



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

#### DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 08 au 09 Mars 2021 ou Du 13 au 14 Décembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

#### CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes incontournables de la restauration nomade internationale
- Réinterprétation innovante, ludique et pratique à déguster « en marchant »
- Travail autour du goût, des textures et du visuel de différents types de mets :
  - Salade bar et salades à emporter
  - Burgers et sandwiches à base de différents pains selon leur identité culinaire (buns, baguette, viennois, pita, naan, polaire, etc.)
  - Ceviche, tartare, poke et buddha bowl
  - Mets complets et petits plats chauds à base de viandes, poissons et légumes
  - Soupes et smoothies
  - Pâtes et céréales en pasta box froides ou chaudes
  - Tartes et tourtes
- Utilisation de produits carnés, aquatiques et végétaux frais et de saison
- Eveil autour des différentes prestations conceptuelles, de l'utilisation de contenants jetables ainsi que des arts de la table

## NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 14 à 16 recettes salées au total pour la formation, adaptables pour les offres vente-à-empporter : classique, food truck ou cantine chic sur le pouce
  - BBQ burger
  - NY salad « Caesar style »
  - Finger-Croq M'sieur/dame
  - BocÔcotte poule au pot, sauce suprême
  - Coleslaw hot-dog

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments
- Maitriser les méthodologies de mise en place, d'organisation, d'élaboration, de cuisson et de régénération et d'envoi
- Appréhender les notions fondamentales quant au choix des arts de la table et les techniques de dressage selon les concepts

## OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Maîtriser différents types d'élaboration afin d'optimiser rendement et productivité
- Optimiser votre rapport qualité produit / temps d'exécution / prix de vente
- Savoir mettre en valeur vos assiettes ou contenants en fonction de votre concept
- Valoriser esthétiquement vos prestations afin de séduire votre clientèle
- Appréhender les techniques utilisées afin de pouvoir décliner votre propre offre dans votre ou vos points de vente.
- Pouvoir vous démarquer en proposant une carte contemporaine et attractive

## **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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)  
[ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS