

FORMATIONS CONTINUES



2022



ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS

FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
CONTINUES 2022





SOMMAIRE

- Annexe -

FICHE DE RÉSERVATION

- Page 10 -

L'ÉCOLE DUCASSE

- Page 14 -

UN NOUVEAU CAMPUS
D'EXCEPTION

- Page 18 -

NOS FORMATIONS
PROFESSIONNELLES CONTINUES

- Page 24 -

NOS THÉMATIQUES
DE FORMATION

- Page 44 -

CALENDRIER DES FORMATIONS

Janvier	p.45
Février	p.49
Mars	p.57
Avril	p.71
Mai	p.85
Juin	p.95
Juillet	p.103
Septembre	p.107
Octobre	p.113
Novembre	p.129
Décembre	p.145

- Page 152 -

INFOS PRATIQUES

- Page 159 -

PARTENAIRES OFFICIELS ET SPONSORS

- Page 161 -

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

INDI



DUCASSE

« Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire et mes expertises avec tous les jeunes désireux d'apprendre, les personnes en quête d'une reconversion ou les professionnels souhaitant renforcer leurs compétences et ce en ayant constamment à l'esprit : la pratique de l'excellence. »



L'ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

Depuis sa création en 1999, l'École Ducasse est reconnue à travers le monde pour l'excellence de son enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie, ainsi que pour la vision et l'énergie exceptionnelles de l'emblématique Chef Alain Ducasse.

Elle est désormais associée à Sommet Education, le plus grand groupe d'enseignement hôtelier au monde. Dans le cadre de ce rapprochement, nous sommes ravis de proposer à un plus large public notre savoir-faire et notre culture française des arts culinaires et de la pâtisserie.





UN NOUVEAU CAMPUS D'EXCEPTION

UN NOUVEAU CAMPUS D'EXCEPTION

Le nouveau campus phare de l'École Ducasse occupe des locaux flambant neufs d'une superficie de 5 000 mètres carrés à Meudon, à 10 km de la capitale française. Meudon, qui se situe sur les rives de la Seine, a accueilli pléthore d'illustres artistes, comme le sculpteur Auguste Rodin.

Ce site à la pointe de la modernité comprend sept plateaux techniques culinaires d'initiation et un plateau technique culinaire professionnel, un plateau technique de pâtisserie, deux de boulangerie-pâtisserie, une salle d'analyse sensorielle, et un restaurant ouvert au public.

Dans la lignée de la philosophie du Chef Alain Ducasse qui prône l'utilisation de produits locaux et de saison, le campus possède également un jardin de plantes aromatiques.





NOS FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
CONTINUES

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Conçues et animées par nos chefs formateurs, hautement qualifiés et dotés d'une richesse d'expériences unique, nos formations de perfectionnement vous apporteront conseils, astuces et techniques exclusives.

Ces derniers vous feront également découvrir des méthodes d'organisation et de travail rationnelles qui vous permettront de gagner du temps et d'optimiser votre chiffre d'affaires.

Participez à des formations directement applicables dans votre entreprise, quel que soit le type de votre établissement.



NOS FORMATIONS SUR-MESURE EN ENTREPRISE



Nos modules de formation peuvent être adaptés afin d'être dispensés dans plusieurs formats intra-entreprise. À votre demande, l'École Ducasse met en place un programme de formation sur-mesure dispensé directement sur votre lieu de travail ou dans nos locaux, à la période qui vous convient.

En s'adaptant à votre environnement technique, à votre structure interne et aux compétences de vos collaborateurs, nos professionnels mettent leur expérience à votre service et vous proposent un projet personnalisé qui rendra vos équipes opérationnelles dès la fin de la formation.

Profitez de formations sur-mesure,
dispensées par nos experts, chez vous
ou dans nos locaux.

NOS MISSIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Vous avez une problématique liée à votre activité de restauration et vous souhaitez solliciter notre expertise afin de vous aider ou vous conforter dans vos choix d'entrepreneur ?

L'École Ducasse vous accompagne et vous propose une intervention ponctuelle d'un de nos chefs, adaptée aux conditions réelles de votre entreprise.

VOTRE PROJET

- Ouverture de votre établissement de restauration
- Renouvellement de votre carte
- Reprise d'une exploitation
- Création de votre service de Chef à Domicile
- Investissement dans une affaire de métiers de bouche

NOS THÉMATIQUES D'ACCOMPAGNEMENT

Validation opérationnelle de plans de site (circulation, ergonomie, organisation des zones de cuisine, stockage)

Vérification de la planification des différentes tâches et préparations à réaliser sur la semaine

Analyse des plannings quotidiens de l'équipe (efficacité)

Expertise sur l'organisation et les méthodologies de travail (rendement, productivité)

Avis sur les modes de production (qualité)

Expertise sur les besoins qualitatifs et quantitatifs du petit équipement, du gros matériel et des approvisionnements

Agitateur d'idées pour vos cartes et menus

Accompagnement sur la mise en oeuvre de la méthode sous-vide

Validation sur les accords mets et vins

Avis sur le choix des arts de la table en rapport

Prix sur devis.



NOS THÉMATIQUES DE FORMATION

Les invités d'Olivier Ducasse



LUC DEBOVE
PAGE 80



ARNAUD FAYE
PAGE 97



ALEXANDRE GAUTHIER
PAGE 76



JACQUES MAXIMIN
PAGE 66



PAUL PAIRET
PAGE 140



MICHEL ROTH
PAGE 105



CHANTAL WITTMANN
PAGE 61 ET 118



JESSICA PREALPATO
PAGE 48

Les Restaurants d'Alain Ducasse



RENCONTRES ÉTOILÉES :
MONACO, PARIS, LONDRES
PAGE 125



ENTRÉES ET PLATS
3 ÉTOILES
PAGE 54 ET 111



DESSERTS
3 ÉTOILES
PAGE 55 ET 112



CUCINA - CUISINE ITALIENNE
DE CARACTÈRE
PAGE 110



**SPOON 2 - CUISINE
D'UN GLOBE-TROTTEUR**
PAGE 93



VOYAGE EN ASIE
PAGE 92

La Naturalité d'Olain Ducasse



TRILOGIE CONTEMPORAINE :
POISSONS, LÉGUMES, CÉRÉALES
PAGE 67 ET 148



FLEXITARISME GOURMAND
PAGE 63

Cutour des produits



RETOUR DU MARCHÉ
PAGE 69 ET 141



CUISINE VÉGÉTALE
PAGE 94 ET 135



VOLAILLES, VIANDES GIBIERS
PAGE 137



POISSONS ET CRUSTACÉS
PAGE 77

Perfectionnement des techniques



**BASES TECHNIQUES
DE LA CUISINE**
PAGE 51



MODES DE CUISSON
PAGE 101



**MÉTHODE SOUS-VIDE :
PRODUCTION ET ENVOI**
PAGE 52 ET 109

Tendances culinaires



**DESIGN DANS
VOTRE ASSIETTE**
PAGE 89



L'ESPRIT BISTROT
PAGE 134



DESSERTS DE BISTROT
PAGE 132



BOULANGERIE EN RESTAURATION
PAGE 64



**NUTRITION ET SANTÉ DANS LES
ÉTABLISSEMENTS DE SOINS
AVEC UNILASALLE**
PAGE 81 ET 122

Restauration d'hôtel et traiteur



BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER
PAGE 53 ET 124



**BANQUETS - BUFFETS -
COCKTAILS**
PAGE 68 ET 119



PIÈCES COCKTAIL
PAGE 90

Restauration nomade et cantine chic



SNACKING INTERNATIONAL
PAGE 60 ET 150



SNACKING VEGGIE
PAGE 91



CUISINE À EMPORTER
PAGE 73



BURGER ATTITUDE
PAGE 115

Œuvres sucrées



**GLACES EN RESTAURATION
AVEC LUC DEBOVE**
PAGE 80



**DESSERTS
3 ÉTOILES**
PAGE 55 ET 112



DESSERTS DE BISTROT
PAGE 132



DESSERTS SANS GLUTEN
PAGE 131



INITIATION AU SUCRE D'ART
PAGE 116



JESSICA PREALPATO
PAGE 48

Arts de la table



**ARTS DE LA TABLE AVEC
CHANTAL WITTMANN**
PAGE 61 ET 118



**MIXOLOGIE
AVEC MATHIEU LE FEUVRIER**
PAGE 133



SERVICE ATTITUDE
PAGE 123



LA VENTE INTELLIGENTE
PAGE 121



AUTOUR DES VINS
PAGE 120

Autres expertises de la restauration



**IDENTITÉ CULINAIRE :
LA CONSTRUIRE PUIS
LA COMMUNIQUER**

PAGE 100 ET 136



CONCEPTION DES CUISINES

PAGE 88 ET 149



**HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN
RESTAURATION COMMERCIALE
(FORMATION LÉGALE)**

PAGE 56, 82, 127 ET 142



**PERMIS D'EXPLOITATION
(FORMATION LÉGALE)**

PAGE 59, 83, 128 ET 143



**GESTION ÉCONOMIQUE
D'UN RESTAURANT**
PAGE 87 ET 147





CALENDRIER DES FORMATIONS

JEU. 20 - VEN. 21 JANVIER

Les invités d'Alain Ducasse

Jessica Préalpato

J D N V I E R



20
J E U .
V E N .
21

JESSICA PRÉALPATO

Desseralité, une vision nouvelle de la pâtisserie

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

Originaire de Mont de Marsan, Jessica Préalpato, grandit dans un univers gourmand puisque ses parents sont pâtisseries boulangers. Après avoir fait ses armes auprès de Philippe Labbé, des frères Ibarboure et de Frédéric Vardon, elle rejoint l'équipe du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée en tant que cheffe pâtissière en novembre 2015. Dans la lignée du travail du chef Romain Meder, elle redéfinit les contours d'une

pâtisserie nouvelle à la frontière de la cuisine, ancrée dans la naturalité. En novembre 2018, Jessica Préalpato publie le livre Desseralité, avant d'être élue en juin 2019 « Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde » par les World's 50 Best. Au côté d'Alain Ducasse, Romain Meder et Albert Adrià, Jessica Préalpato participe au projet ADMO, restaurant éphémère ouvert depuis novembre 2021.

OBJECTIFS

S'inspirer de la Desseralité, pour l'appliquer à votre offre et proposer des desserts dans l'air du temps

Développer de nouvelles associations valorisant de manière optimale les produits de saison au travers de techniques variées : extraction de jus, fumaison, fermentation, cuisson, etc.

Reconsidérer l'utilisation du sucre et maîtriser de nouvelles techniques d'élaboration et de cuisson avec pour objectif la recherche du goût

CONTENU

Formation dispensée par Jessica Préalpato, « Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde 2019 » (World's 50 Best)

Réalisation de recettes propres à l'identité et à l'organisation de travail du restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée », récompensé de 3 étoiles au Guide Michelin

MAR. 01 - VEN. 04 FÉVRIER

Perfectionnement des techniques
Bases techniques de la cuisine

LUN. 07 - MER. 09 FÉVRIER

Perfectionnement des techniques
Méthode sous-vide : Production et envoi

JEU. 10 - VEN. 11 FÉVRIER

Restauration d'hôtel et traiteur
Brunch et petit-déjeuner

LUN. 14 - MER. 16 FÉVRIER

Les restaurants d'Alain Ducasse
Entrées et plats 3 étoiles

JEU. 17 - VEN. 18 FÉVRIER

Arts sucrés
Desserts 3 étoiles

LUN. 28 FÉVRIER - MAR. 01 MARS

Autres expertises de la restauration
Hygiène alimentaire en restauration commerciale

F É V R I E R

01
M O R .
V E N .
04

BASES TECHNIQUES DE LA CUISINE



Les indispensables à la mise en valeur de vos assiettes

4 jours / 32 h - Meudon - 1450 €

OBJECTIFS

Maîtriser les bases techniques appropriées à chaque famille de produits, pour les adapter et les décliner à volonté selon votre carte, votre clientèle et votre concept

Optimiser le rendement en utilisant les produits au maximum et en adoptant les techniques les plus efficaces

Connaître la saisonnalité des produits, leur origine et savoir distinguer leur qualité

CONTENU

Jour 1 : Élaboration successive de bases culinaires diverses, de jus, sauces et condiments qui amélioreront la qualité gustative de vos assiettes et seront la signature de vos plats

Jour 2 : Élaboration de recettes autour des familles de légumes, végétaux et céréales et application de techniques de taillage et cuisson, propre à chaque produit

Jour 3 : Élaboration de mets complets et sauces, autour de volailles et viandes et application de techniques de découpe et préparations préliminaires propre à chaque produit

Jour 4 : Élaboration de mets complets et sauces, autour de poissons, mollusques, crustacés et application de techniques de filetage et préparations préliminaires propre à chaque produit

*Possibilité d'inscription à la journée

07 / 09
L U N . M E R .

MÉTHODE SOUS-VIDE : PRODUCTION ET ENVOI



Maîtrise, pratique et avantages en collaboration avec Multivac

3 jours / 24h - Meudon - 1 450 €

OBJECTIFS

Appréhender les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide

Maîtriser les différents types d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs

Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité

CONTENU

Introduction théorique sur la méthodologie d'utilisation, le rendement, l'équipement et les normes d'hygiène

Élaboration de mets complets en cuisson sous-vide

Explication des différents principes de juste cuisson et conservation en fonction des produits traités

Méthodologie de stockage et conservation

Techniques de régénération et d'envoi

10
J E U .
V E N .
11

BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER



De multiples combinaisons pour des matins gourmands

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre de brunch et petit-déjeuner tendance et esthétique

Appréhender différentes techniques de préparation pour une mise en oeuvre au quotidien

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

CONTENU

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, pâte à tartiner, granola, confiture, barres de céréales pour l'offre sucrée

Recettes autour de l'œuf, avec entrées et plats tendances pour l'offre salée

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

14
L U N .

M E R .

16

ENTRÉES ET PLATS 3 ÉTOILES



Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute cuisine

3 jours / 24h - Meudon - 1 550 €

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus

Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés

CONTENU

Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants triplement étoilés du chef Alain Ducasse : « Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris » à Monaco et « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres

Maîtrise des méthodologies d'un restaurant 3* : élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson et techniques de dressage d'assiettes

17 / 18
J E U . / V E N .

DESSERTS 3 ÉTOILES



Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute cuisine

3 jours / 24h - Meudon - 1 550 €

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus

Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés

CONTENU

Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants triplement étoilés du chef Alain Ducasse : « Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris » à Monaco et « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres

Maîtrise des méthodologies d'un restaurant 3* : élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson (juste cuisson, traditionnelle et sous-vide) et techniques de dressage d'assiettes

28 / 01
L U N . M A R .

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



Formation légale

2 jours / 14h - Meudon - 550 €

OBJECTIFS

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)

CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mise en œuvre des principes d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire

MER. 02 - VEN. 04 MARS

Autres expertises de la restauration
Permis d'exploitation

LUN. 07 - MAR. 08 MARS

Restauration nomade et cantine chic
Snacking international

Arts de la Table
Arts de la Table par Chantal Wittmann, MOF

LUN. 14 - MAR. 15 MARS

La naturalité d'Alain Ducasse
Flexitarisme gourmand

MER. 16 - JEU. 17 MARS

Tendances culinaires
Boulangerie en restauration

VEN. 18 MARS

Les invités d'Alain Ducasse
Jacques Maximin

S
R
D
M

LUN. 21 - MER. 23 MARS

La naturalité d'Alain Ducasse
Trilogie contemporaine : Poissons, légumes et céréales

LUN. 28 - MER. 30 MARS

Restauration d'hôtel et traiteur
Banquets - Buffets - Cocktails

JEU. 31 MARS - VEN. 01 AVRIL

Autour des produits
Retour du marché

02 / 04

M E R . V E N .

PERMIS D'EXPLOITATION



Formation légale avec remise CERFA

3 jours / 21h - Meudon - 500 €

OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation

Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession

Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal

CONTENU

L'environnement juridique en France

La responsabilité civile et pénale des exploitants

L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons

Les obligations en matière de protection de la santé publique

La réglementation sur les jeux et loteries

Les décisions de fermetures des débits de boissons, la fermeture administrative

L'animation de l'établissement et les obligations qui en découlent

07 / 08
L U N . M A R .

SNACKING INTERNATIONAL



Innovation et expertise appliquées aux modes de consommation nomades

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Appréhender les classiques de la street food internationale afin de diversifier votre offre

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

CONTENU

Recettes incontournables du snacking international avec ré-interprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : burger, sandwich, salade, buddha bowl, soupe, pasta box, tarte, petit plat chaud, etc.

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et arts de la table

07 / 08
L U N . M A R .

ARTS DE LA TABLE PAR CHANTAL WITTMANN, MOF

L'art de sublimer une expérience gastronomique

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

Avec plus de 30 ans d'expérience, Chantal Wittmann possède un parcours impressionnant incluant l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 2011 ainsi que celui de Chevalier de l'ordre des Palmes académiques. Au cours de sa longue

carrière, Chantal a coaché de nombreux étudiants et a enseigné diverses matières en formation initiale, tout comme en formation pour adultes et pour personnes en situation de handicap. Elle a rejoint l'Ecole Ducasse et le restaurant Adour en 2021.

OBJECTIFS

Appréhender l'histoire des « Arts de la table » et l'importance du protocole dans la tradition française

Comprendre le parcours émotionnel du client et les points de contact clés

Savoir concevoir une table gastronomique pour soutenir une expérience gastronomique raffinée

CONTENU

Accueil et enchantement du client

Langage corporel, verbal et non verbal

L'art de la table et sa mise en place

Séquences de service et normes de service fondamentales

Techniques de service et méthodologies de ventes suggestives



14
L U N .
M A R .
15

FLEXITDRISME GOURMAND



Une carte plus végétale et raisonnée

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Savoir adapter votre carte aux nouvelles attentes des consommateurs et nouveaux modes alimentaires

Proposer une offre variée de plats équilibrés et sains, adaptés à la tendance actuelle

Connaître et utiliser les propriétés des produits pour de meilleures alliances de goûts

CONTENU

Élaboration de recettes saines et équilibrées sublimant les produits pour des alliances gustatives gourmandes

Sélection de produits : légumes et fruits biologiques, produits aquatiques de pêche durable et produits carnés d'artisans-producteurs

Utilisation « raisonnée » de produits d'origine animale : moins de quantité, plus de qualité

Utilisation modérée de sel, sucre et matières grasses

16
M E R .
J E U .
17

BOULNGERIE EN RESTAURATION



L'art de sublimer un repas

2 jours / 16h - Meudon - 780 €

OBJECTIFS

Concevoir des pains spécifiques aux plats proposés dans les restaurants

Savoir réaliser des produits de saisonnalité au travers de différents procédés

Comprendre et appréhender la technologie spécifique à la panification et sa mise en œuvre

Mettre en valeur les plats proposés et se démarquer par son originalité

CONTENU

Mise en pratique des nouvelles techniques de fermentation

Fabrication de différentes textures de pâtes pour la réalisation des pains sur poolish, sur levain ou sur levure

Confection de pains parfumés dans la masse, pains spécial sandwich, pains avec inclusion, pains feuilletés et pains sans gluten





JACQUES MAXIMIN, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

La créativité au service du produit

1 jour / 8h - Meudon - 1 150 €

Etoilé Michelin à de nombreuses reprises, Meilleur Ouvrier de France Cuisinier 1979, Chevalier de l'Ordre National du Mérite et Chevalier des Arts et des Lettres, et auteur de multiples ouvrages à succès, Jacques Maximin est un véritable génie créatif et une légende vivante de la cuisine. Son imagination culinaire inspirée du produit

lui permet de ne jamais s'arrêter et de créer en permanence en sublimant la saveur de chaque ingrédient, tout cela sans artifices, mais avec l'âme du Chef dans l'assiette. Devenu vice-président des MOF en 2007 aux côtés du président, Alain Ducasse, il est aujourd'hui Conseiller Culinaire et Chef en Résidence pour l'École Ducasse.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef

S'inspirer d'une cuisine haute-couture et sublimant le produit afin de différencier vos menus et cartes

Reconsidérer la valorisation des produits les plus simples en cuisine de manière cohérente

CONTENU

Formation dispensée par le chef Jacques Maximin

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du chef Jacques Maximin

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances

21
L U N .
M E R .
23

TRIOLOGIE CONTEMPORAINE : POISSONS, LÉGUMES ET CÉRÉALES



Sublimer le caractère naturel des produits au travers de techniques contemporaines

3 jours / 24h - Meudon - 1 250 €

OBJECTIFS

Maîtriser et s'inspirer de techniques propres à la « Naturalité » d'Alain Ducasse

Valoriser et exploiter au maximum les produits de la trilogie poissons - légumes - céréales et leur goût originel en les travaillant de façon plus saine

Travailler des associations de cuissons, textures et températures pour une offre contemporaine

CONTENU

Découverte de la « Naturalité » d'Alain Ducasse sublimant les produits

Élaboration de recettes et condiments de saison basés sur les produits de la mer, les céréales et les légumes

Application de techniques culinaires contemporaines : lactofermentation, barbecue, utilisation d'un extracteur à jus, utilisation de bocaux « Le Parfait », basse température, etc.

28
L U N .
M E R .
30

BANQUETS – BUFFETS – COCKTAILS



Organisation, production et régénération adaptée à différents volumes

3 jours / 24h - Meudon - 1 450 €

OBJECTIFS

Pouvoir proposer à vos convives une offre contemporaine et qualitative en termes de goût et d'esthétique

Maîtriser les techniques et méthodologies selon le type d'établissement et de prestations

Optimiser le rendement, la productivité, le coût matière et l'organisation des ressources humaines

CONTENU

Recettes classiques revisitées et contemporaines, adaptées à différentes prestations

Réalisation d'une offre banquet avec élaboration traditionnelles ou sous-vide pour un envoi direct ou différé en régénération

Réalisation d'une offre buffets et pièces cocktails avec création d'un buffet froid et chaud ou de bouchées « finger food »

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés

31 / 01
J E U . V E N .

RETOUR DU MARCHÉ

Une carte gourmande au fil des saisons

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Savoir composer une carte ou ardoise adaptée à la tendance actuelle selon la saison

Maîtriser les bases techniques nécessaires pour décliner les produits de saison dans une offre d'entrées et plats du jour, gourmande et variée

Connaître la saisonnalité des produits afin de gagner en qualité et rentabilité

CONTENU

Élaboration de mets complets à base de produits de saison facilement déclinables pour vos entrées et plats du jour à l'ardoise

Application de multiples techniques adaptées à l'organisation des bistros et brasseries

Réalisation de recettes valorisant produits locaux saisonniers et traditions culinaires

Méthodologie d'élaboration de bases, jus, sauces et préparations préliminaires

Mise en pratique de techniques de cuisson, régénération, dressage et envoi



LUN. 04 - MAR. 05 AVRIL

Restauration nomade et cantine chic
Cuisine à emporter

LUN. 11 AVRIL

Les invités d'Alain Ducasse
Alexandre Gauthier

MAR. 12 - MER. 13 AVRIL

Autour des produits
Poissons et crustacés

JEU. 14 - VEN. 15 AVRIL

Arts sucrés
Luc Debove - Glace en restauration

MAR. 19 - JEU. 21 AVRIL

Tendances culinaires
**Nutrition et santé dans les établissements
de soins avec UniLasalle**

LUN. 25 - MAR. 26 AVRIL

Autres expertises de la restauration
Hygiène alimentaire en restauration commerciale

MER. 27 - VEN. 29

Autres expertises de la restauration
Permis d'exploitation

D
V
R
I
L

04 / 05
L U N . M A R .

CUISINE À EMPORTER

Développer une offre take-away de qualité

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Repenser et retravailler une carte de restauration traditionnelle afin de proposer une offre complémentaire en take-away

Proposer une cuisine à emporter qualitative et différenciante du snacking traditionnel

Maîtriser des techniques et méthodes adaptées à la vente à emporter : mise en place, production, dressage, envoi

CONTENU

Mise en valeur d'entrées et plats bistrotières de saison, travaillés pour un envoi en take-away

Sélection de recettes complètes à base de poissons, viandes, légumes et céréales

Travail sur une présentation adaptée à différents contenants

Techniques de préparation préliminaire, taillage, préparation singulière et cuisson





NOUVEAUTÉ 2022



ALEXANDRE GAUTHIER

Cuisine d'auteur et de territoire

1 jour / 8h - Meudon - 1 150 €

Cuisinier de l'année Gault & Millau en 2016, et l'un des premiers lauréats de l'étoile verte Michelin, Alexandre Gauthier est un véritable metteur en scène d'une cuisine à la fois élégante et brute. En 2003, il succède à son père et reprend le restaurant familial « La Grenouillère », à La-Madeleine-Sous-Montreuil dans le Pas-de-Calais. Il collectionne depuis les prix en décrochant en 2014 sa 5^{ème} toque

Gault & Millau et en 2017 sa 2^{ème} étoile Michelin. La Grenouillère est le lieu d'expression de la philosophie à la souche contemporaine et aux racines françaises du Chef. Libéré, Alexandre Gauthier y propose une cuisine d'auteur sincère et profondément ancrée dans son territoire, créant ainsi une véritable symbiose d'une cuisine et d'un lieu.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef

S'inspirer d'une cuisine audacieuse et radicale, sublimer le territoire, afin de différencier vos menus et cartes

S'affranchir des codes de la cuisine traditionnelle afin de favoriser le processus créatif

CONTENU

Formation dispensée par le chef Alexandre Gauthier

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du chef Alexandre Gauthier

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances



POISSONS ET CRUSTACÉS

Approfondissement et perfectionnement des techniques

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Redécouvrir et connaître les produits de la mer : saisonnalité, techniques adaptées, différentes utilisations pour diversifier votre carte et améliorer la qualité gustative et visuelle de vos mets

Maîtriser la saisonnalité, le filetage, les découpes et les utilisations possibles des produits aquatiques dans un souci de coût matière contrôlé et de qualité constante

Optimiser l'utilisation des produits pour réduire les pertes et optimiser le rendement

CONTENU

Réalisation de mets complets et sauces à partir de poissons et crustacés de saison, de mer et de rivière

Mise en pratique des techniques de préparations préliminaires, filetages, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités

Réalisation de garnitures gourmandes et contemporaines





14
J E U .
V E N .
15

GLACE EN RESTAURATION AVEC LUC DEBOVE, MOF ET CHAMPION DU MONDE



Créer la différence au fil des saisons

2 jours / 16h - Meudon - 1150 €

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'École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie en tant que Chef Pâtissier Exécutif.

OBJECTIFS

Pouvoir créer ses propres parfums afin de différencier son offre de restauration et s'adapter selon la saison

Réaliser des montages et des produits à l'aide de différents matériels

Connaître les tables analytiques en respectant les normes législatives en vigueur

CONTENU

Réalisation de différentes textures de pâte et biscuit pour les entremets glacés, verrines, tartes, pièces individuelles et sucettes glacées

Confection d'une trentaine de glaces salées, glaces sucrées, glaces vegan et sorbets classiques comme contemporains, adaptés aux nouvelles attentes de la clientèle

19
M O R .
J E U .
21

NUTRITION ET SANTÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS AVEC UN INDIVIDUEL



Cuisiner pour la personne fragile

3 jours / 24h - Meudon - 1 250 €

OBJECTIFS

Adapter la prestation culinaire au profil du patient ou de la personne âgée

Adopter une démarche globale permettant d'optimiser les apports alimentaires tout en favorisant le plaisir de manger

Comprendre la place de la prestation repas face aux enjeux des établissements de la restauration collective de santé et à l'évolution de la réglementation

CONTENU

Apports théoriques sur la chrono-nutrition et la réponse opérationnelle aux situations de dénutrition

Réalisation de recettes et de dressages spécifiques valorisant les produits de première gamme dans le respect des règles de sécurité sanitaire

Utilisation des justes cuissons via le prisme de la santé

Application des différentes méthodes d'enrichissement, de manger main et de préparations à texture modifiée

25 / 26
L U N . / M A R .

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



Formation légale

2 jours / 14h - Meudon - 550 €

OBJECTIFS

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)

CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mise en œuvre des principes d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire

27
M E R .
V E N .
29

PERMIS D'EXPLOITATION

Formation légale avec remise CERFA

3 jours / 21h - Meudon - 500 €

OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation

Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession

Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal

CONTENU

L'environnement juridique en France

La responsabilité civile et pénale des exploitants

L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons

Les obligations en matière de protection de la santé publique



LUN. 02 - MAR. 03 MAI

Autres expertises de la restauration
Gestion économique d'un restaurant

MER. 04 MAI

Autres expertises de la restauration
Conception des cuisines

LUN. 09 - MAR. 10 MAI

Tendances culinaires
Design dans votre assiette

MER. 11 - JEU. 12 MAI

Restauration d'hôtel et traiteur
Pièces cocktail

LUN. 16 - MAR. 17 MAI

Restauration nomade et cantine chic
Snacking veggie

MER. 18 - JEU. 19 MAI

Les restaurants d'Alain Ducasse
Voyage en Asie

LUN. 23 - MAR. 24 MAI

Les restaurants d'Alain Ducasse
Spoon 2 - Cuisine d'un globe-trotteur

LUN. 30 - MAR. 31 MAI

Autour des produits
Cuisine végétale

02 / 03
L U N . M D R .

GESTION ÉCONOMIQUE D'UN RESTAURANT



2 jours / 16h - Meudon - 750 €

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

CONTENU

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes : objectifs, critères, méthodes

04 / M E R . M E R . / 04

CONCEPTION DES CUISINES



Aménagement, organisation et budget

1 jour / 8h - Meudon - 550 €

OBJECTIFS

Améliorer ses connaissances dans le domaine de la conception de cuisines professionnelles

Déchiffrer l'aménagement d'une cuisine professionnelle, identifier le dimensionnement et maîtriser l'organisation

Comprendre les implantations et la répartition des différents types d'équipements

Établir un budget selon les concepts et gamme de matériels

CONTENU

Les différentes zones, l'agencement, l'organisation des cuisines et les locaux annexes

Le principe de la marche-en-avant

Connaissances des différents modules de cuisson

L'approche ergonomique et fonctionnel de la cuisine

L'hygiène, le nettoyage, l'entretien préventif, les déchets, leur traitement et l'énergie

Les investissements à prévoir

09 / 10
L U N . M A R .

DESIGN DANS VOTRE ASSIETTE



La signature de votre carte par la mise en scène des produits dans l'assiette

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Savoir mettre en valeur une assiette et choisir les arts de la table en fonction de différents concepts de restauration

Appréhender les techniques de dressage selon votre offre et votre type d'établissement

Se démarquer grâce à une esthétique contemporaine et séduisante

CONTENU

Principes de dressage autour de 4 concepts de restauration : gastronomique, bistrot, bistronomie et offre nomade

Travail autour des taillages, découpes, cuissons et choix des arts de la table

Réalisation de différents dressages selon les notions suivantes : esthétique, arts de la table, positionnement des ingrédients, quantités, netteté et alliances des couleurs

11
M E R .
J E U .
12

PIÈCES COCKTAIL



Recettes d'un cocktail réussi

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre cocktail qualitative en termes de goût et contemporaine esthétiquement

Maîtriser les méthodes d'élaboration, cuisson et régénération spécifiques à ce type de prestation

Appréhender les techniques abordées afin de les adapter au sein de votre établissement

CONTENU

Ré-interprétation de classiques français et internationaux en version « finger food » pour des cocktails innovants

Travail autour des goûts, des textures, du visuel et d'une mise en scène contemporaine

Adaptation des méthodologies et techniques à l'envoi en cocktail

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés

16
L U N .
M A R .
17

SNACKING VEGGIE



Déjeuner sur le pouce sain, rapide et bon

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Développer une offre healthy inspirée des tendances fortes de la street food

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

CONTENU

Recettes tendances et équilibrées axées sur le végétal (incluant oeufs et produits laitiers) avec ré-interprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : salade bar, buddha bowl, petit plat chaud végétarien, soupe, smoothie, pasta box, tarte, sandwich, etc.

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et art de la table

18
M E R .
J E U .
19

VOYAGE EN ASIE



Le savoir-faire français sous influences asiatiques

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Développer une offre dans le respect de l'esprit culinaire asiatique en l'adaptant aux attentes de votre clientèle

Découvrir et revisiter des associations de produits et alliances de saveurs ancrées dans la culture asiatique pour améliorer votre carte

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles d'établissements

CONTENU

Recettes d'inspiration asiatique, réinterprétées de façon contemporaine et adaptées à la tendance (cuisson, goût, texture et visuel)

Maîtrise des préparations préliminaires, des techniques d'élaboration, de cuisson et de régénération

23 / 24
L U N . / M A R .

SPOON 2 – CUISINE D'UN GLOBE-TROTTEUR



Voyage au cœur des épices

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Appréhender les produits, techniques et concepts culinaires propre à chacun des pays traités

Pouvoir créer une offre conceptuelle actuelle adaptée à votre clientèle

Savoir utiliser les influences de la cuisine du Moyen-Orient et les intégrer dans une offre culinaire contemporaine

CONTENU

Réalisation de recettes selon l'identité culinaire du restaurant « Spoon 2 » d'Alain Ducasse

Conception d'une cuisine identitaire marquée au fil d'assiettes centrées sur les saveurs et épices de l'Orient

Découverte et élaboration de mets issus des villes de la Route de la Soie : Bombay, Katmandou, Kassala, Doha, Beyrouth, etc.

30 / 31
L U N . / M A R .

CUISINE VÉGÉTALE



Sublimer légumes, céréales et légumineuses

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Reconsidérer l'utilisation du végétal en cuisine de manière cohérente et actuelle

Travailler dans la saisonnalité et connaître toutes les utilisations possibles des légumes, légumineuses et céréales traités

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos créations et les rendre plus attractives à votre clientèle

CONTENU

Réalisation de mets complets végétariens ou végétaliens inscrits dans la tendance actuelle

Mise en valeur de plusieurs variétés de légumes (racines, bulbes, feuilles, fleurs, fruits, etc.), céréales et légumineuses de saison

Conception de recettes basées sur les techniques de préparations préliminaires, taillage et cuisson liées aux produits végétaux traités en formation dans un souci de qualité constante

LUN. 13 JUIN

Les invités d'Alain Ducasse
Arnaud Faye

LUN. 13 – MAR. 14 JUIN

Autres expertises de la restauration
Identité culinaire : La construire puis la communiquer

LUN. 20 – MAR. 21 JUIN

Perfectionnement des techniques
Modes de cuisson

Z

I

U

J



DRNDUD FQYE

Cuisine solaire

1 jour / 8h - Meudon - 1 150 €

Originaire de Clermont-Ferrand, Arnaud Faye découvre sa passion de la cuisine, tournée vers les produits du jardin, dès le plus jeune âge aux côtés de ses grands-parents auvergnats. Il commence la cuisine après un BEP et un Bac pro, en 1999, et évolue au sein d'établissements prestigieux. De 2007 à 2016, il obtient de nombreuses hautes distinctions gastronomiques, successivement en tant que Chef de l'Espadon du Ritz Paris, du Mandarin Oriental, puis de l'Auberge du Jeu de Paume.

En juillet 2016, Arnaud est nommé Chef Exécutif du Relais & Châteaux de la Chèvre d'Or, où il maintient 2 étoiles au Michelin depuis février 2017 et obtient en 2018 4 toques au Gault & Millau. A la Chèvre d'Or, Arnaud Faye célèbre l'authenticité d'un terroir exceptionnel qui s'étend des contreforts rocheux du Mercantour jusqu'aux bleus intenses de la Méditerranée. Sa carte s'inspire de ces contrastes et magnifie les produits de haute qualité de la Riviera comme de l'arrière-pays.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef

S'inspirer d'une cuisine de haute volée et sublimer les produits de la Riviera afin de différencier vos menus et cartes

Appréhender des méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances

CONTENU

Formation dispensée par le Chef Arnaud Faye

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du Chef Arnaud Faye



NOUVEAUTE 2022



NOUVEAUTÉ 2022

13 / 14
L U N . / M A R .

IDENTITÉ CULINAIRE : L'EN CONSTRUIRE PUIS L'EN COMMUNIQUER

De la réflexion à la pratique, de sa carte au média-training

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

OBJECTIFS

Savoir analyser les identités culinaires passées et actuelles

Développer une réflexion sur sa propre identité culinaire

Définir une stratégie pour la communiquer fidèlement en interne et en externe

Se sentir à l'aise pour la présenter lors de sollicitations médias

CONTENU

Formation dispensée par Anne Garabedian, Rédactrice en Chef du magazine « Le Cœur des Chefs »

La notion d'identité culinaire : Définition et analyse de son évolution

Construire sa propre identité culinaire : Les outils de la réflexion

Communiquer son identité : Différencier les cibles internes et externes et adapter son discours

Média-training pratique : Accompagnement dans la prise de parole

20 / 21
L U N . / M A R .

MODES DE CUISSON

Maîtrise, pratique et avantages

2 jours / 16h - Meudon - 780 €

OBJECTIFS

Appréhender les exploitations possibles des produits selon différentes techniques de cuisson

Connaître et savoir adapter les techniques de cuisson afin de proposer une offre variée

Maîtriser et associer les techniques de cuisson en respectant et en sublimant les produits

CONTENU

Élaboration de mets complets utilisant des techniques et matériels de cuisson multiples : cocction, barbecue, fumaison, basse température, plancha, vapeur, sous-vide, etc.

Explication des principes de cuisson des produits selon les techniques choisies



MER. 06 JUILLET

Les invités d'Alain Ducasse

Michel Roth

J U L I E T



MICHEL ROTH

Cuisine Haute-Couture

1 jour / 8h - Meudon - 1 150 €

Bocuse d'or en 1991, Meilleur Ouvrier de France la même année, médaillé d'argent de la ville de Paris en 1997, Chevalier de l'Ordre National du Mérite en 2003, médaillé des Cuisiniers de la République Française en 2014, et enfin Chevalier de l'Ordre National de la Légion d'Honneur en 2003, le Chef Michel Roth est l'un des chefs les plus titrés de France. Ce natif de Sarreguemines a passé 31 ans dans les cuisines du Ritz, dont onze en tant que Directeur des Cuisines. Disciple de Paul Bocuse, président délégué du Concours Un des

Meilleurs Ouvriers de France et co-fondateur du Collège Culinaire de France, le Chef Michel Roth s'attache à transmettre son savoir-faire et son expérience aux chefs de demain. Véritable maître de la cuisine de haut-vol et des classiques de la gastronomie française, il propose une cuisine perfectionniste en laissant place à sa créativité sur une ligne épurée. Chef étoilé au sommet de son art, Michel Roth réinvente au quotidien la « Cuisine de Palace ».

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef

S'inspirer de la cuisine haute-couture sublimant les produits de la gastronomie française

Moderniser la gastronomie française classique et différencier vos menus et cartes gastronomiques

CONTENU

Formation dispensée par le Chef Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation de travail du chef Michel Roth

Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances



LUN. 19 - MER. 21 SEPTEMBRE

Perfectionnement des techniques
Méthode sous-vide : Production et envoi

JEU. 22 - VEN. 23 SEPTEMBRE

Les restaurants d'Alain Ducasse
Cucina - Cuisine italienne de caractère

LUN. 26 - MER. 28 SEPTEMBRE

Les restaurants d'Alain Ducasse
Entrées et plats 3 étoiles

JEU. 29 - VEN. 30 SEPTEMBRE

Les restaurants d'Alain Ducasse
Desserts 3 étoiles

S E P T E M B R E

19
L U N .
M E R .
21

MÉTHODE SOUS-VIDE : PRODUCTION ET ENVOI



Maîtrise, pratique et avantages en collaboration avec Multivac

3 jours / 24h - Meudon - 1 450 €

OBJECTIFS

Appréhender les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide

Maîtriser les différents types d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs

Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité

CONTENU

Introduction théorique sur la méthodologie d'utilisation, le rendement, l'équipement et les normes d'hygiène

Élaboration de mets complets en cuisson sous-vide

Explication des différents principes de juste cuisson et conservation en fonction des produits traités

Méthodologie de stockage et conservation

Techniques de régénération et d'envoi

22 / 23
J E U . V E N .

CUCINO – CUISINE ITALIENNE DE CARACTÈRE



Célébration d'une Italie généreuse et savoureuse

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Appréhender et savoir adapter les goûts, traditions et produits de la cuisine italienne

Pouvoir créer une offre conceptuelle actuelle adaptée à votre clientèle

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos plats et améliorer leur attractivité

CONTENU

Réalisation de recettes selon l'identité culinaire propre aux restaurants « Cucina – Mutualité » et « Cucina – Byblos » d'Alain Ducasse, proposant une cuisine italienne authentique, joyeuse et savoureuse

Conception d'une cuisine identitaire marquée au fil d'antipasti, primi et secondi piatti mettant en valeur les produits et le goût original de l'Italie

26
L U N .
M E R .
28

ENTRÉES ET PLÔTS 3 ÉTOILES



Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute cuisine

3 jours / 24h - Meudon - 1 550 €

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus

Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés

CONTENU

Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants triplement étoilés du Chef Alain Ducasse : « Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris » à Monaco et « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres

Maîtrise des méthodologies d'un restaurant 3* : élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson et techniques de dressage d'assiettes

29 / 30
J E U . V E N .

DESSERTS 3 ÉTOILES



Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute pâtisserie

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Comprendre l'esprit des desserts du Chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte

Appréhender les produits et techniques singulières aux restaurants Alain Ducasse

Appliquer les méthodes des restaurants étoilés pour améliorer vos performances

CONTENU

Élaboration de desserts issus des restaurants triplement étoilés d'Alain Ducasse : « Alain Ducasse at The Dorchester » à Londres et « Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris » à Monaco

Application des méthodologies des restaurants étoilés : mise en place, jeu de textures et températures, desserts en plusieurs services, etc.

Mise en valeur des desserts à travers un dressage esthétique, soigné et précis

MAR. 4 OCTOBRE

Restauration nomade et cantine chic
Burger attitude

MER. 5 – JEU. 6 OCTOBRE

Arts sucrés
Initiation au sucre d'art

LUN. 10 – MAR. 11 OCTOBRE

Arts de la Table
Arts de la Table par Chantal Wittmann, MOF

LUN. 10 - MER. 12 OCTOBRE

Restauration d'hôtel et traiteur
Banquets – Buffets – Cocktails

JEU. 13 - VEN. 14 OCTOBRE

Arts de la table
Autour des vins

LUN. 17 - MAR. 18 OCTOBRE

Arts de la table
Vente intelligente

LUN. 17 - MER. 19 OCTOBRE

Tendances culinaires
**Nutrition et santé dans les établissements
de soins avec UniLasalle**

MER. 19 - JEU. 20 OCTOBRE

Arts de la table
Service attitude

JEU. 20 - VEN. 21 OCTOBRE

Restauration d'hôtel et traiteur
Brunch et petit-déjeuner

LUN. 24 - VEN. 28 OCTOBRE

Les restaurants d'Alain Ducasse
**Rencontres étoilées - Monaco,
Paris, Londres**

LUN. 24 - MAR. 25 OCTOBRE

Autres expertises de la restauration
**Hygiène alimentaire
en restauration commerciale**

MER. 26 - VEN. 28 OCTOBRE

Autres expertises de la restauration
Permis d'exploitation

04 M Q R . 04

BURGER ATTITUDE



Réinterpréter l'emblème de la street-food

1 jour / 8h - Meudon - 490 €

OBJECTIFS

Connaître de nouvelles déclinaisons possibles du burger, emblème de la street food internationale, afin de diversifier votre offre et vous différencier

Optimiser la qualité visuelle et gustative de vos produits

Maîtriser les techniques et méthodes propres à une offre du type burger afin de pouvoir décliner les produits dans vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

CONTENU

Recettes incontournables de burgers et déclinaisons contemporaines

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de plusieurs variétés de burgers : légumes, boeuf, volaille, poisson, etc.

Confection de pains, garnitures, sauces et condiments originaux

05 / 06
M E R . / J E U .

INITIATION DU SUCRE D'ART



Maitrise, réalisation, création

2 jours / 16h - Meudon - 780 €

OBJECTIFS

Savoir créer sa propre pièce artistique selon le thème désiré

Maitriser 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

CONTENU

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

Cours de technologie durant les cuissons des sucres



10
L U N .
M O R .
11

ARTS DE LA TABLE PAR CHANTAL WITTMANN, MOF

L'art de sublimer une expérience gastronomique

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

Avec plus de 30 ans d'expérience, Chantal Wittmann possède un parcours impressionnant incluant l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 2011 ainsi que celui de Chevalier de l'ordre des Palmes académiques. Au cours de sa longue

carrière, Chantal a coaché de nombreux étudiants et a enseigné diverses matières en formation initiale, tout comme en formation pour adultes et pour personnes en situation de handicap. Elle a rejoint l'Ecole Ducasse et le restaurant Adour en 2021.

OBJECTIFS

Appréhender l'histoire des « Arts de la table » et l'importance du protocole dans la tradition française

Comprendre le parcours émotionnel du client et les points de contact clés

Savoir concevoir une table gastronomique pour soutenir une expérience gastronomique raffinée

CONTENU

Accueil et enchantement du client

Langage corporel, verbal et non verbal

L'art de la table et sa mise en place

Séquences de service et normes de service fondamentales

Techniques de service et méthodologies de ventes suggestives

10
L U N .
M E R .
12

BANQUETS – BUFFETS – COCKTAILS



Organisation, production et régénération adaptée à différents volumes

3 jours / 24h - Meudon - 1 450 €

OBJECTIFS

Pouvoir proposer à vos convives une offre contemporaine et qualitative en termes de goût et d'esthétique

Maîtriser les techniques et méthodologies selon le type d'établissement et de prestations

Optimiser le rendement, la productivité, le coût matière et l'organisation des ressources humaines

CONTENU

Recettes classiques revisitées et contemporaines, adaptées à différentes prestations

Réalisation d'une offre banquet avec élaborations traditionnelles ou sous-vide pour un envoi direct ou différé en régénération

Réalisation d'une offre buffets et pièces cocktails avec création d'un buffet froid et chaud et de bouchées « finger food »

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés

13
J E U .
V E N .
14

OUTOUR DES VINS



2 jours / 16h - Meudon - 750 €

OBJECTIFS

- Élaborer et tenir une carte
- Apprendre les règles de service
- Gérer les stocks

CONTENU

- Personnel de sommellerie: profil, comportement, tenue et qualités indispensables
- Conception de carte : supports, sélection, prix de vente et évolution
- Cave : type de stockage, organisation et mise en place pour le service
- Gestion des stocks : suivi, volume, rotation, valorisation, coûts d'achat
- Le service : accueil, prise de commande et approche commerciale

17
L U N .
M D R .
18

VENTE INTELLIGENTE



Développement de votre chiffre d'affaires

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

OBJECTIFS

Développer votre chiffre d'affaires grâce à la création d'un environnement favorable à la vente

Contribuer au développement des ventes additionnelles de votre établissement

CONTENU

Reprise des fondamentaux de la vente et de la relation client : étapes et argumentation commerciales

Création d'une expérience client unique en améliorant le cérémonial du service de votre établissement

Conception d'une carte de restaurant attractive

17
L U N .
M E R .
19

NUTRITION ET SANTÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS AVEC UNILDSLDLLE



Cuisiner pour la personne fragile

3 jours / 24h - Meudon - 1 250 €

OBJECTIFS

Adapter la prestation culinaire au profil du patient ou de la personne âgée

Adopter une démarche globale permettant d'optimiser les apports alimentaires tout en favorisant le plaisir de manger

Comprendre la place de la prestation repas face aux enjeux des établissements de la restauration collective de santé et à l'évolution de la réglementation

CONTENU

Apports théoriques sur la chrono-nutrition et la réponse opérationnelle aux situations de dénutrition

Réalisation de recettes et de dressages spécifiques valorisant les produits de première gamme dans le respect des règles de sécurité sanitaire

Utilisation des justes cuissons via le prisme de la santé

Application des différentes méthodes d'enrichissement, de manger main et de préparations à texture modifiée

19
M E R .
J E U .
20

SERVICE D'ATTITUDE



Service, bien-être et expérience unique

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

OBJECTIFS

S'adapter à l'évolution des codes de l'hôtellerie et de la restauration en développant plus de proximité avec le client

Transcender vos standards de service en créant une sensation de bien-être de votre client

CONTENU

Développement d'une culture de service

Techniques pour accroître son niveau d'empathie

Synchronisation des éléments de langage

20
J E U .
V E N .
21

BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER



De multiples combinaisons pour des matins gourmands

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre de brunch et petit-déjeuner tendance et esthétique

Appréhender différentes techniques de préparation pour une mise en oeuvre au quotidien

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

CONTENU

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, pâte à tartiner, granola, confiture, barres de céréales pour l'offre sucrée

Recettes autour de l'œuf, avec entrées et plats tendances pour l'offre salée

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

24 / 28
L U N . / V E N .

RENCONTRES ÉTOILÉES : MONACO, PARIS, LONDRES

Une occasion unique de découvrir les univers des restaurants étoilés d'Alain Ducasse

5 jours / 40h - Meudon - 4 750 €

Outre les démonstrations culinaires et réalisations de nombreuses préparations de ces établissements, cette formation est une opportunité inégalée d'échanger en petit comité

avec ces chefs étoilés dont les sensibilités et techniques spécifiques rendent leurs savoir-faire uniques et complémentaires.

PASSEZ UN JOUR DE CUISINE AVEC CHACUN DE NOS CHEFS INVITÉS :

Dominique Lory,
Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de
Paris, Monaco

Amaury Bouhours,
Le Meurice - Alain Ducasse, Paris

Jean-Philippe Blondet,
Alain Ducasse at the Dorchester, Londres

Thibault Hauchard,
Alain Ducasse at the Dorchester, Londres

LE DERNIER JOUR EST CONSACRÉ À DES VISITES EXCLUSIVES AINSI QU'À UN DÉJEUNER AU RESTAURANT « LE MEURICE - ALAIN DUCASSE »

*Session unique / Places limitées



NOUVEAU
FORMAT

24 / 25
L U N . / M A R .

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



Formation légale

2 jours / 14h - Meudon - 550 €

OBJECTIFS

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)

CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mise en œuvre des principes d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire

26 / 28
M E R . / V E N .

PERMIS D'EXPLOITATION



Formation légale avec remise CERFA

3 jours / 21h - Meudon - 500 €

OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation

Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession

Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal

CONTENU

L'environnement juridique en France

La responsabilité civile et pénale des exploitants

L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons

Les obligations en matière de protection de la santé publique

JEU. 03 - VEN. 04 NOVEMBRE

Arts sucrés
Desserts sans gluten

LUN. 07 - MAR. 08 NOVEMBRE

Arts sucrés
Desserts de bistrot

Arts de la Table
Mixologie avec Mathieu Le Feuvrier

MER. 09 - JEU. 10 NOVEMBRE

Tendances culinaires
L'esprit bistrot

LUN. 14 - MAR. 15 NOVEMBRE

Autour des produits
Cuisine végétale

Autres expertises de la restauration
Identité culinaire : La construire puis la communiquer

MER. 16 - VEN. 18 NOVEMBRE

Autour des produits
Volailles, viandes et gibiers

N O V E M B R E

LUN. 21 NOVEMBRE

Les invités d'Alain Ducasse
Paul Pairet

MAR. 22 - MER. 23 NOVEMBRE

Autour des produits
Retour du marché

LUN. 28 - MAR. 29 NOVEMBRE

Autres expertises de la restauration
**Hygiène alimentaire en restauration
commerciale**

MER. 30 NOVEMBRE - VEN. 02 DÉCEMBRE

Autres expertises de la restauration
Permis d'exploitation

03 / 04
J E U . V E N .

DESSERTS SANS GLUTEN



S'adapter tout en proposant une offre raffinée

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Savoir réaliser plusieurs types de produits sans gluten faciles à mettre en place en restauration

Connaître les produits comportant du gluten et les produits de substitution

Apprendre à adapter ses propres recettes de desserts

CONTENU

Réalisation de desserts, tous sans gluten et certains sans lactose

Travail autour des fruits de saison et des jeux de textures (liquide, craquant, moelleux, crémeux, etc.)

Explications et utilisation des différentes farines et produits de substitution

07 / 08
L U N . M A R .

DESSERTS DE BISTROT



Vision contemporaine des desserts de tradition

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrot

Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer des desserts de saison variés et ciblés selon votre clientèle

Adapter le nombre d'étapes de dressage pour faciliter l'envoi des desserts

Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement

CONTENU

Recettes inspirées des bistrots d'Alain Ducasse : Allard, Benoit, Champeaux

Réinterprétation contemporaine des grands classiques français dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot

Application de méthodologies de travail adaptées aux petites et grandes structures

07 / 08
L U N . M A R .

MIXOLOGIE AVEC MATHIEU LE FEUVRIER



Faire du bar un lieu unique

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

Mathieu Le Fevrier est un véritable maître dans l'art de l'hospitalité : celle qui maintient la relation client à son apogée, mais aussi dans la création de cocktails et le service des spiritueux. Il commence sa carrière par l'apprentissage du service dans de prestigieux établissements et participe à de nombreux concours, avant de lui-même former

grand nombre d'apprentis. En 2014 il rejoint le Palace The Peninsula Paris, et y passe 5 ans comme Chef Barman, où il dirige 3 bars et une équipe de 50 personnes. Tout au long de son parcours, il a appris à mêler techniques de cuisines, produits de qualité, épices et aromates pour créer des boissons appréciées de tous.

OBJECTIFS

Comprendre la sélection des produits et l'utilisation des équipements appropriés lors de la création d'un cocktail afin de pouvoir les reproduire

Reconnaître les boissons emblématiques, leurs caractéristiques, les processus et les critères de qualité

Découvrir les nouvelles tendances dans le monde de la mixologie

CONTENU

Conception d'un espace bar et mise en place

Connaissance des boissons, spiritueux, cocktails alcoolisés, leurs caractéristiques et leurs coûts

Création des recettes et d'une carte de cocktails incontournable et tendance

Techniques avancées et mixologie moléculaire (ingrédients maison, équipements avancés, carbonatation, fermentation, fumée, nitroinfusion et clarification)

Eléments de spectacle et divertissement des clients

09 / 10
M E R . J E U .

L'ESPRIT BISTROT



Vision contemporaine des recettes des terroirs français

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrot

Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer cartes et menus de saison variés et ciblés selon votre clientèle

Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement

CONTENU

Réalisation de recettes axées sur les terroirs français, dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot

Réinterprétation contemporaine des grands classiques français

Application de méthodologies de travail adaptées aux petites et grandes structures

14
L U N .
M A R .
15

CUISINE VÉGÉTALE



Sublimer légumes, céréales et légumineuses

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Reconsidérer l'utilisation du végétal en cuisine de manière cohérente et actuelle

Travailler dans la saisonnalité et connaître toutes les utilisations possibles des légumes, légumineuses et céréales traités

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos créations et les rendre plus attractives à votre clientèle

CONTENU

Réalisation de mets complets végétariens ou végétaliens inscrits dans la tendance actuelle

Mise en valeur de plusieurs variétés de légumes (racines, bulbes, feuilles, fleurs, fruits, etc.), céréales et légumineuses de saison

Conception de recettes basées sur les techniques de préparation préliminaire, taille et cuisson liées aux produits végétaux traités en formation dans un souci de qualité constante

14
L U N .
M A R .
15

IDENTITÉ CULINAIRE : LA CONSTRUIRE PUIS LA COMMUNIQUER



De la réflexion à la pratique, de sa carte au média-training

2 jours / 16h - Meudon - 1 150 €

OBJECTIFS

Savoir analyser les identités culinaires passées et actuelles

Développer une réflexion sur sa propre identité culinaire

Définir une stratégie pour la communiquer fidèlement en interne et en externe

Se sentir à l'aise pour la présenter lors de sollicitations médias

CONTENU

Formation dispensée par Anne Garabedian, Rédactrice en Chef du magazine « Le Cœur des Chefs »

La notion d'identité culinaire : Définition et analyse de son évolution

Construire sa propre identité culinaire : Les outils de la réflexion

Communiquer son identité : Différencier les cibles internes et externes et adapter son discours

Média-training pratique : Accompagnement dans la prise de parole

16
M E R .
V E N .
18

VOLAILLES, VIANDES ET GIBIERS

Approfondissement et perfectionnement des techniques

3 jours / 24h - Meudon - 1 450 €

OBJECTIFS

Découvrir et connaître les produits carnés, les gibiers à poils et à plumes (espèces, variétés, saisonnalité) pour diversifier votre carte et améliorer la qualité gustative et visuelle de vos mets

Maîtriser la saisonnalité, les catégories et les découpes des viandes et volailles

CONTENU

Réalisation de mets complets et sauces, à partir de volailles et viandes de renommée française et internationale, gibiers à poils et plumes d'élevage et sauvages

Mise en pratique des techniques de préparations préliminaires, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités

Réalisation de garnitures gourmandes de saison



NOUVEAUTÉ 2022



21
L U N .
L U N .
21

POUL PAIRET

Cuisine d'avant-garde

1 jour / 8h - Meudon - 1 150 €

Perpignanais d'origine, le Chef Paul Pairet est une figure emblématique de la cuisine multisensorielle. Décrit par les critiques comme un Chef « totalement imprévisible et magistral », il est aujourd'hui à la tête des restaurants Ultraviolet, Mr & Mrs Bund et Polux, tous les trois situés à Shanghaï. Définitivement marqué par ses voyages, il débute son périple gastronomique en 1993 en s'expatriant à Hong Kong puis à Sydney en 1995 où il construira son identité culinaire, dans un environnement où les terroirs dialoguent sans excès. Il continue de développer son art

à Jakarta avant de revenir à Shanghaï en 2009. C'est avec le restaurant Ultraviolet créé en 2012 que le Chef poussera l'innovation en associant cuisine et technologies. Plus que de la cuisine, une véritable expérience multisensorielle est proposée, ce qui le propulsera à la 24^{ème} place des meilleures tables du monde par les « World's 50 best » en 2018. Cette cuisine qu'il qualifie lui-même d'avant-garde figurative lui permettra de devenir en 2019 le premier restaurant triplement étoilé de Shanghaï avec l'Ultraviolet.

