Les Dames d'Escoffier
INTERNATIONAL

Capítulo de Monterey Bay

Programa de becas en honor a Laurence Escoffier

Programa de becas en honor a Mary Chamberlin

Nuestra misión

La misión de las Dames d'Escoffier, Internacional es inspirar, promover, y apoyar a las mujeres en la industria de los alimentos, bebidas y hospitalidad para lograr excelencia en el liderazgo y filantropía.

Nuestra visión

Nuestra visión es ser una asociación preminente a nivel global para mujeres líderes en la industria de los alimentos, bebidas y hospitalidad a nivel global.

Propósito de la beca de LDEI Capítulo Monterey Bay

El propósito de la beca del LDEI Capítulo Monterey Bay es promover la misión y visión de esta organización al estimular a mujeres estudiantes de cualquier edad a entrar en los campos de comida, bebida y hospitalidad para apoyarlas en su crecimiento profesional y liderazgo en estas industrias.

Historia de LDEI

Las Dames d'Escoffier, están nombradas en recuerdo a Auguste Escoffier (1846 –1935), conocido como el Chef de Reyes y el Rey de los Chefs. Fue el chef más innovador de la historia, un chef cuya filosofía, logros y actos de filantropía sirven como ambos, modelo e inspiración a los profesionales de la mesa hoy en día.
En 1936 un grupo de sibaritas, se reunieron en el hotel Waldorf Astoria en Nueva York para formar una organización solo para hombres, gastrónomos dedicados, llamados Los Amis d'Escoffier Society of New York, Inc.

Al principio de los 70, Carol Brock, la entonces editora de alimentos de los domingos en el periódico *New York Daily News* se propuso crear la primera organización para mujeres en las profesiones culinarias. Estaba inspirada por el capítulo de Boston de Les Dames des Amis d'Escoffier, una sociedad de alimentos y filantropía que había sido formada en 1959 en respuesta a los capítulos totalmente masculinos de Les Amis d'Escoffier. Carol reunió a cinco otras mujeres con gran relevancia en las profesiones gastronómicas: Mary Lyons, directora de marketing y Comunicaciones de los Alimentos y vinos de Francia; Elyane Kleeman, creadora de la primera subasta de vinos de los Estados Unidos en Heublein; Helene Bennett, directora ejecutiva de la Wine and Food Society; Beverly Barbour, profesional en el marketing y relaciones públicas y Ella Elvin, editora de alimentos del *New York Daily News*.

In 1973, Brock recibió Brock carta por parte del Capítulo de Nueva York de la de Les Amis d'Escoffier Society para formar un capítulo femenino, durante los siguientes tres años el grupo contactó otras mujeres profesionales que compartían la filosofía, trabajando de una manera discreta, pero constante, detrás de escenas, para sobrepasar las enormes barreras de género en su industria. Decidieron que Les Dames d'Escoffier, New York (LDNY) sería una asociación por invitación solamente, filantrópica, solo de profesionales con la meta de introducir a 100 mujeres líderes en la industria culinaria que servirían como modelos y mentoras.
Para 1985, cinco capítulos habían sido conformados y las presidents de esos capítulos, Nueva York, 1976, Washington, D.C. 1981, Chicago 1982, Dallas 1984 and Philadelphia 1984, se reunieron en Nueva York para formar Les Dames d'Escoffier, Internacional.

Hoy en día la organización ha crecido a más de 2300 miembros en 44 capítulos en los Estados Unidos y Canada. Sus subvenciones, becas, mentorías y servicio a la comunidad en diversos programas, continuan siendo los sellos de identidad de LDEI.
A través de los esfuerzos por recaudar fondos, casi $4 millones de dólares se han otorgado en sus esfuerzos. Horas de voluntariado sin contar, se han donado gracias a las comunidades formadas por los capítulos.

LDEI, Capítulo Monterey Bay

El Capítulo de Monterey Bay fue fundado en 2007 por Mary Chamberlin, la banquetera fabulosa, con gran energía reconocida en la Península de Monterey Bay. El Capítulo pronto se convirtió en una parte activa de la comunidad, llevando a cabo importantes eventos de recaudación de fondos para establecer un programa de becas para estimular a mujeres de todas las edades a tener educación en los campos culinario, bebidas y de hospitalidad.

Programa de becas

En este paquete de becas, se encuentran más detalles sobre las becas que ofrecemos y los formatos para aplicación. La fecha, cantidad y número de becas que se donan depende de la calidad y cantidad de aplicantes que recibimos cada año.
Por favor está consciente de que, es requerido dado nuestro estatus de organización sin fines de lucro para fines fiscales, que solo pagamos fondos directamente a la institución a la que asistes. Manda tu formato relleno y firmado junto con tu ensayo, currículo, referencias y prueba de rendimiento académico (calificaciones) a:

Chef Sarda Desmond
LDEI, Monterey Bay Scholarship Chair

Sardasfusioncatering@gmail.com

Enero 2026.