



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

GLACES EN RESTAURATION
AVEC LUC DEBOVE, MOF ET CHAMPION DU MONDE
Créer la différence au fil des saisons

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 12 au 13 Avril 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

FORMATION ANIMEE PAR LUC DEBOVE, MOF et CHAMPION DU MONDE

Fort d'un parcours exceptionnellement riche depuis 30 ans au sein de maisons étoilées et d'écoles aux savoir-faire uniques, 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 l'Ecole Ducasse -Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie en étant Chef Pâtissier Exécutif

CONTEXTE

Ces dernières années le palais des clients a énormément évolué. Moins de sucre, moins de gras, faisant attention aux calories. La glace s'invite durant les repas pour accompagner un plat, une salade, une viande. Elle clôture un repas pour finir sur une note légère. C'est aux travers de toutes ces applications et ces différents paramètres, qu'il faut désormais concevoir nos glaces et sorbets. Au travers de cette formation, le stagiaire aura les outils pour comprendre et appréhender au mieux la technologie spécifique à la glace et sa mise en œuvre.

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de différentes textures de pâte et biscuit pour les entremets glacés, verrines, tartes, pièces individuelles et sucettes glacées
- Cours de technologie, de législation et d'hygiène en vigueur. Réalisation des produits calculés
- Mise en pratique de nouvelles techniques pour mieux appréhender les glaces, grâce à l'évolution du matériel et des produits.
- Créer son propre parfum afin de se différencier de ses confrères et de pouvoir suivre la saisonnalité des produits

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- Confection d'une trentaine de glaces salées, glaces sucrées, glaces vegan et sorbets classiques comme contemporains, adaptés aux nouvelles attentes de la clientèle
- Réalisation de différentes textures de pâte et biscuit pour les entremets glacés, verrines, tartes, pièces individuelles et sucettes glacées.
 - Les Glaces salées : sorbet tomates basilic, sorbets aux poivrons, glace chorizo, glace fromage fumé, sorbet cacao lardon etc...
 - Les Glaces sucrées : caramel beurre salé, vanille citron fumé, sorbet pina Colada, sorbet mojito, sorbet melon porto etc....
 - Les Glaces et sorbet classiques : vanille, chocolat, café etc....
 - Les Glaces véganes : de glace faible en pouvoir sucrant et de glaces salées.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par Chef Luc Debove, MOF et Champion du Monde
- Mise en application pratique par les participants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Pouvoir créer ses propres parfums afin de différencier son offre de restauration et s'adapter selon sa saison
Réaliser des montages des produits à l'aide de différents matériels tel que la turbine à glace ou "Paco jet" tout au long de leurs formations.
- Connaître les tables analytiques en respectant les normes législatives en vigueur
- A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de créer leurs propres glaces en réalisant des tables analytiques en respectant les normes législatives en vigueur

GLACES EN RESTAURATION
AVEC LUC DEBOVE, MOF ET CHAMPION DU MONDE
Créer la différence au fil des saisons

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
ecoleducasse.com



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS