



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS A L'ECOLE DUCASSE

« Promouvoir la diversité des terroirs, des cultures et des cuisines du monde. Privilégier l'achat de produits de saison et locaux. Apprendre à respecter la terre et les lois de la nature pour mieux se nourrir et préserver notre avenir. » Alain Ducasse.

Saisonnalité, traçabilité des produits, circuits-courts, valorisation et promotion de tous les terroirs. Plus qu'un partage de valeurs, c'est un véritable engagement en faveur des produits et producteurs locaux que nous transmettons à ceux que nous formons. En les initiant au concept de la Naturalité, développé par le Chef Alain Ducasse, nous leur offrons une vision durable de la gastronomie et les invitons à prendre soin de la planète et des hommes. Imprégnées de la philosophie du chef multi-étoilé, chacune de nos formations fait la promotion de l'éco-responsabilité et du zéro gaspillage. A l'Ecole Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyens.

Les formations de l'Ecole Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché liées à la situation sanitaire actuelle. Dans un souci d'innovation permanente, nos programmes enseignent aux participants le développement de nouvelles recettes, de nouveaux procédés de fabrication et de nouveaux services afin de satisfaire les nouveaux besoins des clients.

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- 06 juillet 2022
- 1 jour – 8 heures
- 1 150 € HT

Bocuse d'or en 1991, Meilleur Ouvrier de France la même année, et enfin Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'Honneur en 2003, le Chef Michel Roth est l'un des chefs les plus titrés de France. Ce natif de Sarreguemines a passé 31 ans dans les cuisines du Ritz, dont onze en tant que Directeur des Cuisines. Disciple de Paul Bocuse, président délégué du Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France et co-fondateur du Collège Culinaire de France, le Chef Michel Roth s'attache à transmettre son savoir-faire et son expérience aux chefs de demain. Véritable maître de la cuisine de haut-vol et des classiques de la gastronomie française, il propose une cuisine perfectionniste en laissant place à sa créativité sur une ligne épurée. Chef étoilé au sommet de son art, Michel Roth réinvente au quotidien la « Cuisine de Palace ».

CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par le Chef Michel Roth
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du Chef Michel Roth
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances

EXEMPLES DE RECETTES

- Tourtière de foie gras truffée sauce périgourdine
- Tourteau à la crème de céleri, vodka et oignons rouges et son oursin
- Sommités de chou-fleur romanesco et son émulsion d'huitres

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation dispensée par le Chef Michel Roth
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du Chef
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- 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

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au commis de cuisine

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

ORGANISATION

- Effectif maximum : 10 personnes
- Lieu de formation :
 - Ecole Ducasse Paris Campus
 - 16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon
- Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)
- Une tenue professionnelle est obligatoire
 - Veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.
- Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition. Nous recommandons d'apporter vos couteaux : filet de sole, éminceur et couteau d'office.
- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place
- Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORT DE COURS

Les fiches recettes sont remises à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef invité, expert du domaine enseigné et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAJ ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 10

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS