



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

ENTRÉES ET PLATS 3 ETOILES

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

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 01 au 03 Mars 2021 ou Du 20 au 22 Septembre 2021
- 3 jours – 24 heures
- 1 550 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Sélection et élaboration de recettes des restaurants multi-étoilés d'Alain Ducasse :
- Le Meurice Alain Ducasse, Paris
- Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Monaco
- Alain Ducasse at the Dorchester, Londres
- Alain Ducasse au Plaza Athénée, Paris

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 15 recettes au total pour la formation :
- 2 ou 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas
- 2 ou 3 recettes par jour réalisées en démonstration
 - Turbot, Huitres et Algues
 - Saint-Jacques, Brocoletti, Caviar Crystal
 - Asperges vertes de Lauris, Œuf de poule mollet, Coquillages
 - Ris de veau finement pané, lasagnes safranées et primeurs étuvés
 - Suprême de poulette de Bresse, sauce Albufera les cuisses en caillettes

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Echange sur l'esprit et l'axe culinaire propre à l'identité des différents restaurants étoilés au travers des mets issus des cartes en vigueur et élaborés en formation
- Compréhension des propriétés des différents produits utilisés
- Maîtrise des méthodologies d'élaboration, de mise en place et des techniques de dressage d'un restaurant 3 étoiles

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Améliorer la qualité gustative et visuelle de vos cartes et vous démarquer en proposant une offre gastronomique
- Perfectionner les alliances et l'équilibre de vos menus
- Appréhender l'esprit culinaire du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations
- Etendre votre ouverture d'esprit quant aux produits et techniques singulières utilisés au sein des restaurants Alain Ducasse
- Appliquer des méthodes efficaces pour optimiser vos performances en termes :
 - D'élaboration en amont des mises en place
 - D'envoi des assiettes et finition (en service)
 - De dressage (visuel soigné et précis)

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au chef de partie

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 formateur, spécialiste 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