

FORMATIONS CONTINUES



2023

FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
CONTINUES 2023



ÉCOLE DUCASSE



SOMMAIRE

Page 9 >

ÉCOLE DUCASSE

Page 11 >

UN CAMPUS D'EXCEPTION

Page 15 >

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Page 21 >

NOS THÉMATIQUES DE FORMATION

Page 27 >

CALENDRIER DES
FORMATIONS

Page 33 >

NOS FORMATIONS

Page 85 >

INFORMATIONS PRATIQUES

Page 92 >

PARTENAIRES

Page 94 >

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



« Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire et mes expertises avec tous les jeunes désireux d'apprendre, les personnes en quête d'une reconversion ou les professionnels souhaitant renforcer leurs compétences et ce en ayant constamment à l'esprit : la pratique de l'excellence. »

ALAIN DUCASSE

ÉCOLE DUCLOSSE

MASTER MORE THAN COOKING

Depuis sa création en 1999, École Ducasse est reconnue à travers le monde pour l'excellence de son enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie, ainsi que pour la vision et l'énergie exceptionnelles de l'emblématique chef Alain Ducasse.

Elle est désormais associée à Sommet Education, le plus grand groupe d'enseignement hôtelier au monde. Dans le cadre de ce rapprochement, nous sommes ravis de proposer à un plus large public notre savoir-faire et notre culture française des arts culinaires et de la pâtisserie.

UN CAMPUS D'EXCEPTION

UN CAMPUS D'EXCEPTION

Le campus phare École Ducasse-Paris Campus, inauguré en novembre 2020, occupe des locaux d'une superficie de 5 000 mètres carrés à Meudon, à 10 km de la capitale française. Meudon, qui se situe sur les rives de la Seine, a accueilli pléthore d'illustres artistes, comme le sculpteur Auguste Rodin.

Ce site à la pointe de la modernité comprend quatre plateaux techniques culinaires d'initiation, deux plateaux techniques culinaires professionnels, un plateau technique de pâtisserie, un autre de boulangerie-pâtisserie, une salle d'analyse sensorielle, une boutique et un restaurant d'immersion gastronomique ouverts au public.

Dans la lignée de la philosophie du chef Alain Ducasse qui prône l'utilisation de produits locaux et de saison, le campus possède également un jardin de plantes aromatiques.





NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Conçues et animées par nos chefs formateurs, hautement qualifiés et dotés d'une richesse d'expériences uniques, nos formations de perfectionnement vous apporteront conseils, astuces et techniques exclusives.

Nos chefs formateurs vous feront également découvrir des méthodes d'organisation et de travail rationnelles qui vous permettront de gagner du temps et d'optimiser votre chiffre d'affaires.

Participez à des formations directement applicables dans votre entreprise, quel que soit le type de votre établissement.



NOS FORMATIONS SUR MESURE EN ENTREPRISE



Nos modules de formation peuvent être adaptés afin d'être dispensés dans plusieurs formats intra-entreprise. À votre demande, École Ducasse met en place un programme de formation sur mesure dispensé directement sur votre lieu de travail ou dans nos locaux, à la période qui vous convient.

En s'adaptant à votre environnement technique, à votre structure interne et aux compétences de vos collaborateurs, nos professionnels mettent leur expérience à votre service et vous proposent un projet personnalisé qui rendra vos équipes opérationnelles dès la fin de la formation.

Renforcez vos compétences et bénéficiez de formations sur mesure, dispensées par nos experts, chez vous ou dans nos locaux.

NOS MISSIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Vous avez une problématique liée à votre activité de restauration et vous souhaitez solliciter notre expertise afin de vous aider ou vous conforter dans vos choix d'entrepreneur ?

École Ducasse vous accompagne et vous propose une intervention ponctuelle d'un de nos chefs, adaptée aux conditions réelles de votre entreprise.

VOTRE PROJET

Ouverture de votre établissement de restauration

Renouvellement de votre carte

Reprise d'une exploitation

Création de votre service de Chef à Domicile

Investissement dans une affaire de métiers de bouche

NOS THÉMATIQUES D'ACCOMPAGNEMENT :

Validation opérationnelle de plans de site (circulation, ergonomie, organisation des zones de cuisine, stockage)

Vérification de la planification des différentes tâches et préparations à réaliser sur la semaine

Analyse des plannings quotidiens de l'équipe (efficacité)

Expertise sur l'organisation et les méthodologies de travail (rendement, productivité)

Avis sur les modes de production (qualité)

Expertise sur les besoins qualitatifs et quantitatifs du petit équipement, du gros matériel et des approvisionnements

Agitateur d'idées pour vos cartes et menus

Accompagnement sur la mise en œuvre de la méthode sous-vide

Validation sur les accords mets et vins

Avis sur le choix des arts de la table

Toutes nos recommandations sont faites oralement. Aucun support n'est formalisé par le chef expert, il vous appartiendra d'organiser votre prise de notes.

Prix sur devis



NOS THÉMATIQUES DE FORMATION

LES INVITÉS D'ALAIN DUCASSE >

PIERRE AUGÉ

Chef cuisinier « La Maison de Petit Pierre »
Page 35 >

LUC DEBOVE

Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Glace
Page 37 >

BRANDON DEHAN

Chef pâtissier « Oustau de Baumanière » ***
Page 39 >

ALEXANDRE GAUTHIER

Chef cuisinier « La Grenouillère » **
Page 41 >

JÉRÔME JAEGLE

Chef cuisinier « Alchémille » *
Page 43 >

JACQUES MAXIMIN

Meilleur Ouvrier de France, Cuisine
Page 45 >

ARNAUD NICOLAS

Meilleur Ouvrier de France, Charcutier
Page 47 >

CHANTAL WITTMANN

Meilleur Ouvrier de France, Arts de la Table
Page 49 >

L'UNIVERS D'ALAIN DUCASSE >

JEAN-PHILIPPE BLONDET

Chef cuisinier exécutif « Alain Ducasse at The Dorchester » ***
Page 50 >

AMAURY BOUHOURS

Chef cuisinier exécutif « Le Meurice Alain Ducasse » **
Page 51 >

DOUGLAS OBERSON

Chef pâtissier « Alain Ducasse at The Dorchester » ***
Page 52 >

EMMANUEL PILON

Chef cuisinier « Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo » ***

Page 53 >

LA CUISINE DES RESTAURANTS ÉTOILÉS

Page 54 >

LA PÂTISSERIE DES RESTAURANTS ÉTOILÉS

Page 55 >

LA NOTURDITÉ D'ALAIN DUCASSE >

FLEXITARISME GOURMAND

Page 56 >

TRILOGIE CONTEMPORAINE : POISSONS, LÉGUMES ET CÉRÉALES

Page 57 >

OUTOUR DES PRODUITS >

CUISINE VÉGÉTALE

Page 58 >

ITALIE, TERROIR D'EXCEPTION

Page 59 >

RETOUR DU MARCHÉ

Page 60 >

VOLAILLES, VIANDES ET GIBIERS

Page 61 >

PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES >

CUISINE ET FERMENTATION

Page 62 >

MÉTHODE SOUS-VIDE

Page 63 >

MODES DE CUISSON

Page 64 >

RESTAURATION D'HÔTEL ET TRAITEUR >

BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER

Page 65 >

PIÈCES COCKTAIL

Page 66 >

TENDANCES CULINIÈRES >

BOULANGERIE DE RESTAURATION

Page 67 >

DESIGN DANS VOTRE ASSIETTE

Page 68 >

ESPRIT BISTROT

Page 69 >

NUTRITION ET SANTÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS AVEC UNILASALLE

Page 70 >

RESTAURATION NOMADE ET CANTINE CHIC >

BURGER ATTITUDE

Page 71 >

CUISINES D'ASIE : DE DELHI À TOKYO

Page 72 >

SNACKING INTERNATIONAL

Page 73 >

SNACKING VEGGIE

Page 74 >

ARTS SUCRÉS >

DESSERTS DE BISTROT

Page 75 >

DESSERTS SANS GLUTEN

Page 76 >

ARTS DE LA TABLE >

AUTOUR DES VINS

Page 77 >

INITIATION À LA MIXOLOGIE

Page 78 >

SERVICE ATTITUDE

Page 79 >

VENTE INTELLIGENTE

Page 80 >

AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION >

CONSTRUIRE ET MAÎTRISER SON IDENTITÉ CULINAIRE

Page 81 >

GESTION ÉCONOMIQUE D'UN RESTAURANT

Page 82 >

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Page 83 >

PERMIS D'EXPLOITATION

Page 84 >



CALENDRIER DES FORMATIONS

CALENDRIER DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – PARIS CAMPUS 2023

