

Communiqué de Presse

Le Cordon Bleu ouvrira ses portes en Espagne avec l'Université Francisco de Vitoria

Madrid, 29 mars 2007

- **L'Université Francisco de Vitoria sera le siège du Cordon Bleu Madrid**
- **L'école proposera :**
 - **Le Grand Diplôme**
 - **Les programmes internationaux: "Bachelors"**
 - **Des cours spécialisés et des ateliers**

Le Cordon Bleu et l'Université de Francisco de Vitoria ont conclu un accord à l'Hôtel Palace de Madrid. Cet accord a été signé par Monsieur Daniel Sada Castaño, Recteur de l'Université et Monsieur André Cointreau, Président Directeur Général du Cordon Bleu International.

Cet accord entre les deux institutions répond à la forte demande de formation en art culinaire et en gestion hôtelière et restauration.

L'Espagne est le deuxième pays récepteur dans le secteur du tourisme (59 millions de personnes par an) après la France, et accueille 7% du tourisme mondial, avant les Etats-Unis et l'Italie. Le tourisme a rapporté, en Espagne, 48 millions d'euros en 2006. Un des principaux centres d'intérêt est le tourisme gastronomique, secteur en plein essor grâce à un rayonnement international important.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration constitue le moteur d'autres industries leaders. Ce secteur est aussi créateur d'emplois directs et indirects, notamment pour 2 millions de personnes en Espagne

Le Cordon Bleu Madrid répondra à la demande croissante dans ce secteur en transmettant son savoir-faire aux futurs professionnels et leaders en hôtellerie-restauration.

Le Cordon Bleu Madrid sera donc situé à l'Université de Francisco de Vitoria à Pozuelo de Alarcón. L'école, dont l'ouverture est prévue en janvier 2008, proposera à ses étudiants:

- *Le Grand Diplôme Le Cordon Bleu*, un programme au succès éprouvé dans toutes les écoles du Cordon Bleu et qui est la base de la formation de nombreux chefs de toutes nationalités
- Les programmes “*Bachelors*” en gestion hôtelière et en restauration
- Les *ateliers culinaires*.

NOTES:

Depuis sa création en 1895, Le Cordon Bleu a constamment évolué, jusqu’à devenir l’un des premiers groupes mondiaux de la formation culinaire, de par sa diversité et son implication dans le monde actuel. Mais son développement n’a altéré en rien la tradition d’excellence et les valeurs fondamentales du Cordon Bleu, présent dans 15 pays avec 28 écoles.

En 1984, Monsieur Cointreau, descendant direct des fondateurs de la liqueur Cointreau et du Cognac Rémy Martin, devient Président du Cordon Bleu, fondé par la journaliste Marthe Distel.

L’Université Francisco de Vitoria est ouverte depuis 1993 et fait à présent partie d’un système universitaire international, qui regroupe diverses institutions en Europe, en Amérique du Nord et du Sud. L’Université, connue pour les valeurs humanistes de ses programmes, se situe à l’avant-garde de la formation supérieure. De ce fait, l’Université se veut proche du monde du travail et conclue des alliances stratégiques avec des entreprises de grande renommée comme Le Cordon Bleu.

ANNEXE:

DIPLOMES ET CERTIFICATS – Le Grand Diplôme

Ce programme de formation culinaire, le plus complet qui existe aujourd’hui, permet de découvrir les principes et les techniques fondamentales de la cuisine et de la pâtisserie et de faire connaître aux étudiants les tendances actuelles de l’art culinaire.

Ce programme est destiné aux personnes de plus de 18 ans souhaitant acquérir une formation et une connaissance solide de la gastronomie internationale.

De plus, ce programme est basé sur six cours indépendants en cuisine et en pâtisserie, divisés en trois niveaux : base, intermédiaire et supérieur. Chaque cours dure 10 semaines, ce qui permet à l’étudiant de suivre la cuisine et la pâtisserie simultanément pour obtenir en moins d’un an Le Grand Diplôme Le Cordon Bleu.

LES PROGRAMMES INTERNATIONAUX : “BACHELORS”

- *“Bachelor” en Hôtellerie Internationale*
- *“Bachelor” en Restauration Internationale*

L’objectif des programmes internationaux est de développer le talent et l’esprit d’entreprise des nouvelles générations, face au monde du travail.

Le programme propose:

1. un enseignement académique prestigieux, basé sur des critères d’admissions stricts et sur la qualité des enseignants.
2. un programme dirigé par des professeurs internationaux où se côtoient des étudiants de différentes nationalités
3. une formation sur le terrain, avec des stages dans les institutions et entreprises partenaires, en Espagne et à l’étranger, en complément des cours culinaires au Cordon Bleu.

ATELIERS PRATIQUES DE CUISINE

Ces cours sont destinés aux amateurs passionnés du monde gastronomique, mais sans qualification spécifique.

Ce sont des programmes de courte durée sur des thèmes précis liés au monde culinaire.