



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 5 au mardi 6 mai et du jeudi 3 au vendredi 4 juillet 2025
- 2 jours – 16 heures
- 550 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

Formation obligatoire.

Conforme au cahier des charges du décret n° 2011-731 du 24 Juin 2011 et la note de service : DGAL/SDSSA/N2012-8091 du 24 avril 2012 pour le programme de formation Hygiène & HACCP

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs,
 - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen),
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
 - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité,
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues,
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques,
 - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
 - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Référentiel de formation, savoirs associés :
 - Aliments et risques pour le consommateur :
 - Introduction des notions de danger et de risque,
 - Les dangers microbiens,
 - Microbiologie des aliments,
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation,
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques,
 - Les autres dangers potentiels.
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
 - L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire en vigueur),
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,
 - Les contrôles officiels.
- Le plan de maîtrise sanitaire :
 - Les BPH,
 - Les principes de l'HACCP,
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements),
 - Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Vidéo projection.
- Actions et scènes spécifiques filmées ou photographiées.
- Exemples concrets.
- Supports pédagogiques individuels.
- Échanges.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Connaître et respecter la législation en vigueur.
- Engager une démarche qualité pour un niveau d'hygiène et de sécurité optimal.
- S'approprier et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP).

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine au commis de cuisine et toute personne exerçant dans un établissement de restauration commerciale.

Obligation pour les établissements commerciaux de compter dans leurs effectifs au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène.

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 :
 - Une tenue professionnelle est exigée (jeans et basket sont interdits).
- 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.

SUPPORTS DE COURS

Les supports de formations sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par des professionnels, spécialistes 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



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS