

18.11.2020 - 16:27 Uhr

## Sommet Education stellt die École Ducasse - Campus Paris vor: ein neuer wegweisender Standort für die Ausbildung in den kulinarischen Künsten

Paris (ots/PRNewswire) -

Zusammen mit dem Kooperationspartner Ducasse Développement gründet Sommet Education, ein weltweit führendes Netzwerk renommierter weiterführender Schulen, die sich auf Hotelmanagement, Kundenerlebnis sowie Koch- und Patisseriekunst spezialisiert haben, die neue École Ducasse - Campus Paris, einen symbolträchtigen Ort, der der Lehre der Koch- und Patisseriekunst gewidmet ist.

École Ducasse - Campus Paris ist ein einzigartiger, ultramoderner 5.000 m<sup>2</sup> großer Raum, der sich auf kulinarische Exzellenz konzentriert, auf die Vermittlung eines weltbekannten gastronomischen Know-hows, 10 km vom Herzen von Paris entfernt. Sowohl das Schulgebäude als auch seine Innen- und Außenausstattung wurden von der internationalen Agentur Arte Charpentier Architectes in Zusammenarbeit mit dem Vermieter Covivio entworfen. Die Inneneinrichtung der Bar und des Einweihungs-Restaurants wurde der Agentur Jouin Manku anvertraut.

Küchenchef Alain Ducasse betont: *"Mit der Eröffnung des Campus Paris verfolgen wir eine wesentliche Zielsetzung, die meiner Meinung nach zu den schönsten der Welt gehört: die Vorbereitung der nächsten Generation und die Ausbildung von Führungskräften. Diese Mission besteht in der Vermittlung von Exzellenz, Respekt vor den Produkten und der Saisonalität sowie der Fähigkeit, sich von schwierigen Kontexten zu erholen, wobei der Schwerpunkt auf der ständigen Neuerfindung liegt."*

Die Schule bietet eine Fülle verschiedener Programme an, darunter Bachelor-Abschlüsse, Diplom-Programme, "Essentials"-Programme und Weiterbildungskurse für ausgebildete Küchenchefs. Alle Kurse kombinieren sowohl akademische als auch praktische Lehrgänge zu einer Vielzahl von Themen aus allen Bereichen der Koch- und Patisseriekunst und zu neuen kulinarischen Trends.

Der Paris Campus wird Jacques Maximin, eine Weltreferenz in der Welt der Gastronomie, als kulinarischen Berater und Küchenchef der Residence begrüßen.

Die Master Blender und Kellermeister von Moët Hennesy Maisons werden die Studierenden in den Feinheiten der Kombination von Speisen und Weinen ausbilden und gleichzeitig ihr Fachwissen weitergeben, das durch das handwerkliche Können und das Erbe aus drei Jahrhunderten Weinherstellung bereichert wird.

Um den Studierenden technische Exzellenz und Spitzentechnologie zu bieten, wurden alle Laborgeräte von Electrolux Professional, einem weltweit führenden Anbieter von Gastronomie-, Getränke- und Wäschereilösungen für professionelle Anwender, kundenspezifisch entwickelt und installiert.

*"Dieser neue Ort der pädagogischen Exzellenz fügt sich perfekt in unser internationales Netzwerk renommierter Schulen ein und veranschaulicht die Entwicklungsstrategie, der wir uns verschrieben haben"*, erklärt Benoît-Etienne Domenget, CEO von Sommet Education.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Foto - [https://mma.prnewswire.com/media/1336526/Sommet\\_Education\\_Opening\\_Paris\\_Campus.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1336526/Sommet_Education_Opening_Paris_Campus.jpg)

Pressekontakt:

: Anouck Weiss, VP Communication, [media@sommet-education.com](mailto:media@sommet-education.com)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100069469/100860051> abgerufen werden.