creare nuovi contenuti come testi, immagini o musica a partire da dati esistenti), gli chef possono ottimizzare la gestione dell'inventario, migliorare la pianificazione dei menu, calcolare l'impronta di carbonio o perfezionare la comunicazione digitale con i clienti. L'obiettivo non è assolutamente quello di sostituire la creatività umana, ma piuttosto di integrarla, liberando le persone da compiti che possono essere più lontani dalle competenze principali dello chef e che spesso richiedono molto tempo, pur essendo essenziali per il buon funzionamento della loro attività.

*Anaïs Guesny spiega: "L'intelligenza artificiale può essere utile anche nella professione dello chef, fornendo strumenti aggiuntivi in modo che possano concentrarsi sulla loro passione: la cucina o la pasticceria. Grazie a queste tecnologie, gli chef possono arricchire le loro competenze, diventando capaci di gestire sia la creazione culinaria che gli aspetti più logistici, comunicativi, finanziari e gestionali della loro professione."*

L'approccio didattico dell'École Ducasse è pragmatico e flessibile. I moduli di apprendimento AI sono progettati à la carte in base alle esigenze specifiche di ogni corso. Questi moduli sono intensamente pratici, con l'80% di lezioni pratiche e il 20% di teoria, il tutto illustrato da casi reali applicati al lavoro dello chef. Le risorse formative sono rese disponibili sulla piattaforma

online CopilotWorks.com, consentendo agli studenti di apprendere e testare gli strumenti di IA. Questa metodologia garantisce una comprensione approfondita e un'applicazione diretta dei concetti studiati.

Grazie a questo apprendimento pratico, gli studenti stanno imparando che l'intelligenza artificiale, in particolare con strumenti come ChatGPT, farà loro risparmiare tempo prezioso nella loro carriera. Ad esempio, scrivendo risposte ai commenti sul loro ristorante e migliorando così la loro reputazione, oppure generando idee e contenuti per i loro social media in pochi secondi. Ampliando così il campo d'azione, l'intelligenza artificiale può rivelarsi preziosa anche per definire i prezzi di vendita dei piatti del locale, tenendo conto del costo degli ingredienti, del tempo di preparazione e dei prezzi di mercato.

All'École Ducasse vige la ferma convinzione che la competenza nell'uso dell'IA sia una risorsa fondamentale per gli chef di domani. **Elise Masurel, direttore generale dell'École Ducasse, esprime questa visione in questi termini:** *"All'École Ducasse crediamo fermamente che la padronanza dell'IA sia una questione importante per i futuri chef. Il nostro obiettivo è quello di formare chef non solo tecnicamente eccellenti, ma anche preparati ad affrontare le sfide contemporanee dell'imprenditoria sia nel settore della ristorazione che in quello della pasticceria".*

L'École Ducasse continua così ad essere all'avanguardia nell'innovazione culinaria, fedele allo spirito pionieristico di Alain Ducasse. Grazie all'AI, gli studenti possono ora affrontare la loro professione con una visione più ampia, in cui ogni strumento tecnologico diventa un motore per mettere in luce il loro talento e ottimizzare il loro lavoro quotidiano.

Saldamente all'avanguardia della gastronomia moderna, l'École Ducasse si dedica alla formazione di chef che siano allo stesso tempo artigiani e innovatori, pronti a scrivere nuove pagine di storia culinaria.