



CUCINA – CUISINE ITALIENNE DE CARACTÈRE

Célébration d'une Italie généreuse et savoureuse

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 27 au 28 Septembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Identité culinaire et méthodes de travail propres aux restaurants du Chef Alain Ducasse « Cucina Mutualité » et « Cucina Byblos », proposant une cuisine italienne authentique, joyeuse et savoureuse
- Concept d'une cuisine identitaire marquée au fil d'antipasti et plats mettant en valeur le produit et le goût originel de l'Italie

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 recettes au total pour la formation
- 3 recettes réalisées sous la forme d'un repas
- 2 recettes plus complexes réalisées en démonstration
 - Vitello tonnato
 - Paccheri alla guancia di manzo // Paccheri joue de bœuf fondante et lard paysan
 - Bucatini cacio e pepe // Bucatini poivre et fromage
 - Branzino, zucchini e olive nere // Loup, courgettes et olives noires
 - Orecchia di elefante e polenta cremosa // Escalope milanaise et polenta crémeuse

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender l'esprit singulier de la cuisine italienne traitée en formation
- Maîtriser les méthodologies d'élaboration des bases, jus, sauces et condiments
- Maîtriser les méthodologies de mise en place, d'organisation, d'élaboration culinaire, de cuisson et régénération des mets

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Eveil autour des goûts et traditions de la cuisine italienne
- Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles d'établissement
- Appréhender et savoir adapter les produits et techniques abordés
- Pouvoir créer une offre conceptuelle actuelle adaptée à votre clientèle
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos cartes, menus et événements

CUCINA – CUISINE ITALIENNE DE CARACTÈRE

Célébration d'une Italie généreuse et savoureuse

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

ECOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

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 formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAJ 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