FÉVRIER

Gestion économique d'un restaurant >

Date : 20 – 21 février
Prix : 750 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Hygiène alimentaire en restauration commerciale >

Date : 27 – 28 février
Prix : 550 € HT
Durée : 2 jours / 16h

MARS

Permis d'exploitation >

Date : 01 – 03 mars
Prix : 500 € HT
Durée : 3 jours / 21h

Méthode sous-vide >

Date : 06 – 08 mars
Prix : 1 450 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Brunch et petit-déjeuner >

Date : 09 – 10 mars
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

La cuisine des restaurants étoilés >

Date : 13 – 15 mars
Prix : 1 550 € HT
Durée : 3 jours / 24h

La pâtisserie des restaurants étoilés >

Date : 16 – 17 mars
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Snacking international >

Date : 20 – 21 mars
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Flexitarisme gourmand >

Date : 22 – 23 mars
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

AVRIL

Boulangerie de restauration >

Date : 03 – 04 avril
Prix : 780 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Cuisine et fermentation >

Date : 06 – 07 avril
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Pièces cocktail >

Date : 11 – 12 avril
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Luc Debove >

Date : 17 – 18 avril
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Autour des vins >

Date : 19 – 20 avril
Prix : 750 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Gestion économique d'un restaurant >

Date : 24 – 25 avril
Prix : 750 € HT
Durée : 2 jours / 16h

MAI

Retour du marché >

Date : 09 – 10 mai
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Trilogie contemporaine : poissons, légumes et céréales >

Date : 15 – 17 mai
Prix : 1 250 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Chantal Wittmann >

Date : 22 – 23 mai
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Nutrition en santé dans les établissements de soins avec UNILASALLE >

Date : 24 – 26 mai
Prix : 1 250 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Cuisine végétale >

Date : 30 – 31 mai
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

JUIN

Initiation à la mixologie >

Date : 05 juin
Prix : 750 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Design dans votre assiette >

Date : 05 – 06 juin
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Snacking veggie >

Date : 07 – 08 juin
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Jacques Maximin >

Date : 09 juin
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Modes de cuisson >

Date : 14 – 15 juin
Prix : 780 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Pierre Augé >

Date : 19 juin
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Italie, terroir d'exception >

Date : 12 – 13 juin
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Desserts sans gluten >

Date : 19 – 20 juin
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Arnaud Nicolas >

Date : 20 – 21 juin
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Construire et maîtriser son identité culinaire >

Date : 22 – 23 juin
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Jérôme Jaegle >

Date : 22 – 23 juin
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Brandon Dehan >

Date : 26 – 27 juin
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

JUILLET

Hygiène alimentaire en restauration commerciale >

Date : 03 – 04 juillet
Prix : 550 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Permis d'exploitation >

Date : 05 – 07 juillet
Prix : 500 € HT
Durée : 3 jours / 21h

SEPTEMBRE

Méthode sous-vide >

Date : 18 – 20 septembre
Prix : 1 450 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Brunch et petit-déjeuner >

Date : 21 – 22 septembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

La cuisine des restaurants étoilés >

Date : 25 – 27 septembre
Prix : 1 550 € HT
Durée : 3 jours / 24h

La pâtisserie des restaurants étoilés >

Date : 28 – 29 septembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

OCTOBRE

Cuisines d'Asie : de Delhi à Tokyo >

Date : 03 – 04 octobre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Retour du marché >

Date : 05 – 06 octobre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Desserts de bistrot >

Date : 09 – 10 octobre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Esprit bistrot >

Date : 11 – 12 octobre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Burger attitude >

Date : 13 octobre
Prix : 490 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Chantal Wittmann >

Date : 16 – 17 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Vente intelligente >

Date : 16 – 17 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Service attitude >

Date : 18 – 19 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Emmanuel Pilon >

Date : 23 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Amaury Bouhours >

Date : 24 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Jean-Philippe Blondet >

Date : 25 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Douglas Oberson >

Date : 26 octobre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Gestion économique d'un restaurant >

Date : 30 – 31 octobre
Prix : 750 € HT
Durée : 2 jours / 16h

NOVEMBRE

Construire et maîtriser son identité culinaire >

Date : 02 – 03 novembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Snacking international >

Date : 02 – 03 novembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Hygiène alimentaire en restauration commerciale >

Date : 06 – 07 novembre
Prix : 550 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Volailles, viandes et gibiers >

Date : 06 – 08 novembre
Prix : 1 450 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Permis d'exploitation >

Date : 08 – 10 novembre
Prix : 500 € HT
Durée : 3 jours / 21h

Initiation à la mixologie >

Date : 13 novembre
Prix : 750 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Nutrition en santé dans les établissements de soins avec UNILASALLE >

Date : 13 – 15 novembre
Prix : 1 250 € HT
Durée : 3 jours / 24h

Alexandre Gauthier >

Date : 20 novembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 1 jour / 8h

Cuisine végétale >

Date : 21 – 22 novembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Italie, terroir d'exception >

Date : 23 – 24 novembre
Prix : 970 € HT
Durée : 2 jours / 16h

Cuisine et fermentation >

Date : 29 – 30 novembre
Prix : 1 150 € HT
Durée : 2 jours / 16h

DÉCEMBRE

Trilogie contemporaine : poissons, légumes et céréales >

Date : 04 – 06 décembre
Prix : 1 250 € HT
Durée : 3 jours / 24h



NOS FORMATIONS

NOUVEAU
DUTÉ 2023



LES INVITÉS D'OLIVIER DUCASSE

PIERRE AUGÉ

CHEF CUISINIER « LA MAISON DE PETIT PIERRE »

Lun. 19 juin

Cuisine spontanée, créative et raffinée

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Rapidement surnommé « Petit Pierre » pour le distinguer de son papa qui porte le même prénom que lui, le jeune biterrois se prend de passion pour la cuisine, univers dans lequel il baigne depuis son enfance.

Son BEP en poche, il monte à Paris parfaire son talent. Pendant 10 ans, il multiplie les expériences dans des établissements prestigieux : Restaurant Eric Frechon, Le Taillevent, Le Pré Catelan, Les Elysées au Vernet.

En janvier 2010, il rachète le restaurant de son père qu'il rebaptise « La Maison de Petit Pierre », quelques mois après sa participation à la première édition de l'émission Top Chef, qu'il remporte en 2014, restant depuis le seul candidat imbattu de l'épreuve du « Choc des Champions ».

Depuis, Pierre Augé officie chaque jour dans son restaurant où il propose une cuisine libre, saine et respectueuse du savoir-faire des producteurs locaux.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef.

S'inspirer d'une cuisine sublimant le terroir, afin de différencier vos menus et cartes.

S'affranchir des codes de la cuisine traditionnelle afin de favoriser le processus créatif.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Pierre Augé.

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du chef Pierre Augé.



LUC DEBOVE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GLACIER
ET CHAMPION DU MONDE DE GLACE

Lun. 17 – Mar. 18 avril

Glace en restauration : créer la différence au fil des saisons

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

Fort d'un parcours exceptionnellement riche depuis 30 ans au sein de maisons étoilées et d'écoles au savoir-faire unique, Luc Debove est Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France Glacier. Une variété d'expériences qui lui ont permis d'acquérir des qualités précieuses

et d'être aussi à l'aise en pâtisserie, glacerie, boulangerie, confiserie et chocolaterie, ainsi qu'en enseignement et transmission du savoir-faire qu'il met aujourd'hui au service de École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie en tant que Directeur de l'École.

OBJECTIFS

Pouvoir créer ses propres parfums afin de différencier son offre de restauration et s'adapter selon la saison.

Réaliser des montages et des produits à l'aide de différents matériels.

Connaître les tables analytiques en respectant les normes législatives en vigueur.

CONTENU

Réalisation de différentes textures de pâte et biscuit pour les entremets glacés, verrines, tartes, pièces individuelles et sucettes glacées.

Confection d'une trentaine de glaces salées, glaces sucrées, glaces vegan et sorbets classiques comme contemporains, adaptés aux nouvelles attentes de la clientèle.



BRANDON DEHAN

CHEF PÂTISSIER « OUSTAU DE BAUMANIÈRE » ***

Lun. 26 – Mar. 27 juin

Créateur de gourmandises

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

Brandon Dehan a rejoint les cuisines de l'Oustau de Baumanière en 2016. Du haut de ses 26 ans, le jeune Picard a déjà un beau parcours derrière lui. Il a commencé la pâtisserie à 14 ans et a fait ses armes à l'auberge du Jeu de Paume à Chantilly, au Relais Bernard Loiseau à Saulieu et à l'Auberge des Glazicks à Plomodiern. Élu Jeune Pâtissier 2019 par le Gault & Millau, il est fier et heureux de travailler « dans l'une des maisons les plus réputées au monde ». Cette même année, il est aussi récompensé par le Guide Michelin du trophée « passion dessert ».

Le 27 janvier 2020, Brandon Dehan était fier d'être aux côtés du chef de cuisine Glenn Viel, récompensé tout d'abord par la distinction « Gastronomie Durable » puis par la 3^{ème} étoile Michelin sous l'œil ému de Jean-André Charial, le propriétaire de Baumanière.

En septembre 2020, Brandon a remporté le trophée Le Chef du meilleur Pâtissier de l'année, élu par ses pairs.

OBJECTIFS

S'inspirer de l'expertise du chef, pour l'appliquer à votre offre et proposer des desserts dans l'air du temps.

Développer de nouvelles associations valorisant de manière optimale les produits de saison au travers de techniques variées.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Brandon Dehan.

Réalisation de recettes propres à l'identité du chef Brandon Dehan.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

NOUVEAUTÉ 2023



LES INVITÉS D'OLIVIER DUCASSE

ALEXANDRE GAUTHIER

CHEF CUISINIER « LA GRENOUILLÈRE » **

Lun. 20 novembre

Cuisine d'auteur et de territoire

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Cuisinier de l'année Gault & Millau en 2016 et l'un des premiers lauréats de l'étoile verte Michelin, Alexandre Gauthier est un véritable metteur en scène d'une cuisine à la fois élégante et brute.

En 2003, il succède à son père et reprend le restaurant familial « La Grenouillère », à La Madelaine-Sous-Montreuil dans le Pas-de-Calais. Il collectionne depuis les prix en

décrochant en 2014 sa 5^{ème} toque Gault & Millau et en 2017 sa 2^{ème} étoile Michelin.

La Grenouillère est le lieu d'expression de la philosophie à la souche contemporaine et aux racines françaises du chef. Libéré, Alexandre Gauthier y propose une cuisine d'auteur sincère et profondément ancrée dans son territoire, créant ainsi une véritable symbiose d'une cuisine et d'un lieu.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef.

S'inspirer d'une cuisine audacieuse et radicale, sublimant le territoire, afin de différencier vos menus et cartes.

S'affranchir des codes de la cuisine traditionnelle afin de favoriser le processus créatif.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Alexandre Gauthier.

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du chef Alexandre Gauthier.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.



JÉRÔME JAEGLÉ

CHEF CUISINIER « L'ALCHÉMILLE » *

Jeu. 22 – Ven. 23 juin

**Chef cuisinier maraîcher :
une alchimie permanente entre techniques culinaires et nature**

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

Depuis son enfance, le chef Jérôme Jaegle est immergé dans l'univers du goût et le respect des valeurs transmis par des grands-parents et des parents boucher-charcutier. Son rapport à la terre est primordial, il possède son propre jardin maraîcher, lien entre son terroir, sa cuisine et son héritage.

Le chef ne cesse de cultiver son excellence en participant à de nombreux concours culinaires nationaux et internationaux : 1^{er} prix national Taittinger 2006 et 2008, 2^{ème} au prix international Taittinger 2006 et 2020, Bocuse d'Or France 2010, Bocuse de Bronze Europe 2010 et 4^{ème} avec le prix du Jury Spécial Viande au Bocuse d'Or Monde 2011.

OBJECTIFS

Découvrir la cuisine engagée, authentique et raffinée du chef Jérôme Jaegle.

Comprendre pourquoi et comment développer son propre jardin maraîcher et le modèle économique vertueux qui en découle.

Appréhender les différentes techniques, méthodes de travail propres à un chef cuisinier-maraîcher.

Savoir comment valoriser de manière optimale les produits du jardin maraîcher au fur et à mesure des saisons.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Jérôme Jaegle.

Réalisation de recettes propres à l'identité et à l'organisation de travail du restaurant « L'Alchémille » 1 étoile au Guide Michelin, prix du développement durable 2020 et macaron vert au Guide Michelin.



JACQUES MAXIMIN

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, CUISINE

Ven. 09 juin

La créativité au service du produit

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Étoilé Michelin à de nombreuses reprises, Meilleur Ouvrier de France Cuisinier 1979, Chevalier de l'Ordre National du Mérite, et Chevalier des Arts et des Lettres et auteur de multiples ouvrages à succès, Jacques Maximin est un véritable génie créatif et une légende vivante de la cuisine. Son imagination culinaire inspirée du produit lui permet de ne

jamais s'arrêter et de créer en permanence en sublimant la saveur de chaque ingrédient, tout cela sans artifices, mais avec l'âme du chef dans l'assiette. Devenu vice-président des MOF en 2007 aux côtés du président Alain Ducasse, il est aujourd'hui conseiller culinaire et chef en résidence pour École Ducasse.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef.

S'inspirer d'une cuisine haute couture et sublimant le produit afin de différencier vos menus et cartes.

Reconsidérer la valorisation des produits les plus simples en cuisine de manière cohérente.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Jacques Maximin.

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du chef Jacques Maximin.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

NOUVEAUTÉ 2023



LES INVITÉS D'OLIVIER DUCASSE

ARNAUD NICOLAS

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, CHARCUTIER

Mar. 20 – Mer. 21 juin

Charcuterie cuisinée

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

Sacré Meilleur Ouvrier de France Charcuterie à 25 ans, il est aujourd'hui Président de ce concours. Initié à la gastronomie chez Lenôtre et dans les cuisines monégasques d'Alain Ducasse, il crée le concept innovant de

restaurant-boutique autour de la « charcuterie haute couture » dans lequel il propose des recettes inventives, inspirées par les produits de saison notamment ses fameux pâtés en croûte.

OBJECTIFS

Améliorer sa carte et se démarquer en proposant une offre contemporaine ciblée.

Enrichir vos menus et cartes bistrotiques en reconsidérant la valorisation de la charcuterie de manière moderne et cohérente.

Appliquer les méthodes de travail pour améliorer ses performances.

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos cartes.

CONTENU

Identité culinaire et méthodes de travail propres au restaurant « Arnaud Nicolas » par Arnaud Nicolas, Meilleur Ouvrier de France Charcutier.



CHANTAL WITTMANN

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, ARTS DE LA TABLE

Lun. 22 – Mar. 23 mai

Lun. 16 – Mar. 17 octobre

L'art de sublimer une expérience gastronomique

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

Avec plus de 30 ans d'expérience, Chantal Wittmann possède un parcours impressionnant incluant l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 2011 ainsi que celui de Chevalier de l'ordre des Palmes académiques. Au cours de sa

longue carrière, Chantal a coaché de nombreux étudiants et a enseigné diverses matières en formation initiale, tout comme en formation pour adultes et pour personnes en situation de handicap. Elle a rejoint École Ducasse et le restaurant Adour en 2021.

OBJECTIFS

Appréhender l'histoire des « Arts de la table » et l'importance du protocole dans la tradition française.

Comprendre le parcours émotionnel du client et les points de contact clés.

Savoir concevoir une table gastronomique pour soutenir une expérience gastronomique raffinée.

CONTENU

Accueil et enchantement du client.

Langage corporel, verbal et non verbal.

L'art de la table et sa mise en place.

Séquences de service et normes de service fondamentales.

Techniques de service et méthodologies de ventes suggestives.

JEAN-PHILIPPE BLONDET

CHEF CUISINIER EXÉCUTIF « ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER » ***

Mer. 25 octobre



La haute cuisine française à Londres

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Jean-Philippe Blondet travaille aux côtés d'Alain Ducasse depuis plus d'une décennie. En passant notamment par Spoon à Londres avant de rejoindre le restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse***, Jean-Philippe Blondet est devenu chef exécutif en janvier 2016 du restaurant Alain Ducasse at the Dorchester***.

Jean-Philippe interprète la cuisine d'Alain Ducasse à Londres de manière contemporaine et raffinée. Conformément à la philosophie d'Alain Ducasse, les ingrédients sont les éléments clés. Jean-Philippe n'utilise que les produits les plus frais et les plus saisonniers, rigoureusement sourcés pour leur qualité et leur provenance.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique.

