



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS À ÉCOLE 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. À École Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyens.

Les formations École 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 COÛT PAR PERSONNE

- Lundi 3 juin 2024, lundi 18 novembre 2024
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- 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.
- Éléments de spectacle et divertissement des clients.
- Techniques de création et mise en application (infusion, bitter, fermentation, clarification).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le mixologue.
- Mise en application pratique par les participants.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- 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.
- Découvrir les nouvelles tendances dans le monde de la Mixologie

PUBLIC CONCERNÉ

Du serveur au barman.

ORGANISATION

- Effectif maximum : 10 personnes
- Lieu de formation :
 - École 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 : costume noir ou gris, chemise et chaussure noire
- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place
- Appareil photo autorisé

APPRÉCIATION DE RÉSULTAT

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

SUPPORT DE COURS

Les documents pédagogiques sont remis à chaque participant en fin de stage sous format électronique.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par un professionnel, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de École Ducasse Paris Campus.

DÉLAI ET MODALITES D'ACCÈS 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 03 36

Email : pariscampus@ecoleducasse.com

Site internet : ecoleducasse.com



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS