

École Ducasse e Auguste Escoffier School of Culinary Arts anunciam parceria acadêmica

26 de Maio, 2023

A **École Ducasse** e **Auguste Escoffier School of Culinary Arts** (Escoffier) anunciaram recentemente uma nova parceria acadêmica oferecida aos estudantes Escoffier interessados em obter um diploma em artes culinárias com um programa de estudo imersivo no estrangeiro nos campus da École Ducasse em França.

A parceria é uma colaboração acadêmica entre a Escoffier, a maior marca de escolas de culinária dos EUA, e a École Ducasse, Culinary School fundada pelo famoso Chef multi-estrelas Alain Ducasse. Como resultado da parceria, os estudantes têm agora a oportunidade de expandir a sua formação e técnicas e aprender ao lado dos instrutores famosos da École Ducasse nas instalações de última geração dos campus de Paris.

“Damos as boas-vindas à próxima geração de estudantes talentosos da Escoffier e concebemos estes percursos dedicados para inspirar e melhorar as suas experiências educativas, aprendendo com os nossos chefes instrutores, Meilleurs Ouvriers de France, artesãos e especialistas em hospitalidade”, afirmou Elise Masurel, diretora-geral da École Ducasse.

Os alunos da Escoffier que concluíram o grau de associado ou o programa de diploma em artes culinárias nos campus de Austin ou Boulder da Escoffier, incluindo os programas de ensino online, são elegíveis para entrar no segundo ano do bacharelato de três anos em artes culinárias de Ducasse e formar-se na prestigiada escola de culinária de Paris, França.

“Esta é uma parceria de que Auguste Escoffier se orgulharia”, afirmou Kirk Bachmann, presidente e diretor do campus de Boulder de Escoffier. “Este esforço conjunto é uma homenagem ao legado de Auguste, no qual os Chef’s se apoiam mutuamente e se esforçam sempre por aprender e aperfeiçoar as técnicas”, acrescentou Bachmann.

A parceria entre a École Ducasse e a Escoffier inclui também uma vasta gama de programas educativos de estudo no estrangeiro, com a duração de oito a nove semanas, para estudantes Escoffier qualificados. Liderados pelos instrutores de culinária e pastelaria da École Ducasse, os programas imersivos foram concebidos para melhorar os programas de culinária principais e dar vida à visão culinária do famoso chef Alain Ducasse e à gastronomia francesa para os estudantes durante a sua estadia em França.