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Jean-Philippe Blondet.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

AMAURY BOUHOURS

CHEF CUISINIER EXÉCUTIF « LE MEURICE ALAIN DUCASSE » **

Mar. 24 octobre



Cuisine de l'essentiel, une vision engagée de la gastronomie

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Après ses études au lycée hôtelier de Soissons, Amaury décroche un stage au Louis XV – Alain Ducasse à Monaco, où il découvre la cuisine d'Alain Ducasse. Il part ensuite comme commis au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, à Paris. Il devient vite premier chef de partie puis junior sous-chef. Alain Ducasse, étant consultant chez Lasserre, le nomme alors sous-chef d'Adrien Trouilloud dans la maison de l'avenue Franklin Roosevelt. En 2016, Amaury rejoint le restaurant

le Meurice Alain Ducasse comme chef de cuisine auprès de Jocelyn Herland.

Alain Ducasse déclare : « Je confie la responsabilité de chef exécutif à Amaury parce qu'il incarne la jeune génération et la nouvelle étape de la cuisine de l'essentiel pour le restaurant le Meurice Alain Ducasse, une cuisine qui exprime l'authenticité des produits et l'excellence de la cuisine française contemporaine. »

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique.

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Amaury Bouhours.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

DOUGLAS OBERSON

CHEF PÂTISSIER « ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER » ***

Jeu. 26 octobre



Desserts haute couture

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Le chef Douglas Oberson a commencé son parcours dans la pâtisserie auprès de différents Meilleurs Ouvriers de France. Il a ensuite intégré Le Plaza Athénée et Le Bristol où il travaillait comme chef de partie. Sa carrière internationale

débute à Dubaï chez Dolce Sky, puis il rejoint miX by Alain Ducasse et Beige à Tokyo. Il est aujourd'hui chef pâtissier au restaurant « Alain Ducasse at The Dorchester » ***.

OBJECTIFS

Comprendre l'esprit des desserts du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte.

Appréhender les produits et techniques singulières au restaurant Alain Ducasse at The Dorchester***.

Appliquer les méthodes des restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Douglas Oberson.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

EMMANUEL PILON

CHEF CUISINIER

« LOUIS XV - ALAIN DUCASSE À L'HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO » ***

Lun. 23 octobre



Inspiration Riviera

1 jour / 8h – Meudon – 1 150 €

Après avoir fait ses classes à Lyon avec deux chefs Meilleurs Ouvriers de France, Christian Têtedoie et Davy Tissot, Emmanuel est entré très jeune dans la Maison Ducasse en 2009 au Louis XV à Monaco avec Franck Cerutti et Dominique Lory avant de rejoindre Paris, où

il est resté huit ans auprès de Romain Meder au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. En tant que chef adjoint, il participe ainsi à la grande aventure de la cuisine de la Naturalité. Il est depuis mai 2022 le chef du Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

OBJECTIFS

Comprendre l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte.

Appréhender les produits et techniques singulières au restaurant Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris.

CONTENU

Formation dispensée par le chef Emmanuel Pilon.

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

LA CUISINE DES RESTAURANTS ÉTOILÉS

Lun. 13 – Mer. 15 mars
Lun. 25 – Mer. 27 septembre



**Une sélection de recettes pour s'approprier
le savoir-faire de la haute-cuisine**

3 jours / 24h – Meudon – 1 550 €

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique.

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus.

Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés.

CONTENU

Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants étoilés du chef Alain Ducasse : « Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo » à Monaco, « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres, « Alain Ducasse at Morpheus » à Macao, « Blue by Alain Ducasse » à Bangkok, « Esterre » à Tokyo...

Maîtrise des méthodologies d'un restaurant gastronomique étoilé : élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson et techniques de dressage d'assiettes.

LA PÂTISSERIE DES RESTAURANTS ÉTOILÉS

Jeu. 16 – Ven. 17 mars
Jeu. 28 – Ven. 29 septembre



**Une sélection de recettes pour s'approprier le
savoir-faire de la pâtisserie haute couture**

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Comprendre l'esprit des desserts du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte.

Appréhender les produits et techniques singulières aux restaurants Alain Ducasse.

Appliquer les méthodes des restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

CONTENU

Élaboration de desserts issus des restaurants étoilés d'Alain Ducasse : « Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo » à Monaco, « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres, « Alain Ducasse at Morpheus » à Macao, « Blue by Alain Ducasse » à Bangkok.

Application des méthodologies des restaurants étoilés : mise en place, jeu de textures et températures, desserts en plusieurs services, etc.

Mise en valeur des desserts à travers un dressage esthétique, soigné et précis.

FLEXIBILITÉ GOURMANDE

Mer. 22 – Jeu. 23 mars



Une carte plus végétale et raisonnée

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Savoir adapter votre carte aux nouvelles attentes des consommateurs et nouveaux modes alimentaires.

Proposer une offre variée de plats équilibrés et sains, adaptés à la tendance actuelle.

Connaître et utiliser les propriétés des produits pour de meilleures alliances de goûts.

CONTENU

Élaboration de recettes saines et équilibrées sublimant les produits pour des alliances gustatives gourmandes.

Sélection de produits : légumes et fruits biologiques, produits aquatiques de pêche durable et produits carnés d'artisans-producteurs.

Utilisation « raisonnée » de produits d'origine animale : moins de quantité, plus de qualité.

Utilisation modérée de sel, sucre et matières grasses.

TRILOGIE CONTEMPORAINE : POISSONS, LÉGUMES ET CÉRÉALES

Lun. 15 – Mer. 17 mai
Lun. 04 – Mer. 06 décembre



Sublimier le caractère naturel des produits au travers de techniques contemporaines

3 jours / 24h – Meudon – 1 250 €

OBJECTIFS

Maîtriser et s'inspirer de techniques propres à la « Naturalité » d'Alain Ducasse.

Valoriser et exploiter au maximum les produits de la trilogie poissons – légumes – céréales et leur goût original en les travaillant de façon plus saine.

Travailler des associations de cuissons, textures et températures pour une offre contemporaine.

CONTENU

Découverte de la « Naturalité » d'Alain Ducasse sublimant les produits.

Élaboration de recettes et condiments de saison basés sur les produits de la mer, les céréales et les légumes.

Application de techniques culinaires contemporaines : lacto-fermentation, barbecue, utilisation d'un extracteur à jus, utilisation de bocaux « Le Parfait », basse température, etc.

CUISINE VÉGÉTALE

Mar. 30 – Mer. 31 mai
Mar. 21 – Mer. 22 novembre



Sublimer légumes, céréales et légumineuses

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Reconsidérer l'utilisation du végétal en cuisine de manière cohérente et actuelle.

Travailler dans la saisonnalité et connaître toutes les utilisations possibles des légumes, légumineuses et céréales traités.

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos créations et les rendre plus attractives à votre clientèle.

CONTENU

Réalisation de mets complets végétariens ou végétaliens inscrits dans la tendance actuelle.

Mise en valeur de plusieurs variétés de légumes (racines, bulbes, feuilles, fleurs, fruits, etc.), céréales et légumineuses de saison.

Conception de recettes basées sur les techniques de préparations préliminaires, taillage et cuisson liées aux produits végétaux traités en formation dans un souci de qualité constante.

ITALIE, TERROIR D'EXCEPTION

AVEC FRANCESCO GULLI

Lun. 12 – Mar. 13 juin
Jeu. 23 – Ven. 24 novembre



Découvrir les produits de la gastronomie italienne authentique

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Découvrir les charcuteries, fromages, riz et pâtes artisanaux sourcés et présentés par Francesco Gulli, spécialiste de la gastronomie italienne.

Appréhender et savoir utiliser les différents produits emblématiques de la cuisine italienne.

CONTENU

Présentation et dégustation de produits artisanaux sourcés directement chez le producteur.

Élaboration de mets complets mettant en valeur les produits et les goûts italiens dans un esprit de cuisine moderne.

RETOUR DU MARCHÉ

Mar. 09 – Mer. 10 mai
Jeu. 05 – Ven. 06 octobre



Une carte gourmande au fil des saisons

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Savoir composer une carte ou ardoise adaptée à la tendance actuelle selon la saison.

Maîtriser les bases techniques nécessaires pour décliner les produits de saison dans une offre d'entrées et plats du jour, gourmande et variée.

Connaître la saisonnalité des produits afin de gagner en qualité et rentabilité.

CONTENU

Élaboration de mets complets à base de produits de saison facilement déclinables pour vos entrées et plats du jour à l'ardoise.

Application de multiples techniques adaptées à l'organisation des bistrots et brasseries.

Réalisation de recettes valorisant produits locaux saisonniers et traditions culinaires.

Méthodologie d'élaboration de bases, jus, sauces et préparations préliminaires.

Mise en pratique de techniques de cuisson, régénération, dressage et envoi.

