



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 22 au 23 Novembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation d'une dizaine de desserts, tous sans gluten et certains sans lactose
- Travail autour des fruits de saison et des jeux de textures (liquide, craquant, moelleux, crémeux, etc.)
- Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, lactose et autres allergènes

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- Réalisation d'une dizaine de desserts sans gluten et certains sans lactose facile à mettre en place en restauration
- Les desserts seront composés de crémeux, mousse, croquant, compotée, ganache, émulsion, glace, gelée...

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir réaliser plusieurs types de produits sans gluten faciles à mettre en place en restauration
- Connaître les produits comportant du gluten et les produits de substitution existants sans utiliser d'additifs
- Apprendre à adapter ses propres recettes de dessert

DESSERTS SANS GLUTEN NI ADDITIFS

S'adapter tout en proposant une offre raffinée

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 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