



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. 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

- Du lundi 19 au mardi 20 mai 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

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

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 15 à 18 recettes au total pour la formation.
- 1 journée avec des recettes sucrées.
- 1 journée avec des recettes salées.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstrations et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Appréhender les différents types de prestations traités en formation et utiliser les produits et techniques en fonction.
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments.
- Maitriser les méthodologies de mise en place, d'organisation, d'élaboration, de cuisson et de régénération et d'envoi.
- Appréhender les notions fondamentales quant au choix des arts de la table et les techniques de dressage selon les concepts.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

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

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine au commis de cuisine.

PRÉ-REQUIS

Être majeur, avoir une expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ou avoir suivi une formation diplômante.

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 :
 - Veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.
- Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition.
- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place.
- Appareil photo autorisé.

APPRÉCIATION DE RESULTAT

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

SUPPORTS DE COURS

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

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

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

DÉLAI ET MODALITÉS 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

