ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 9 au 10 décembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Identité et méthodes de travail du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée
- Formation dispensée par la cheffe pâtissière en place : Jessica Préalpato
- Découverte de la pâtisserie « cuisinée » et du concept de la Naturalité d'Alain Ducasse prônant des recettes basées des produits de saison, des céréales et des préparations désucrées
- Mise en valeur des produits par de multiples techniques (extraction de jus, fumaison, fermentation, etc.)
- Sublimation des produits par des alliances gustatives contemporaines
- Utilisation de divers modes de cuisson au service de la juste cuisson des produits (vapeur, basse température, coction, lacto-fermentation, etc.)

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 à 6 recettes (desserts à l'assiette gastronomiques) au total pour la formation
    - Bière Houblon
    - Cacahuète des Hautes-Pyrénées, mousse de lait et caramel
    - Chocolat, Whisky
    - Citrons, algues kombu, estragon
    - Kakis, prunes, bière
    - Pomme, mousse

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par la cheffe invitée
- Mise en application pratique par les participants
- Valorisation des produits et connaissances de leurs propriétés et vertus
- Appréhender l'esprit et l'axe culinaire propre à l'identité de la cheffe invitée
- Maitriser les méthodologies d'élaboration des bases et montage des desserts
- Maitriser les méthodologies de mise en place, d'organisation et d'élaboration
- Appréhender les associations de saveurs et textures ainsi que les techniques de dressage propres à la vision de la cheffe invitée

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- 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, coction, etc.
- Reconsidérer l'utilisation du sucre et maîtriser de nouvelles techniques d'élaboration et de cuisson avec pour objectif la recherche du goût
- Créer une offre conceptuelle contemporaine adaptée à votre clientèle
- Optimiser la qualité gustative et visuelle des desserts en optant pour la sobriété sans surenchère artistique et le travail du goût

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine ou chef pâtissier au commis de cuisine ou commis pâtissier

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
- 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 la Cheffe invitée, experte 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 DUCASSE
PARIS CAMPUS