



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

#### DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- 18 Juin 2021
- 1 jour – 8 heures
- 550 € HT

#### CONTENU DE LA FORMATION

- Les différentes zones, l'agencement, l'organisation des cuisines et l'importance des locaux annexes au cœur de la production
- Le principe de la marche-en-avant
- Connaissances des différents modules de cuisson et les fonctionnalités de préparation (cuisson horizontale et verticale, induction, gaz)
- L'approche ergonomique et fonctionnel de la cuisine
- L'hygiène, le nettoyage (laverie), l'entretien préventif
- Les déchets et leur traitement
- L'énergie
- Les intervenants dans une opération et leur rôle aux différentes phases
- Les investissements à prévoir

#### OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Améliorer ses connaissances dans le domaine de la conception de cuisines professionnelles
- Décrypter l'aménagement d'une cuisine professionnelle (éclairage, ventilation/extraction, évacuations, étanchéité, les systèmes frigorifiques)
- Identifier le dimensionnement et maîtriser l'organisation de la cuisine (selon identité culinaire)
- Comprendre les implantations et la répartition des différents types d'équipements
- Établir un budget d'équipements de cuisine selon les concepts de cuisine et gamme de matériels
- Découvrir les nouvelles tendances de marché

## PUBLIC CONCERNE

Chef de cuisine et professionnels de la restauration

## 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)

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 documents pédagogiques sont remis à chaque participant en fin de stage sous format électronique.

#### ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un professionnel, 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 DUCASSE

PARIS CAMPUS