



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 15 au 17 Mars 2021
- 3 jours – 24 heures
- 1 250 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte du concept de la Naturalité d'Alain Ducasse mettant en avant des recettes basées sur la trilogie poissons, légumes et céréales de saison
- Mise en avant des produits au travers de différentes techniques
 - Extraction de jus, fumaison, etc.
- Sublimation des produits avec des alliances gustatives contemporaines
- Utilisation de divers modes de cuisson au service de la juste cuisson des produits
 - Vapeur, basse température, coction, lacto-fermentation, etc.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 15 recettes au total pour la formation dont :
- 3 recettes réalisées sous la forme d'un repas
- 2 recettes réalisées en démonstration
 - Quinoa, racines et coing sauvage
 - Bonite « Coctions », betteraves marinées
 - Choux fumés, clémentines confites, homard du cotentin
 - Salsifis marinés, condiment oseille-châtaignes
 - Turbot au champagne, tarama et navets

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Maitriser les méthodologies de travail en rapport avec les produits traités et approfondir ses connaissances sur leurs propriétés et vertus
- Appréhender le choix des produits et des combinaisons possibles
- Savoir adapter une recette classique à la tendance culinaire
- Maitriser les différents types de préparation préliminaire, d'élaboration, de cuisson et de régénération abordés en formation
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Bénéficier d'une ouverture d'esprit quant aux associations et alliances gustatives
- Maitriser de nouvelles techniques de cuisson et d'élaboration liées à la Naturalité
- Créer une offre conceptuelle contemporaine adaptée à votre clientèle
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos cartes

TRILOGIE CONTEMPORAINE - POISSONS, LÉGUMES ET CÉRÉALES

Sublimer le caractère des produits au travers de techniques contemporaines

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 formateur, spécialiste 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 00

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com

ECOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS