



DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 7 Juin 2021
- 1 jour – 8 heures
- 1 150 € HT

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

CONTENU DE LA FORMATION

- 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

EXEMPLES DE RECETTES

- Véritable Aioli Signature
- Fritto misto de homard, sauce moutarde
- Saint-Jacques crues, romaine, artichaut violet, parmesan, épinard

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation dispensée par le chef Jacques Maximin
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du chef
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- 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

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au commis de cuisine

PRE-REQUIS

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

ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes

Lieu de formation : Ecole Ducasse Paris Campus

16 – 20 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon

Horaires : de 9h à 17h (présence obligatoire à 8h30 autour d'un café d'accueil)

Une tenue professionnelle est obligatoire : veste, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.

Les tabliers et torchons seront mis à votre disposition. Nous recommandons d'apporter vos couteaux : filet de sole, éminceur et couteau d'office.

Les déjeuners sont inclus et pris en commun sur place

Appareil photo autorisé

APPRECIATION DE RESULTAT

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

SUPPORT DE COURS

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

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

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

DELA 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