OBJECTIFS

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef

Découvrir la cuisine d'avant-garde et les clés de l'expérience multisensorielle proposée par le Chef

S'inspirer d'une cuisine hors-normes aux racines franco-asiatiques

S'affranchir des codes de la cuisine traditionnelle afin de favoriser le processus créatif

CONTENU

Formation dispensée par le Chef Paul Pairet

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation du travail du Chef

22
M D R .
M E R .
23

RETOUR DU MARCHÉ



Une carte gourmande au fil des saisons

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Savoir composer une carte ou ardoise adaptée à la tendance actuelle selon la saison

Maîtriser les bases techniques nécessaires pour décliner les produits de saison dans une offre d'entrées et plats du jour, gourmande et variée

Connaître la saisonnalité des produits afin de gagner en qualité et rentabilité

CONTENU

Élaboration de mets complets à base de produits de saison facilement déclinables pour vos entrées et plats du jour à l'ardoise

Application de multiples techniques adaptées à l'organisation des bistrotts et brasseries

Réalisation de recettes valorisant produits locaux saisonniers et traditions culinaires

Méthodologie d'élaboration de bases, jus, sauces et préparations préliminaires

Mise en pratique de techniques de cuisson, régénération, dressage et envoi

28
L U N .
M A R .
29

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



Formation légale

2 jours / 14h - Meudon - 550 €

OBJECTIFS

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)

CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mise en œuvre des principes d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire

30 / 02
M E R . / V E N .

PERMIS D'EXPLOITATION

Formation légale avec remise CERFA

3 jours / 21h - Meudon - 500 €

OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation

Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession

Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal

CONTENU

L'environnement juridique en France

La responsabilité civile et pénale des exploitants

L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boisson

Les obligations en matière de protection de la santé publique



LUN. 05 - MAR. 06 DÉCEMBRE

Autres expertises de la restauration
Gestion économique d'un restaurant

MAR. 06 - JEU. 08 DÉCEMBRE

La Naturalité d'Alain Ducasse
Trilogie contemporaine : Poissons, légumes, céréales

MER. 07 DÉCEMBRE

Autres expertises de la restauration
Conception des cuisines

LUN. 12 - MAR. 13 DÉCEMBRE

Restauration nomade et cantine chic
Snacking international

D É C E M B R E

05 / 06
L U N . M A R .

GESTION ÉCONOMIQUE D'UN RESTAURANT



2 jours / 16h - Meudon - 750 €

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

CONTENU

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes : objectifs, critères, méthodes

06 / 08
M A R . J U I N .

TRILOGIE CONTEMPORAINNE : POISSONS, LÉGUMES, CÉRÉALES



Sublimer le caractère naturel des produits au travers de techniques contemporaines

3 jours / 24h - Meudon - 1 250 €

OBJECTIFS

Maîtriser et s'inspirer de techniques propres à la « Naturalité » d'Alain Ducasse

Valoriser et exploiter au maximum les produits de la trilogie poissons – légumes – céréales et leur goût originel en les travaillant de façon plus saine

Travailler des associations de cuissons, textures et températures pour une offre contemporaine

CONTENU

Découverte de la « Naturalité » d'Alain Ducasse sublimant les produits

Élaboration de recettes et condiments de saison basés sur les produits de la mer, les céréales et les légumes

Application de techniques culinaires contemporaines : lactofermentation, barbecue, utilisation d'un extracteur à jus, utilisation de bocaux « Le Parfait », basse température, etc.

07 / M E R . M E R . / 07

CONCEPTION DES CUISINES



Aménagement, organisation et budget

1 jour / 8h - Meudon - 550 €

OBJECTIFS

Améliorer ses connaissances dans le domaine de la conception de cuisines professionnelles

Déchiffrer l'aménagement d'une cuisine professionnelle, identifier le dimensionnement et maîtriser l'organisation

Comprendre les implantations et la répartition des différents types d'équipements

Établir un budget selon les concepts et gamme de matériels

CONTENU

Les différentes zones, l'agencement, l'organisation des cuisines et les locaux annexes

Le principe de la marche-en-avant

Connaissances des différents modules de cuisson

L'approche ergonomique et fonctionnel de la cuisine

L'hygiène, le nettoyage, l'entretien préventif, les déchets, leur traitement et l'énergie

Les investissements à prévoir

12 / 13
L U N . / M A R .

SNACKING INTERNATIONAL



Innovation et expertise appliquées aux modes de consommation nomades

2 jours / 16h - Meudon - 970 €

OBJECTIFS

Appréhender les classiques de la street food internationale afin de diversifier votre offre

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

CONTENU

Recettes incontournables du snacking international avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : burger, sandwich, salade, buddha bowl, soupe, pasta box, tarte, petit plat chaud, etc.

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et arts de la table



INFOS PRCTIQUES

INSCRIPTION

L'inscription est simple, rapide et s'effectue en 3 étapes.

ÉTAPE 1

L'inscription s'effectue à l'aide de la fiche de réservation présente dans le catalogue et également téléchargeable sur notre site internet (ecoleducasse.com).

Une fois complétée, signée et tamponnée, la fiche de réservation doit être retournée par email (pariscampus@ecoleducasse.com), et ce, le plus tôt possible afin de garantir la disponibilité de la / des formation(s) souhaitée(s).

ÉTAPE 2

Dès réception de votre fiche de réservation, nous envoyons à la personne en charge du dossier, par mail ou par courrier, le devis, la convention de formation, le programme de la / des formations choisi(e)s, les conditions générales de vente.

Un exemplaire original signé et tamponné de la convention et des conditions générales de vente doivent être impérativement retournés à École Ducasse – Paris Campus afin de pouvoir accéder à la formation.

ÉTAPE 3

Les participants reçoivent une convocation quinze jours avant le début de la formation. Pour les formations financées par un OPCO, l'envoi de la convocation est conditionné par la réception préalable de l'accord de prise en charge.

FORMATIONS

Public visé : Professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Pré-requis : Aucun.

Délais et modalités d'accès aux formations : Concernant les délais et modalités d'accès, l'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et des places disponibles. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

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 pédagogique sont à évoquer avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Si vous avez des questions concernant l'accessibilité aux personnes en situation de handicap, vous pouvez contacter notre équipe et réaliser un entretien évoquant les aspects, l'accessibilité et le type de handicap afin de pouvoir évaluer les modalités d'accompagnement pédagogiques nécessaires, dans la mesure du possible.

Objectifs généraux : A l'issue de toute formation, le stagiaire sera capable de réaliser une gamme de recettes correspondant au thème et au programme de formation concerné. Il sera capable d'améliorer la qualité gustative et visuelle de ses cartes et d'appliquer des méthodes de travail efficaces pour optimiser ses performances.

Pour plus d'informations concernant nos programmes de formation nous vous invitons à vous référer à notre site internet www.ecoleducasse.com.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Méthode pédagogique :

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef formateur.
- Mise en application pratique des recettes par les participants.
- Maîtrise des méthodologies d'élaboration, de mise en place et des techniques de dressage.

Moyens pédagogiques :

- Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en fin de formation.
- Cuisine sur-mesure et ultra-équipée en termes de matériel.

SUIVI DE L'EXECUTION, APPRÉCIATION DU RÉSULTAT ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

Tout au long de la formation le Chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, des savoirs et des techniques et à la progression du stagiaire, en apportant si nécessaire des rectifications.

L'évaluation se fait au travers d'échanges, d'observations et d'analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires.

En fin de formation, sont distribués et / ou récoltés la fiche de satisfaction, les feuilles d'émargements ainsi que le certificat de réalisation de l'action de formation.

Après la formation un questionnaire d'évaluation est transmis au stagiaire et à son manager, le cas échéant.

QUELQUES CHIFFRES

Entre janvier et juillet 2021, Ecole Ducasse – Paris Campus a accueilli 144 personnes au sein de ses formations. Nos formations ont répondu à leurs attentes dans 94% des cas et 98% d'entre eux sont prêts à recommander l'Ecole Ducasse.

TARIFS

Les tarifs en vigueur sont ceux figurant sur notre calendrier et catalogue en cours. Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion des frais d'hébergement et de transport.

FINANCEMENT

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations, sous réserve de certaines conditions.

Toute l'équipe de l'École Ducasse reste à votre disposition au 01 34 34 19 10 ou sur pariscampus@ecoleducasse.com pour construire avec vous la solution la plus adaptée à vos besoins.



HÉBERGEMENT

L'hébergement n'est pas assuré par l'École Ducasse cependant une liste d'établissements est disponible sur demande.

RESTAURATION

Les repas de midi sont inclus dans les tarifs.

Pour les formations sur mesure, le prix facturé est celui de la proposition commerciale. Les prestations fournies par l'École Ducasse sont soumises à la TVA selon le taux en vigueur.

CONTACT

Nos équipes sont à votre disposition pour toute question concernant les formations, le financement ou pour toute demande de devis.

pariscampus@ecoleducasse.com
T : +33(0)1 34 34 19 10



PARTENAIRES OFFICIELS ET SPONSORS

alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION

de BUYER

Bakmeier Distribution
02 37 28 89 00

BRAGARD

BRUNO
FRANCE

de Buyer

Electrolux
PROFESSIONAL

GELATO
UNIVERSITY
CARPIGANI

hengel

ital
gel

Vertucuse

LE CAFE
GLOIN SUCSÉE
PARADISERIE & PÂTISS.

Moët Hennessy

M
MOLLEN

MONIN

MORA

MULTIVAC

NOROHY
"Le Commerce de la Pâtisserie"

PALAIS DES THÉS

PONTHIER
une tradition de France

PROVA
Pâtisseries
PROVENCE

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Sosa
premium ingredients
modern gastronomy

staub
en France

TERRE
BORMANE
GALATEO
& Friends

TRANSFOUR
GOURMET

VALRHONA

VALRHONA
SIGNATURE

les verains de
boiron

Weiss
S.P. FONDÉ PAR ALFRED WEISS 1882
FRANCE

WIESHEU



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 83 43 03161 43 - N° TVA
Intracommunautaire : FR 85 500 616 313**

Clause générale

Toute inscription à une ou plusieurs formations implique de votre part l'acceptation des présentes conditions et le respect par le stagiaire du règlement intérieur du Centre de Formation Alain Ducasse (ci-après dénommé CFAD), remis avant l'inscription. De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à CFAD que si CFAD l'a expressément acceptée.

