



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

#### DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 21 au 22 Octobre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 780 € HT

#### CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation d'une pièce avec mise en œuvre de l'esthétique et de l'équilibre des éléments
- Mise en pratique des calculs et de la technologie des produits
- Réalisation des différents sucres utilisés : sucre tiré, soufflé, coulé, pastillage et sucre roc, ruban.
- Cours de technologie durant les cuissons des sucres

#### REALISATION

- Réalisation d'une pièce artistique par chaque stagiaire

#### METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants

#### OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir créer sa propre pièce artistique selon le thème désiré
- Maîtriser la réalisation de différents types de sucre tout en mettant en avant la créativité
- Mettre en valeur vos vitrines ou pouvoir répondre à des demandes spécifiques de vos clients

## 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 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 formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

#### DELAI 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 00

Email : [pariscampus@ecoleducasse.com](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

[ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS