



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 31 Mai au 1 er Juin 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de recettes emblématiques des restaurants bistrologiques et gastronomiques d'Alain Ducasse en Asie :
 - Esterre, Tokyo
 - Benoît, Tokyo
 - Blue by Alain Ducasse, Bangkok
 - BBR by Alain Ducasse, Singapour
- Recettes d'inspiration asiatique déstructurées, réinterprétées de façon contemporaine et adaptées à la tendance (cuisson, goût, texture et visuel)
- Maîtrise des préparations préliminaires, des techniques d'élaboration, de cuisson et de régénération

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 recettes au total pour la formation
 - 5 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas
- Sélection de recettes à base de poissons / viandes / légumes :
 - Homard choux (Blue by Alain Ducasse)
 - Aile de raie grenobloise (Benoit, Tokyo)
 - Gamberoni poireaux (Esterre, Tokyo)

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Maîtriser les techniques de préparation préliminaire, de stockage, de taillage et de découpe singulière liées à chacun produits
- Maitriser les méthodologies d'élaboration de sauces et condiments
- Maîtriser différentes techniques de cuissons selon les caractéristiques des produits à traiter

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Développer une offre dans le respect de l'esprit culinaire asiatique en l'adaptant aux attentes de votre clientèle
- Découvrir et revisiter des associations de produits et alliances de saveurs ancrées dans la culture asiatique pour améliorer votre carte
- Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles d'établissements
- Maitriser les taillages et découpes dans un souci de qualité constante et coût matière contrôlé
- Optimiser le rendement en utilisant au maximum chaque produit
- Travailler dans la saisonnalité des légumes afin de réduire les coûts de revient
- Connaître les utilisations possibles des produits traités afin de diversifier vos cartes
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos prestations

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 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 DUCASSE

PARIS CAMPUS