Objet

Les présentes conditions générales s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes CFAD, sous forme de sessions destinées aux professionnels des métiers de l'hôtellerie – restauration et des métiers de bouche et réalisées dans les locaux du CFAD. Il appartient à l'entreprise de s'assurer que les personnes concernées par le stage ont un niveau suffisant pour suivre la formation.

Formations « catalogue » : Le contenu, la forme, les prix ainsi que les dates de ces formations sont définis dans le catalogue de formation du CFAD en vigueur au moment où il est procédé à l'inscription (sauf offres spéciales ponctuelles). Le contrat entre CFAD et l'entreprise est constitué par les présentes conditions générales, la fiche de réservation, le devis et la convention de formation signée des deux parties.

Formations « sur mesure / hors catalogue » : Le contenu, la forme et les prix des formations intra-entreprises font l'objet d'une proposition commerciale CFAD sur demande expresse. Le contrat entre CFAD et l'entreprise est constitué par la proposition commerciale, les conditions générales de vente et la convention de formation signée des deux parties.

Durée et validité de la proposition

La validité des propositions de formations issues du catalogue est identifiée par les dates de session de formation prévues pour chaque produit de formation dans ce support. Sauf stipulation contraire dans la proposition commerciale, la durée de validité des propositions du CFAD pour les stages hors catalogue est de 30 jours* à compter de la date figurant sur la proposition.

Procédures d'inscription et modalités de règlement

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide de la fiche de réservation CFAD. Cette fiche de réservation constitue un bon de commande et doit être complétée et retournée à CFAD, accompagnée des CGV (figurant au verso) signées et du règlement intérieur signé. Cet envoi doit intervenir au moins 30 jours* avant le début du stage (sauf cas exceptionnel). CFAD accusera réception de votre inscription et vous retournera le devis, la convention de formation et le programme du stage choisi. Les participants recevront leur convocation dans les quinze jours* avant le début du stage.

Dans le cas d'une inscription via le site internet ecoleducasse.com, la procédure d'inscription et l'acceptation des conditions générales de vente s'effectuent selon les procédés indiqués dans ce support.

Les conditions de règlement doivent obligatoirement préciser les conditions d'application et le taux d'intérêt des pénalités de retard exigibles le jour suivant la date de règlement

figurant sur la facture ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier dans le cas où les sommes dues sont réglées après cette date. Ce taux est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1er juillet de l'année en question. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Tout professionnel en situation de retard de paiement est de plein droit débiteur, à l'égard du créancier, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé par décret. Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification. Toutefois, le créancier ne peut invoquer le bénéfice de ces indemnités lorsque l'ouverture d'une procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire interdit le paiement à son échéance de la créance qui lui est due.

Prise en charge de votre action de formation

La demande de prise en charge de votre action de formation doit être faite minimum 45 jours* avant le début de votre formation. Il est de votre responsabilité de vous assurer du bon traitement de votre dossier auprès de votre OPCO. Dans les cas où, 30 jours* avant le début du stage, la demande de prise en charge n'a pas été déposée, est en cours de validation, a été refusée ou a été partiellement accordée, il vous sera demandé un acompte de 50% sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit.

Si le document justificatif de prise en charge n'est pas transmis au CFAD, deux jours ouvrés avant le début de la formation, il vous sera demandé de régler la totalité de la formation. Une facture acquittée vous sera remise afin que vous obteniez un remboursement par votre OPCO.

Cas N°1 : votre formation est prise en charge par un OPCO (Opérateur de Compétences) ou autres (activité salariée) : Le solde est dû à la fin de la formation. CFAD vous remettra une facture acquittée. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation. En cas de prise en charge et sous réserve de la réception de l'attestation de l'organisme financeur, la facture CFAD sera directement adressée à votre OPCO.

Cas N°2 : vous bénéficiez d'une prise en charge PARTIELLE par un OPCO : Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation. Si l'OPCO ne prend pas en Charge la totalité de votre formation, la facture de la différence vous sera adressée.

Cas N°3 : votre formation est prise en charge par l'Agefice (activité non salariée) : Afin de confirmer votre réservation, il vous sera demandé un acompte de 50% sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit. Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation. Une facture acquittée et une attestation de présence vous seront remises afin de vous faire rembourser vos frais de formation directement auprès de l'Agefice.

Cas N°4 : vous ne bénéficiez pas de prise en charge (financement personnel ou ne dépendant d'aucun OPCO) : Afin de confirmer votre réservation, il vous sera demandé un acompte de 50% sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit. Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFAD se réserve le droit d'annuler la réservation.

Report et annulation par le Centre de Formation Alain Ducasse

CFAD se réserve le droit exceptionnel d'annuler ou de reporter une formation au plus tard 15 jours* avant la date de début du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant.

Si dans la quinzaine précédant le début du stage, un cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraîne un nombre insuffisant de participants, CFAD se réserve le droit d'annuler la formation. Vous pourrez alors opter pour le remboursement du montant versé à date pour cette formation, ou pour le report de votre inscription à une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons.

Report et annulation par le stagiaire

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés d'annuler votre réservation ou celle d'un collaborateur, aucun frais ne vous sera facturé si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 45 jours* avant le début de la formation. À défaut, il vous sera facturé :

- 50% du montant du stage si l'annulation intervient entre 45 et 30 jours* avant le début du stage (pour les personnes ayant versé des acomptes, ceux-ci seront conservés)
- 100% du montant du stage si l'annulation intervient à moins de 30 jours* du stage.

Pour toute inscription ayant lieu à moins de 30 jours* du stage, il vous sera facturé 100% du montant du stage en cas d'annulation.

Le report n'est possible qu'une seule fois et doit intervenir dans l'année en cours, pour la même formation ou une autre du même montant proposée dans le catalogue en vigueur. Tout stage commencé est facturé à plein tarif, y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit.

Tarifs

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation (sauf offres spéciales ponctuelles). Les paiements doivent être effectués en euros (€).

Tous les frais bancaires sont à la charge exclusive du client. Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion de tous les autres frais. Les prestations fournies par CFAD sont soumises à la TVA selon le taux en vigueur. Pour les formations sur mesure, le prix facturé est celui de la proposition commerciale signée.

9. Attestation de stage :

CFAD remet à chaque stagiaire, à l'issue de la formation, une attestation de fin de formation.

10. Hébergement :

L'hébergement n'est pas assuré par CFAD. Une liste d'établissements est à votre disposition.

11. Propriété intellectuelle :

Les documents, comprenant notamment les recettes effectuées pendant la formation, sont remis en début de stage et ne sont fournis qu'en un seul exemplaire. En cas de perte ou de vol, aucun autre exemplaire ne sera fourni. CFAD reste détenteur, sauf clause contraire, des droits patrimoniaux de la conception de la formation (documents, logiciels, réalisations matérielles, etc.) Le stagiaire et / ou l'entreprise dont il dépend ne pourra utiliser les noms « Centre de Formation Alain Ducasse » ou « Ecole Ducasse » que pour informer éventuellement les tiers qu'il a suivi un stage de formation au sein du CFAD. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord préalable écrit CFAD.

12. Responsabilité :

L'obligation souscrite par CFAD dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. CFAD ne pourra en aucun cas être tenu responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime. De plus, CFAD ne sera pas responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

13. Résolution des litiges :

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Nanterre, même en cas de pluralité des défendeurs.

14. Cession du droit d'image :

Par le présent contrat, le « stagiaire » cède au CFAD les droits qu'il détient sur son image telle que reproduite sur les photographies et vidéos transmises, et ce, sans contrepartie financière, sans aucune limitation de durée et dans le monde entier. En conséquence, le « stagiaire » autorise CFAD à fixer, reproduire, communiquer et modifier par tout moyen technique les photographies et films réalisés dans le cadre du présent contrat. Les photographies pourront être reproduites en partie ou en totalité sur tout support (papier, numérique, magnétique, tissu, plastique etc.) et intégrées à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, peinture, vidéo, animations etc.) connus et à venir. Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage et / ou séquence que le CFAD serait amené à produire et / ou à diffuser. Le « stagiaire » autorise CFAD à exploiter ou à autoriser l'exploitation de ces enregistrements, en tout ou partie, tant dans le secteur commercial que non commercial, public que privé, par tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, analogique et / ou numérique, notamment par diffusion sur Internet, mais aussi par télédiffusion (voie hertzienne, satellite,...), en vue de la réception dans les lieux privés et / ou publics, quels que soient les récepteurs de visualisation (téléviseurs, téléphones mobiles, ...) par communication au public par tous réseaux numériques interactifs ou non, par télécommunication, par reproduction à des fins commerciales ou non sur tous support connus ou inconnus à ce jour (vidéocassettes, DVD, CD-ROM, etc...) Le « stagiaire » autorise l'utilisation de son image dans tous les contextes liés à la présentation ou promotion des formations au sein du CFAD. Le « stagiaire » reconnaît par ailleurs qu'il n'est lié à aucun contrat exclusif sur l'utilisation de son image ou de son nom.

15. Confidentialité :

Conformément à la loi « Informatique et libertés » n° 78-17 du 6 janvier 1978, tout stagiaire dispose d'un droit d'accès, de rectification des informations nominatives le concernant, et d'opposition à l'utilisation des données personnelles à des fins de prospection. Pour exercer ces droits, le stagiaire peut s'adresser au Centre Formation Alain Ducasse, 16-20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon, France.

ECOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

16-20, Avenue du Maréchal Juin
92360 Meudon, France

pariscampus@ecoleducasse.com
+33 (0)1 34 34 19 10
ecoleducasse.com

Version – Octobre 2021