VOLAILLES, VIANDES ET GIBIERS

Lun. 06 – Mer. 08 novembre



Approfondissement et perfectionnement des techniques

3 jours / 24h – Meudon – 1 450 €

OBJECTIFS

Découvrir et connaître les produits carnés, les gibiers à poils et à plumes (espèces, variétés, saisonnalité) pour diversifier votre carte et améliorer la qualité gustative et visuelle de vos mets.

Maîtriser la saisonnalité, les catégories et les découpes des viandes et volailles.

CONTENU

Réalisation de mets complets et sauces, à partir de volailles et viandes de renommée française et internationale, gibiers à poils et plumes d'élevage et sauvages.

Mise en pratique des techniques de préparations préliminaires, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités.

Réalisation de garnitures gourmandes de saison.

CUISINE ET FERMENTATION

AVEC MARIE-CLAIRE FRÉDÉRIC

Jeu. 06 – Ven. 07 avril
Mer. 29 – Jeu. 30 novembre



Fermentation de légumes, du procédé de conservation ancestral à sa place dans la cuisine contemporaine

2 jours / 16h – 1 150 € – Meudon

Marie-Claire Frédéric est la spécialiste française de la fermentation. Elle a créé en 2018 un restaurant à Paris, consacré aux aliments fermentés, où elle a pu expérimenter recettes et méthodes. Dans le même temps, elle a organisé de nombreux ateliers pour

enseigner la fermentation à des particuliers comme à des professionnels, restaurateurs, agriculteurs, naturopathes, etc. Forte de cette expérience, elle se consacre aujourd'hui à la transmission de ce savoir millénaire aujourd'hui oublié.

OBJECTIFS

Comprendre et maîtriser les principes de la lacto-fermentation appliqués aux légumes.

Découvrir les différentes utilisations et associations de légumes fermentés.

Appréhender les applications de la méthode de lacto-fermentation en restauration sur un plan organisationnel, hygiène et marketing.

CONTENU

Présentation et explication des différents principes et règles de la lacto-fermentation.

Préparation de légumes de saison en lacto-fermentation, dégustation de produits fermentés.

Élaboration de mets complets intégrant des légumes fermentés dans un esprit de cuisine contemporaine.

MÉTHODE SOUS-VIDE

Lun. 06 – Mer. 08 mars
Lun. 18 – Mer. 20 septembre



Maîtrise, pratique et avantages en collaboration avec Multivac

3 jours / 24h – Meudon – 1 450 €

OBJECTIFS

Appréhender les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide.

Maîtriser les différents types d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs.

Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité.

CONTENU

Introduction théorique sur la méthodologie d'utilisation, le rendement, l'équipement et les normes d'hygiène.

Élaboration de mets complets en cuisson sous-vide.

Explication des différents principes de juste cuisson et conservation en fonction des produits traités.

Méthodologie de stockage et conservation.

Techniques de régénération et d'envoi.

MODES DE CUISSON

Mer. 14 – Jeu. 15 juin



Maîtrise, pratique et avantages

2 jours / 16h – Meudon – 780 €

OBJECTIFS

Appréhender les exploitations possibles des produits selon différentes techniques de cuisson.

Connaître et savoir adapter les techniques de cuisson afin de proposer une offre variée.

Maîtriser et associer les techniques de cuisson en respectant et en sublimant les produits.

CONTENU

Élaboration de mets complets utilisant des techniques et matériels de cuisson multiples : coction, barbecue, fumaison, basse température, plancha, vapeur, sous-vide, etc.

Explication des principes de cuisson des produits selon les techniques choisies.

BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER

Jeu. 09 – Ven. 10 mars
Jeu. 21 – Ven. 22 septembre



De multiples combinaisons pour des matins gourmands

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre de brunch et petit-déjeuner tendance et esthétique.

Appréhender différentes techniques de préparation pour une mise en œuvre au quotidien.

Maîtriser la préparation et la mise en scène des produits avec une réflexion sur l'organisation et la maîtrise des coûts.

CONTENU

Élaboration de recettes salées et sucrées, chaudes et froides, inspirées des nouvelles tendances brunch et petit-déjeuner.

Déclinaison de gâteaux de voyages, tartes de saison, pâtes à tartiner, granolas, confiture et barres de céréales pour l'offre sucrée.

Recettes autour de l'œuf, avec entrées et plats tendances pour l'offre salée.

Mise en pratique de méthodes d'organisation et de techniques spécifiques à l'offre brunch et petit-déjeuner.

PIÈCES COCKTAIL

Mar. 11 – Mer. 12 avril



Recettes d'un cocktail réussi

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre cocktail qualitative en matière de goût et contemporaine esthétiquement.

Maîtriser les méthodes d'élaboration, cuisson et régénération spécifiques à ce type de prestation.

Appréhender les techniques abordées afin de les adapter au sein de votre établissement.

CONTENU

Réinterprétation de classiques français et internationaux en version « finger food » pour des cocktails innovants.

Travail autour des goûts, des textures, du visuel et d'une mise en scène contemporaine.

Adaptation des méthodologies et techniques à l'envoi en cocktail.

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés.

BOULANGERIE DE RESTAURATION

Lun. 03 – Mar. 04 avril



L'art de sublimer un repas

2 jours / 16h – Meudon – 780 €

OBJECTIFS

Concevoir des pains spécifiques aux plats proposés dans les restaurants.

Savoir réaliser des produits de saisonnalité au travers de différents procédés.

Comprendre et appréhender la technologie spécifique à la panification et sa mise en œuvre.

Mettre en valeur les plats proposés et se démarquer par son originalité.

CONTENU

Mise en pratique des nouvelles techniques de fermentation.

Fabrication de différentes textures de pâtes pour la réalisation des pains sur poolish, sur levain ou sur levure.

Confection de pains parfumés dans la masse, pains spécial sandwich, pains avec inclusion, pains feuilletés et pains sans gluten.

DESIGN DANS VOTRE ASSIETTE

Lun. 05 – Mar. 06 juin



La signature de votre carte par la mise en scène des produits dans l'assiette

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Savoir mettre en valeur une assiette et choisir les arts de la table en fonction de différents concepts de restauration.

Appréhender les techniques de dressage selon votre offre et votre type d'établissement.

Se démarquer grâce à une esthétique contemporaine et séduisante.

CONTENU

Principes de dressage autour de 4 concepts de restauration : gastronomique, bistrot, bistronomie et offre nomade.

Travail autour des taillages, découpes, cuissons et choix des arts de la table.

Réalisation de différents dressages selon les notions suivantes : esthétique, arts de la table, positionnement des ingrédients, quantités, netteté et alliances des couleurs.

ESPRIT BISTROT

Mer. 11 – Jeu. 12 octobre



Vision contemporaine des recettes des terroirs français

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrots.

Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer cartes et menus de saison variés et ciblés selon votre clientèle.

Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement.

CONTENU

Réalisation de recettes axées sur les terroirs français, dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot.

Réinterprétation contemporaine des grands classiques français.

Application de méthodologies de travail adaptées aux petites et grandes structures.

NUTRITION EN SANTÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS AVEC UNILDSOLLE

Mer. 24 – Ven. 26 mai
Lun. 13 – Mer. 15 novembre



Cuisiner pour la personne fragile

3 jours / 24h – Meudon – 1 250 €

OBJECTIFS

Adapter la prestation culinaire au profil du patient ou de la personne âgée.

Adopter une démarche globale permettant d'optimiser les apports alimentaires tout en favorisant le plaisir de manger.

Comprendre la place de la prestation repas face aux enjeux des établissements de la restauration collective de santé et à l'évolution de la réglementation.

CONTENU

Apports théoriques sur la chrono-nutrition et la réponse opérationnelle aux situations de dénutrition.

Réalisation de recettes et de dressages spécifiques valorisant les produits de première gamme dans le respect des règles de sécurité sanitaire.

Utilisation des justes cuissons via le prisme de la santé.

Application des différentes méthodes d'enrichissement, de manger main et de préparations à texture modifiée.

BURGER ATTITUDE

Ven. 13 octobre



Réinterpréter l'emblème de la street food

1 jour / 8h – Meudon – 490 €

OBJECTIFS

Connaître de nouvelles déclinaisons possibles du burger, emblème de la street food internationale, afin de diversifier votre offre et vous différencier.

Optimiser la qualité visuelle et gustative de vos produits.

Maîtriser les techniques et méthodes propres à une offre de type burger afin de pouvoir décliner les produits dans vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement.

CONTENU

Recettes incontournables de burgers et déclinaisons contemporaines.

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de plusieurs variétés de burgers : légumes, bœuf, volaille, poisson, etc.

Confection de pains, garnitures, sauces et condiments originaux.

