ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 17 au 18 Novembre 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes basées sur l'esprit des bistrots du Chef Alain Ducasse
- Adaptation des méthodologies de travail dans le respect de la tradition bistrotière
- Notions de réinterprétation de recettes
- Création de recettes contemporaines à partir de grands classiques français
- Réalisation de recettes adaptées pour un chariot de dessert
- Formation adaptée aux structures de 60 à 120 couverts

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 8 à 10 recettes (desserts à l'assiette ou chariot) au total pour la formation
    - Millefeuille revisité
    - Paris-Brest cacahuètes caramel orange
    - Profiteroles aux 3 crèmes vanillées
    - Saint Honoré à la fraise
    - Tarte citron réinterprétée
    - Mister Rech

METHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène
- Appréhender l'histoire de la pâtisserie et l'esprit des bistrots du chef Alain Ducasse
- Maitriser la méthode de réinterprétation de recettes classiques françaises et savoir adapter une recette classique à la tendance actuelle
- Maitriser l'organisation de mise en place et les techniques de cuissons liées aux différentes préparations et desserts
- Appréhender le dressage des desserts en réalisant 3 étapes maximum

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 une carte de desserts de saison variée
- Optimiser l'envoi des desserts avec le nombre d'étapes suffisant au dressage
- Perfectionner la qualité gustative et visuelle de vos desserts

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine ou chef pâtissier au commis de cuisine ou commis pâtissier

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.
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