



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 15 au 16 Novembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes basées sur l'esprit des terroirs français dans le respect de la saisonnalité :
Nord, Picardie, Bretagne, Normandie, Alsace, Lorraine, Île-de-France, Bourgogne, Franche-Comté, Champagne-Ardenne, Pays de la Loire, Centre, Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne, Rhône-Alpes, Aquitaine, Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Adaptation des méthodologies de travail dans le respect de la tradition bistrotière
- Création de recettes contemporaine à partir des grands classiques français
- Notions de déstructuration et réinterprétation de recettes
- Formation adaptée aux structures de 60 à 120 couverts

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
 - Carpaccio de mulot aux oursins
 - Aile de raie, jus-garniture Grenobloise, pommes de terre confites et algues marines
 - Magret de canard de Challans, jus-garniture Bigarade
 - Côte de Bœuf fin gras du Mézenc au sautoir, pommes boulangères, sucrones
 - Rognon de veau de lait en fricassée à la moutarde, macaronis au gratin

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender l'historique et l'identité des différents terroirs français avec des notions de géopolitique du goût et d'alliances de produits liés à un terroir
- Maitriser la méthode de réinterprétation de recettes traditionnelles françaises et savoir adapter une recette à la tendance actuelle
- Maitriser l'organisation de mise en place liée aux différentes préparations
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène
- Maitriser les préparations préliminaires et techniques de cuisson selon les produits
- Maitriser la régénération et le dressage en situation de service des mets complets élaborés

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrot
- Créer une offre conceptuelle et actuelle, adaptée à la demande de votre clientèle
- Savoir adapter les méthodologies et les techniques démontrées afin de pouvoir proposer des cartes et menus de saison variés
- 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