CUISINES D'ASIE : DE DELHI À TOKYO

Mar. 03 – Mer. 04 octobre



La cuisine authentique asiatique

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Développer une offre dans le respect de l'esprit culinaire asiatique pour pouvoir l'adapter aux attentes de votre clientèle.

Découvrir des associations de produits et alliances de saveurs ancrées dans la culture asiatique pour diversifier votre offre.

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles d'établissement.

CONTENU

Recettes provenant de l'ensemble du continent asiatique travaillées dans un esprit à la fois authentique et moderne.

Maîtrise des préparations préliminaires, des techniques d'élaboration, de cuisson et de régénération.

SNACKING INTERNATIONAL

Lun. 20 – Mar. 21 mars
Jeu. 02 – Ven. 03 novembre



Innovation et expertise appliquées aux modes de consommation nomades

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Appréhender les classiques de la street food internationale afin de diversifier votre offre.

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente.

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept.

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement.

CONTENU

Recettes incontournables du snacking international avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce.

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : burger, sandwich, salade, buddha bowl, soupe, pasta box, tarte, petit plat chaud, etc.

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et arts de la table.

SNACKING VEGGIE

Mer. 07 – Jeu. 08 juin



Déjeuner sur le pouce sain, rapide et bon

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Développer une offre healthy inspirée des tendances fortes de la street food.

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente.

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept.

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement.

CONTENU

Recettes tendances et équilibrées axées sur le végétal (incluant œufs et produits laitiers) avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce.

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : salade bar, buddha bowl, petit plat chaud végétarien, soupe, smoothie, pasta box, tarte, sandwich, etc.

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et arts de la table.

DESSERTS DE BISTROT

Lun. 09 – Mar. 10 octobre



Vision contemporaine des desserts de tradition

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistro.

Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer des desserts de saison variés et ciblés selon votre clientèle.

Adapter le nombre d'étapes de dressage pour faciliter l'envoi des desserts.

Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement.

CONTENU

Recettes inspirées des bistrots d'Alain Ducasse : Allard, Benoit, Champeaux.

Réinterprétation contemporaine des grands classiques français dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistro.

Application de méthodologies de travail adaptées aux petites et grandes structures.

DESSERTS SANS GLUTEN

Lun. 19 – Mar. 20 juin



S'adapter tout en proposant une offre raffinée

2 jours / 16h – Meudon – 970 €

OBJECTIFS

Savoir réaliser plusieurs types de produits sans gluten faciles à mettre en place en restauration.

Connaître les produits comportant du gluten et les produits de substitution.

Apprendre à adapter ses propres recettes de desserts.

CONTENU

Réalisation de desserts, tous sans gluten et certains sans lactose.

Travail autour des fruits de saison et des jeux de textures (liquide, craquant, moelleux, crémeux, etc.).

Explications et utilisation des différentes farines et produits de substitution.

OUTOUR DES VINS

Mer. 19 – Jeu. 20 avril



ARTS DE LA TABLE

2 jours / 16h – Meudon – 750 €

OBJECTIFS

Élaborer et tenir une carte.

Apprendre les règles de service.

Gérer les stocks.

CONTENU

Personnel de sommellerie : profil, comportement, tenue et qualités indispensables.

Conception de carte : supports, sélection, prix de vente et évolution.

Cave : type de stockage, organisation et mise en place pour le service.

Gestion des stocks : suivi, volume, rotation, valorisation, coûts d'achat.

Le service : accueil, prise de commande et approche commerciale.

INITIATION À LA MIXOLOGIE

AVEC ROMAIN ZBARASZCZUK

Lun. 05 juin

Lun. 13 novembre



Faire du bar un lieu unique

1 jour – 8h – 750 €

Romain Zbaraszczuk, commis puis chef de bar de prestigieux établissements tels que le Grand Hôtel du Palais Royal et le Westin Paris Vendôme, rejoint École Ducasse – Paris Campus en 2019. Chef barman au restaurant Adour,

cet expert du cocktail accorde et associe les saveurs avec équilibre et créativité. Il a à cœur de transmettre les fondamentaux comme les aspects les plus pointus du bar tout en portant un soin particulier à l'art de la mixologie.

OBJECTIFS

Comprendre la sélection des produits et l'utilisation des équipements appropriés lors de la création d'un cocktail afin de pouvoir les reproduire.

Reconnaître les boissons emblématiques, leurs caractéristiques, les processus et les critères de qualité.

Développer une carte de cocktail accessible pour tous.

CONTENU

Conception d'un espace bar et mise en place.

Connaissance des boissons, spiritueux, cocktails alcoolisés, leurs caractéristiques et leurs coûts.

Création des recettes et d'une carte de cocktails incontournable et tendance.

Techniques de création et comment les mettre en application (infusion, bitter, fermentation, clarification).

Éléments de spectacle et divertissement des clients.

SERVICE ATTITUDE

Mer. 18 – Jeu. 19 octobre



Service, bien-être et expérience unique

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

OBJECTIFS

S'adapter à l'évolution des codes de l'hôtellerie en développant plus de proximité avec le client.

Transcender vos standards de service en créant une sensation de bien-être de votre client.

CONTENU

Développement d'une culture de service.

Techniques pour accroître son niveau d'empathie.

Synchronisation des éléments de langage.

VENTE INTELLIGENTE

Lun. 16 – Mar. 17 octobre



Développement de votre chiffre d'affaires

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

OBJECTIFS

Développer votre chiffre d'affaires grâce à la création d'un environnement favorable à la vente.

Contribuer au développement des ventes additionnelles de votre établissement.

CONTENU

Reprise des fondamentaux de la vente et de la relation client : étapes et argumentation commerciales.

Création d'une expérience client unique en améliorant le cérémonial du service de votre établissement.

Conception d'une carte de restaurant attractive.

CONSTRUIRE ET MAÎTRISER SON IDENTITÉ CULINAIRE

AVEC ANNE GARABEDIAN

Jeu. 22 – Ven. 23 juin

Jeu. 02 – Ven. 03 novembre



De la réflexion à la pratique, de sa carte au média-training

2 jours / 16h – Meudon – 1 150 €

Particulièrement attachée à la personnalité des chefs, des producteurs, des artisans, et à la sincérité de leur implication, Anne Garabedian s'applique à mettre en lumière tous ces « acteurs du bon » sous différentes formes. « Le Cœur des Chefs », créé en 2017, est reconnu par l'ensemble de la profession comme un média

incontournable pour la mise en valeur des métiers de la gastronomie française et son rayonnement en France et à l'étranger : « Nous sommes des passeurs : on écoute, on comprend la démarche et on la partage. Notre support ne fait que refléter l'état d'esprit de partage qui anime cette profession. ».

OBJECTIFS

Savoir analyser les identités culinaires passées et actuelles.

Développer une réflexion sur sa propre identité culinaire.

Définir une stratégie pour la communiquer fidèlement en interne et en externe.

Se sentir à l'aise pour la présenter lors de sollicitations médias.

CONTENU

Formation dispensée par Anne Garabedian, rédactrice en chef du magazine « Le Cœur des Chefs ».

La notion d'identité culinaire : définition et analyse de son évolution.

Construire sa propre identité culinaire : les outils de la réflexion.

Communiquer son identité : différencier les cibles internes et externes et adapter son discours.

Média-training pratique : accompagnement dans la prise de parole.

GESTION ÉCONOMIQUE D'UN RESTAURANT

Lun. 20 – Mar. 21 février

Lun. 24 – Mar. 25 avril

Lun. 30 – Mar. 31 octobre



2 jours / 16h – Meudon – 750 €

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks.

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage.

Utiliser des fiches techniques.

Connaître les spécifications produits.

CONTENU

Processus de commande.

Gestion des achats, stocks et inventaires.

Définition et applications de la fiche technique.

Calcul des coûts et détermination du prix de vente.

Prévision des ventes : objectifs, critères, méthodes.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Lun. 27 – Mar. 28 février

Lun. 03 – Mar. 04 juillet

Lun. 06 – Mar. 07 novembre



Formation légale

2 jours / 16h – Meudon – 550 €

OBJECTIFS

Connaître et respecter la législation en vigueur.

Engager une démarche qualité pour un niveau d'hygiène et de sécurité optimal.

S'approprier et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP).

CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation.

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Mise en œuvre des principes d'hygiène.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.

Le plan de maîtrise sanitaire.

PERMIS D'EXPLOITATION

Mer. 01 – Ven. 03 mars

Mer. 05 – Ven. 07 juillet

Mer. 08 – Ven. 10 novembre



Formation légale avec remise CERFA

3 jours / 21h – Meudon – 500 €

OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation.

Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession.

Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire, notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal.

CONTENU

L'environnement juridique en France.

La responsabilité civile et pénale des exploitants.

L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons.

Les obligations en matière de protection de la santé publique.

INFORMATIONS PRATIQUES

INSCRIPTION

L'inscription est simple, rapide et s'effectue en 3 étapes.

ÉTAPE 1

L'inscription s'effectue à l'aide du document présent dans le catalogue et également téléchargeable sur notre site Internet (lecoleducasse.com) : fiche de réservation et évaluation des besoins.

Une fois complété, signé et tamponné, le document doit être retourné par mail (pariscampus@lecoleducasse.com) ou par courrier (16-20 avenue du Maréchal Juin 92360 Meudon).

ÉTAPE 2

Dès réception, nous envoyons à la personne en charge du dossier, par mail ou courrier, le devis, la convention de formation, le programme de la/des formation(s) choisie(s).

Un exemplaire signé et tamponné de la convention 30 jours avant le début de la formation doit être impérativement retourné à École Ducasse – Paris Campus afin de confirmer définitivement l'accès à la formation.

ÉTAPE 3

Nos équipes vous conseillent sur les possibilités de prise en charge auprès des organismes de financement. La convocation vous est envoyée 15 jours avant le début de la formation.

PUBLIC VISÉ : Professionnels de l'hôtellerie-restauration

PRÉREQUIS : À voir sur le programme détaillé. Il appartient à l'entreprise / au professionnel de s'assurer que la personne concernée par la formation a un niveau suffisant pour suivre la formation.

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS : Concernant les délais et modalités d'accès, l'inscription aux sessions se fera en fonction de vos attentes, de l'évaluation de vos besoins et des places disponibles. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique sont à évoquer avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter et d'accompagner au mieux les stagiaires. Veuillez contacter 01 34 34 19 10 ou pariscampus@ecoleducasse.com

OBJECTIFS GÉNÉRAUX : À l'issue de toute formation, le stagiaire sera capable de réaliser une gamme de recettes correspondant au thème et au programme de formation concerné. Il sera capable d'améliorer la qualité gustative et visuelle de ses cartes et d'appliquer des méthodes de travail efficaces pour optimiser ses performances.

Pour plus d'informations concernant nos programmes de formation, nous vous invitons à vous référer à notre site Internet ecoleducasse.com et consulter la fiche spécifique de chacun de nos programmes.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique :

Séquences de démonstration et explications techniques par le chef formateur.

Mise en application pratique des recettes par les participants.

Maîtrise des méthodologies d'élaboration, de mise en place et des techniques de dressage.

Moyens pédagogiques :

Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en fin de formation.

Cuisine sur mesure et ultra-équipée en termes de matériel.

La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de sécurité) est exigée quelle que soit la formation suivie.

La mallette de cuisine ou de pâtisserie est exigée selon la formation suivie.

SUIVI DE L'EXÉCUTION, APPRÉCIATION DU RÉSULTAT ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

Tout au long de la formation, le chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, des savoirs et des techniques ainsi qu'à la progression du stagiaire, en apportant si nécessaire des rectifications. L'évaluation se fait au travers d'échanges, d'observations et d'analyses critiques entre le chef formateur et les stagiaires.

En fin de formation, sont distribués et/ou récoltés la fiche de satisfaction, les feuilles d'émargement ainsi que le certificat de réalisation de l'action de formation.

Après la formation, un questionnaire d'évaluation est transmis au stagiaire et à son manager, le cas échéant.

QUELQUES CHIFFRES

En 2021, École Ducasse – Paris Campus a accueilli 237 personnes au sein de ses formations. Nos formations ont répondu à leurs attentes dans 94 % des cas et 98 % d'entre eux sont prêts à recommander École Ducasse.

TARIFS HT

Les tarifs en vigueur sont ceux figurant sur notre calendrier et catalogue en cours. Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion des frais d'hébergement et de transport.

FINANCEMENT

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge de la formation de ses salariés via les OPCO, sous réserve de certaines conditions.

Toute l'équipe de École Ducasse reste à votre disposition au 01 34 34 19 10 ou sur pariscampus@ecoleducasse.com pour construire avec vous la solution la plus adaptée à vos besoins.



HÉBERGEMENT

L'hébergement n'est pas assuré par École Ducasse. École Ducasse vous transmettra la liste des établissements hôteliers partenaires avec des tarifs préférentiels réservés à nos clients.

RESTAURATION

Les repas de midi sont inclus dans les tarifs. Les plats dégustés seront réalisés pendant la formation d'arts culinaires. Ils seront fournis pour les formations théoriques et d'arts sucrés.

Pour les formations sur mesure, le prix facturé est celui de la proposition commerciale. Les prestations fournies par École Ducasse sont soumises à la TVA selon le taux en vigueur.

CONTACT

Nos équipes sont à votre disposition pour toute question concernant les formations, le financement ou pour toute demande de devis.

pariscampus@ecoleducasse.com

T: +33 (0)1 34 34 19 10

LOCALISATION



NOS PARTENAIRES

alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION

BNP PARIBAS

Recommandé Distributeur en
France pour les produits
02 37 28 88 00

BRAGARD

GRUO
PROCES

de Buyer

DEGRENE

Electrolux
PROFESSIONAL

GELATO
UNIVERSITY
CAMPIGNANI

Vertuose

LE CAFÉ
OLIVIER DUCASSE
RESTAURANT - PARIS

Moët Hennessy

MOLTEN

MONIN

MORA

MULTIVAC
BOUTEILLAGE

NOROHY
L'ESSENTIEL DE LA PÂTISSERIE

OPINEL
SAVOIR FRANCE

PALAIS DES THÉS
PARIS

PONTHIER
une tradition de fruit

PROVA
L'ART DE LA PÂTISSERIE

Sasa
premium ingredients
modern gastronomy

TERRE
BORMANE
GALATEO
& Friends

TRANSFOURMET

VALRHONA

VALRHONA
CHOCOLAT

les vergers
bairon

Weiss
LE CHOCOLAT AU DÉGUSTEUR
FRANCE



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**Numéro de déclaration d'activité de formation auprès du Préfet de Région Île-de-France 11 92 180 86 92. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
N° TVA Intracommunautaire : FR 85 500 616 313**

CLAUSE GÉNÉRALE

Toute inscription à une ou plusieurs formations implique de votre part l'acceptation des présentes conditions et le respect par le stagiaire du règlement intérieur du Centre de Formation Alain Ducasse (ci-après dénommé CFAD), consultable avant l'inscription. De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée au CFAD sauf si le CFAD l'a expressément acceptée.

OBJET

Les présentes conditions générales s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes du CFAD, sous forme de sessions destinées aux professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche et réalisées dans les locaux du CFAD. Il appartient à l'entreprise de s'assurer que les personnes concernées par le stage ont un niveau suffisant pour suivre la formation.

Formations « catalogue » : Le contenu, la forme, les prix ainsi que les dates de ces formations sont définis dans le catalogue de formation du CFAD en vigueur au moment où il est procédé à l'inscription (sauf offres spéciales ponctuelles). Le contrat entre le CFAD et l'entreprise est constitué par les présentes conditions générales, la fiche de réservation, le devis et la convention de formation signée des deux parties.

Formations « sur mesure / hors catalogue » : Le contenu, la forme et les prix des formations intra-entreprises font l'objet d'une proposition commerciale CFAD sur demande expresse. Le contrat entre le CFAD et l'entreprise est constitué par la proposition commerciale, les conditions générales de vente et la convention de formation signée des deux parties.

DURÉE ET VALIDITÉ DE LA PROPOSITION

La validité des propositions de formations issues du catalogue est identifiée par les dates de session de formation prévues pour chaque produit de formation dans ce support. Sauf stipulation contraire dans la proposition commerciale, la durée de validité des propositions du CFAD pour les stages hors catalogue est de 30 jours* à compter de la date figurant sur la proposition.

PROCÉDURES D'INSCRIPTION ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide de la fiche de réservation et de la fiche d'évaluation des besoins. Cette fiche de réservation constitue un bon de commande et doit être complétée et retournée au CFAD, par mail ou par courrier. Cet envoi doit intervenir au moins 30 jours* avant le début du stage (sauf cas exceptionnel). Le CFAD accusera réception de votre inscription et vous retournera le devis, la convention de formation et le programme du stage choisi. Les participants recevront leur convocation dans les quinze jours* avant le début du stage.

Les conditions de règlement doivent obligatoirement préciser les conditions d'application et le taux d'intérêt des pénalités de retard exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier dans le cas où les sommes dues sont réglées après cette date. Ce taux est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1^{er} janvier de l'année

en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1^{er} juillet de l'année en question. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Tout professionnel en situation de retard de paiement est de plein droit débiteur, à l'égard du créancier, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé par décret. Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification. Toutefois, le créancier ne peut invoquer le bénéfice de ces indemnités lorsque l'ouverture d'une procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire interdit le paiement à son échéance de la créance qui lui est due.

PRISE EN CHARGE DE VOTRE ACTION DE FORMATION

La demande de prise en charge de votre action de formation doit être faite minimum 45 jours* avant le début de votre formation. Il est de votre responsabilité de vous assurer du bon traitement de votre dossier auprès de votre OPCO. Dans les cas où, 30 jours* avant le début du stage, la demande de prise en charge n'a pas été déposée, est en cours de validation, a été refusée ou a été partiellement accordée, il vous sera demandé un acompte de 50 % sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit.

Si le document justificatif de prise en charge n'est pas transmis au CFAD deux jours ouvrés avant le début de la formation, il vous sera demandé de régler la totalité de la formation. Une facture acquittée vous sera remise afin que vous obteniez un remboursement par votre OPCO.

Cas N°1 : votre formation est prise en charge par un OPCO (Opérateur de Compétences) ou autres (activité salariée) : le solde est dû à la fin de la formation. Le CFAD vous remettra une facture acquittée. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, le CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation. En cas de prise en charge et sous réserve de la réception de l'attestation de l'organisme financeur, la facture CFAD sera directement adressée à votre OPCO.

Cas N°2 : vous bénéficiez d'une prise en charge PARTIELLE par un OPCO : le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, le CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation. Si l'OPCO ne prend pas en charge la totalité de votre formation, la facture de la différence vous sera adressée.

Cas N°3 : votre formation est prise en charge par l'Agefice (activité non salariée) : afin de confirmer votre réservation, il vous sera demandé un acompte de 50 % sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit. Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, le CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation. Une facture acquittée et une attestation de présence vous seront remises afin de vous faire rembourser vos frais de formation directement auprès de l'Agefice.

Cas N°4 : vous ne bénéficiez pas de prise en charge (financement personnel ou ne dépendant d'aucun OPCO) : afin de confirmer votre réservation, il vous sera demandé un acompte de 50 % sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit. Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, le CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation.

REPORT ET ANNULATION PAR LE CENTRE DE FORMATION ALAIN DUCASSE

Le CFAD se réserve le droit exceptionnel d'annuler ou de reporter une formation au plus tard 15 jours* avant la date de début du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant.

Si dans la quinzaine précédant le début du stage, un cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraîne un nombre insuffisant de participants, le CFAD se réserve le droit d'annuler la formation. Vous pourrez alors opter pour le remboursement du montant versé à date pour cette formation ou pour le report de votre inscription à une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons.

REPORT ET ANNULATION PAR LE STAGIAIRE

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligé d'annuler votre réservation ou celle d'un collaborateur, aucuns frais ne vous seront facturés si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 45 jours* avant le début de la formation. À défaut, il vous sera facturé :

- 50 % du montant du stage si l'annulation intervient entre 45 et 30 jours* avant le début du stage (pour les personnes ayant versé des acomptes, ceux-ci seront conservés),
- 100 % du montant du stage si l'annulation intervient à moins de 30 jours* du stage,

Pour toute inscription ayant lieu à moins de 30 jours* du stage, il vous sera facturé 100 % du montant du stage en cas d'annulation.

Le report n'est possible qu'une seule fois et doit intervenir dans l'année en cours, pour la même formation ou une autre du même montant proposée dans le catalogue en vigueur.

Tout stage commencé est facturé à plein tarif, y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit.

TARIFS

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation (sauf offres spéciales ponctuelles). Les paiements doivent être effectués en euros (€).

Tous les frais bancaires sont à la charge exclusive du client. Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion de tous les autres frais. Les prestations fournies par le CFAD sont soumises à la TVA selon le taux en vigueur. Pour les formations sur mesure, le prix facturé est celui de la proposition commerciale signée.

CERTIFICAT DE RÉALISATION

Le CFAD remet à chaque stagiaire, à l'issue de la formation, un certificat de réalisation d'action de formation.

HÉBERGEMENT

L'hébergement n'est pas assuré par le CFAD. Une liste d'établissements est à votre disposition sur simple demande.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Les documents, comprenant notamment les recettes effectuées pendant la formation, sont remis en début de stage et ne sont fournis qu'en un seul exemplaire. En cas de perte ou de vol, aucun autre exemplaire ne sera fourni. Le CFAD reste détenteur, sauf clause contraire, des droits patrimoniaux de la conception de la formation (documents, logiciels, réalisations matérielles,

etc.). Le stagiaire et/ou l'entreprise dont il dépend ne pourra utiliser les noms « École Ducasse » ou « École Ducasse – Paris Campus » que pour informer éventuellement les tiers qu'il a suivi un stage de formation au sein du CFAD. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord préalable écrit du CFAD.

RESPONSABILITÉ

L'obligation souscrite par le CFAD dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. Le CFAD ne pourra en aucun cas être tenu responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime. De plus, le CFAD ne sera pas responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

RÉSOLUTION DES LITIGES

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Nanterre, même en cas de pluralité des défendeurs.

CESSION DU DROIT D'IMAGE

Par le présent contrat, le « stagiaire » cède au CFAD les droits qu'il détient sur son image telle que reproduite sur les photographies et vidéos prises pendant la formation, et ce, sans contrepartie financière, sans aucune limitation de durée et dans le monde entier. En conséquence, le « stagiaire » autorise le CFAD à fixer, reproduire, communiquer et modifier par tout moyen technique les photographies et films réalisés dans le cadre du présent contrat. Les photographies pourront être reproduites en partie ou en totalité sur tout support (papier, numérique, magnétique, tissu, plastique, etc.) et intégrées à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, peinture, vidéo, animations, etc.) connu et à venir. Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage et/ou séquence que le CFAD serait amené à produire et/ou à diffuser. Le « stagiaire » autorise le CFAD à exploiter ou à autoriser l'exploitation de ces enregistrements, en tout ou partie, tant dans le secteur commercial que non commercial, public que privé, par tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, analogique et/ou numérique, notamment par diffusion sur Internet, mais aussi par télédiffusion (voie hertzienne, satellite,...), en vue de la réception dans les lieux privés et/ou publics, quels que soient les récepteurs de visualisation (téléviseurs, téléphones mobiles, ...) par communication au public par tous réseaux numériques interactifs ou non, par télécommunication, par reproduction à des fins commerciales ou non sur tous support connus ou inconnus à ce jour (vidéocassettes, DVD, CD-ROM, etc.). Le « stagiaire » autorise l'utilisation de son image dans tous les contextes liés à la présentation ou promotion des formations au sein du CFAD. Le « stagiaire » reconnaît par ailleurs qu'il n'est lié à aucun contrat exclusif sur l'utilisation de son image ou de son nom. Toutefois, le stagiaire peut à tout moment se rétracter sur la cession de son droit à l'image. Pour ce faire, il doit adresser une demande écrite par mail ou par courrier à pariscampus@ecoleducasse.com ou 16-20 avenue du Maréchal Juin 92360 Meudon en précisant sa demande et la date de la formation.

CONFIDENTIALITÉ

Conformément à la loi « Informatique et libertés » n° 78-17 du 6 janvier 1978, tout stagiaire dispose d'un droit d'accès, de rectification des informations nominatives le concernant, et d'opposition à l'utilisation des données personnelles à des fins de prospection. Pour exercer ces droits, le stagiaire peut s'adresser à École Ducasse – Paris Campus, 16-20 avenue du Maréchal Juin 92360 Meudon, France.

*Tous les délais mentionnés sont en jours calendaires.



CATALOGUE EN LIGNE ET ACCÈS
AUX DOCUMENTS D'INSCRIPTION



RETROUVEZ NOS VIDÉOS
SUR NOTRE CHÂÎNE YOUTUBE



ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin
92360 Meudon, France

pariscampus@ecoleducasse.com
+33 (0)1 34 34 19 10
ecoleducasse.com

V 16.08.2022

CRÉDITS PHOTOS : PIERRE MONETTA, BOEGLY & GRAZIA, SOLÈNE FOLATRE, ROMANE LESELLIER, JULIE LIMONT,
@FOUDEPATISSERIE, SÉBASTIEN DUBOIS-DIDCOCK, FLORIAN DOMERGUE, SADIK, FOODSTORYMEDIA, VIRGINIE OVESSIAN