

## **Alain Ducasse in India per l'inaugurazione del primo campus dell'École Ducasse nel Paese**

*Gurugram, India, 17 giugno 2022* – **Alain Ducasse, fondatore dell'École Ducasse e chef stellato più premiato al mondo, è in visita in India in occasione dell'inaugurazione del primo campus dell'École Ducasse nel Paese.** Il campus si trova presso l'Indian School of Hospitality (ISH) di Gurugram, fondata dal veterano dell'ospitalità Dilip Puri. La visita di Alain Ducasse rafforzerà la partnership tra ISH ed École Ducasse, entrambe parte della rete globale di scuole di Sommet Education.

Alain Ducasse riconosce il potenziale degli studenti indiani appassionati di arti culinarie e la sua visita rappresenta un'importante pietra miliare per il futuro della gastronomia in Asia meridionale. Negli ultimi anni l'India ha registrato una crescita fenomenale nel settore culinario. Secondo il Food and Beverage Services Global Market Report 2022, si prevede che il mercato globale dei servizi F&B crescerà con un tasso di crescita annuale (CAGR) del 9,2% entro il 2026. Il comportamento dei consumatori si sta evolvendo rapidamente, così come il numero degli studenti desiderosi di intraprendere una carriera nelle arti culinarie e della pasticceria.

I programmi culinari dell'École Ducasse in India comprendono corsi di laurea, diplomi e certificazioni. Ognuno di essi combina competenze tecniche, manageriali e imprenditoriali che consentono agli aspiranti chef di padroneggiare molto più della semplice cucina. La metodologia di formazione pratica dei programmi offre agli appassionati di cucina, ai professionisti e agli aspiranti chef e pasticceri la piattaforma perfetta per affermarsi nel settore F&B globale. I programmi offrono inoltre agli studenti l'opportunità di trasferirsi nei campus dell'École Ducasse in Francia e di studiare per semestri e stage all'estero. La formazione presso l'École Ducasse rende gli studenti altamente qualificati dopo il diploma e apre le porte a un'ampia serie di opportunità di carriera nel settore culinario a livello mondiale.

L'École Ducasse condivide il know-how del suo fondatore Alain Ducasse, uno degli chef più rappresentativi, nonché l'unico a detenere 20 stelle Michelin. Noto per l'innovazione, l'attenzione ai dettagli e la dedizione all'eccellenza e alla tecnica, Alain Ducasse pone anche una particolare attenzione alla sostenibilità. Il desiderio di trasmettere la sua visione e le sue conoscenze è alla base dell'École Ducasse.

Il nuovo campus dell'École Ducasse di Gurugram dispone di quasi 7.000 metri quadrati di strutture all'avanguardia, tra cui moderne cucine per la formazione, aule e aree esperienziali per gli studenti. Questo campus segna l'inizio di un lancio più ampio in India, che vedrà l'affermazione di École Ducasse Studios nelle città chiave e l'apertura di un secondo campus nei prossimi anni. I programmi

offerti celebreranno insieme il ricco patrimonio della cucina francese e indiana, facendo eco alle tendenze globali della gastronomia contemporanea e alla filosofia del fondatore dell'istituto.

Relativamente alla sua prima visita nel Paese, **lo chef Alain Ducasse, fondatore dell'École Ducasse, ha dichiarato:** *"L'India possiede una delle più grandi tradizioni culinarie del mondo. La mission della nostra scuola è quella di dare a questo patrimonio il riconoscimento mondiale che merita. L'India deve diventare una delle voci più influenti della scena culinaria globale. Vogliamo offrire agli aspiranti indiani nuovi orizzonti culinari sia all'estero che in India"*.

**Dilip Puri, fondatore e CEO della Indian School of Hospitality, ha affermato:** *"La formazione in campo culinario in India sta ottenendo il giusto risultato e siamo orgogliosi di essere gli artefici di questa trasformazione. Introducendo l'École Ducasse in India alla ISH, stiamo offrendo agli studenti il meglio dell'istruzione globale. Con programmi e percorsi internazionali e un campus all'avanguardia, non solo stiamo condividendo la visione dello chef Alain Ducasse con gli aspiranti chef in India, ma stiamo anche trasformando l'educazione nel settore culinario nella regione"*.

---

#### **About 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: <https://www.ecoleducasse.com/en>

#### **About Indian School of Hospitality**

La Indian School of Hospitality (ISH) è un istituto di istruzione superiore focalizzato sulla reimmaginazione dell'ospitalità e dell'educazione culinaria per la generazione di oggi e le aziende di domani. ISH fa parte della rete globale di Sommet Education, che conta 18 campus in 8 Paesi. Nel suo campus all'avanguardia di Gurgaon (Delhi NCR), ISH offre programmi di laurea, diploma e certificazioni in gestione dell'ospitalità e arti culinarie a livello universitario e post-universitario. I programmi culinari dell'ISH sono offerti con l'esperienza, il know-how e il riconoscimento industriale del marchio globale École Ducasse, mentre i programmi di gestione dell'ospitalità sono offerti in collaborazione con Les Roches, una delle scuole di business dell'ospitalità più importanti al mondo.

Per maggiori informazioni: [www.ish.edu.in](http://www.ish.edu.in)

#### **CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS**

Francesca Corneo – Mobile: +39 345 11 79 435 – [francesca.corneo@prgoup.it](mailto:francesca.corneo@prgoup.it)

Marialuisa Scatena – Mobile + 39 340 56 74 473 – [marialuisa.scatena@prgoup](mailto:marialuisa.scatena@prgoup)