



MYCHEF S'ENGAGE POUR LES JEUNES TALENTS EN TANT QUE FOURNISSEUR OFFICIEL DES ÉCOLES HÔTELIÈRES ET DE RESTAURATION DANS TOUTE L'ESPAGNE.

- L'entreprise conclut des accords de collaboration avec sept des plus importantes écoles hôtelières du pays, dont le CETT de Barcelone, ECOTUR Valence ou l'ESHTM à Madrid.
- Dans le cadre de cette collaboration, Mychef organisera des sessions de formation avec des étudiants afin de présenter le potentiel, la technologie innovante et le savoir-faire de l'entreprise.
la fonctionnalité de leur équipement.



Sergi Urgell, chef d'entreprise de Mychef (à droite), avec des étudiants de l'Escuela de Hotelería Turismo de Lleida (ESCHOTUR) lors d'une session de formation iBAKE.

Lleida, 27 juin 2024 - [Mychef](#), entreprise spécialisée dans la conception, le développement et la fabrication d'équipements de cuisson intelligents pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, **a signé des accords de collaboration avec certaines des plus importantes écoles d'hôtellerie et de restauration d'Espagne, devenant ainsi leur fournisseur officiel.** Il s'agit notamment de l'école d'hôtellerie et de tourisme **CETT de Barcelone**, de l'école d'hôtellerie et de tourisme **EHTG de Gérone**, de l'école d'hôtellerie et de tourisme **ESCHOTUR de Lérida**, de l'**IES Heliópolis de Séville**, de l'école d'hôtellerie et de tourisme **ESHTM de Madrid**, du **C.I.F.P. de Compostelle** et de l'école officielle de cuisine et de tourisme **ECOTUR de Valence**.

L'entreprise renforce ainsi son **engagement à apporter une valeur ajoutée et à contribuer au développement du potentiel** des futurs professionnels du secteur.

Cet **engagement en faveur de la formation et du talent professionnel** vise à **promouvoir la connaissance et l'innovation** dans la gastronomie, ainsi qu'à **montrer en détail le fonctionnement et le potentiel de ses équipements de cuisson intelligents aux futures promesses du secteur**, en leur fournissant la technologie la plus avancée.



innovants et fonctionnels. Les responsables R&D de Mychef seront chargés d'animer les **sessions de formation**, en collaboration avec les Chefs PRO de l'entreprise qui proposeront des **démonstrations et des dégustations aux étudiants** dans les locaux des écoles, afin de renforcer leurs connaissances et de leur montrer comment les équipements Mychef peuvent faciliter leur travail quotidien dans les cuisines.

Dans le cadre de ces accords, les écoles pourront utiliser divers équipements Mychef tels que les fours iCOOK pour la gastronomie ou iBAKE pour la boulangerie et la pâtisserie, ainsi que le four QUICK et d'autres équipements complémentaires tels que ses emballeuses sous vide iSENSOR et ses refroidisseurs à air pour fournir un service dans les espaces polyvalents et les zones communes. Mychef offre également à ces écoles des conditions et des prix spéciaux pour les achats futurs et supplémentaires, ainsi que des actions de collaboration et des événements communs dans les écoles, comme dans le cas de ces sessions de formation avec des représentants de l'entreprise.

À propos de Mychef

Mychef est une entreprise qui se consacre à la conception, au développement et à la fabrication d'équipements pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, afin de leur offrir des solutions innovantes qui facilitent leur travail et améliorent la qualité des résultats. Elle dispose d'une gamme optimisée d'équipements pour apporter des solutions aux besoins et exigences de chaque entreprise, différenciés par leur fonction, avec différentes tailles, types 'énergie et de contrôle.

Mychef est constamment à la recherche de l'excellence par le biais de l'innovation, un pilier fondamental pour l'entreprise et qui imprègne son ADN. Elle consacre d'importantes ressources à la R&D, ce qui lui permet d'offrir à ses clients une grande variété de fours au design attrayant et moderne, efficaces, fonctionnels et dotés d'une technologie de pointe. Il s'agit d'une entreprise qui s'engage à apporter une valeur ajoutée et à contribuer au développement du potentiel des professionnels du secteur.

L'entreprise commercialise ses produits par l'intermédiaire de distributeurs dans le monde entier et ses équipements sont présents dans 55 pays différents.

Pour plus d'informations : <https://mychefpro.com> et sa section [presse](#)

Contactez-nous : info@mychefpro.com et/ou [Contact](#).