



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- 10 novembre 2021
- 1 jour – 8 heures
- 1 150 € HT

Après des études au Lycée Hôtelier de la Rochelle, Christopher Coutanceau commence son parcours professionnel aux côtés de chefs renommés comme André Gaüzère, Didier Oudill, Edgar Duhr, Michel Guérard, Ferran Adrià ou encore Joël Robuchon. Il décide ensuite de rentrer à La Rochelle en 2000 pour ouvrir son propre bistrot, Le Vieux Port, avant d'intégrer l'équipe du Restaurant « Richard Coutanceau » en tant que chef de cuisine et travailler en binôme avec son père pendant 5 ans. En juillet 2007, Christopher rachète le restaurant à ses parents avec Nicolas Brossard, chef sommelier et décroche la troisième étoile en 2020. Passionné par la mer et navigateur depuis sa plus tendre enfance, le chef rochelais est un fervent défenseur de la pêche durable et de la cuisine anti-gaspillage. A la criée tous les matins, le « cuisinier-pêcheur » choisit avec amour les plus beaux produits issus de la pêche locale afin d'offrir à ses clients une cuisine de la mer à l'assiette.

CONTENU DE LA FORMATION

- Identité et méthodes de travail du restaurant triplement étoilé « Christopher Coutanceau »
- Formation dispensée par le chef : Christopher Coutanceau

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 à 6 recettes au total pour la formation
- Tout le homard
- Sardine de la tête à la queue
- Variation de l'estran
- Carpaccio de bonite fumée
- La sole du coureau

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef invité
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender les associations de saveurs et textures ainsi que les techniques de dressage propres à la vision du chef invité
- Connaître les utilisations possibles des produits traités afin de diversifier vos cartes

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef
- S'inspirer d'une cuisine haute-couture sublimant les produits de la mer afin de moderniser et différencier vos menus et cartes gastronomiques
- Reconsidérer la valorisation des produits de la mer en prenant en considération les saisons de la mer, les espèces menacées, les périodes de reproduction ou encore les méthodes de pêche
- Appliquer les méthodes de travail d'un restaurant triplement étoilé pour améliorer vos performances

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au commis de cuisine

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

ORGANISATION

- Effectif maximum : 10 personnes
- Lieu de formation :
 - Ecole Ducasse Paris Campus
 - 16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon
- Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)
- Une tenue professionnelle est obligatoire
 - Veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.
- Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition. Nous recommandons d'apporter vos couteaux : filet de sole, économe, éminceur et couteau d'office.
- Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place
- Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

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

SUPPORT DE COURS

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

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef invité, expert du domaine enseigné et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAI ET MODALITES D'ACCES AUX FORMATIONS

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et selon les places disponibles.

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Tél : 01 34 34 19 00

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS