



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS A L'ECOLE DUCASSE

« Promouvoir la diversité des terroirs, des cultures et des cuisines du monde. Privilégier l'achat de produits de saison et locaux. Apprendre à respecter la terre et les lois de la nature pour mieux se nourrir et préserver notre avenir. » Alain Ducasse.

Saisonnalité, traçabilité des produits, circuits-courts, valorisation et promotion de tous les terroirs. Plus qu'un partage de valeurs, c'est un véritable engagement en faveur des produits et producteurs locaux que nous transmettons à ceux que nous formons. En les initiant au concept de la Naturalité, développé par le Chef Alain Ducasse, nous leur offrons une vision durable de la gastronomie et les invitons à prendre soin de la planète et des hommes. Imprégnées de la philosophie du chef multi-étoilé, chacune de nos formations fait la promotion de l'éco-responsabilité et du zéro gaspillage. A l'Ecole Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyen.

Les formations de l'Ecole Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché liées à la situation sanitaire actuelle. Dans un souci d'innovation permanente, nos programmes enseignent aux participants le développement de nouvelles recettes, de nouveaux procédés de fabrication et de nouveaux services afin de satisfaire les nouveaux besoins des clients.

DATE, DURÉE ET COUT PAR PERSONNE

- Du 1 au 4 Février 2022
- 4 jours – 32 heures
- 1 450 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1

- Réalisation des bases puis utilisation de ces dernières pour la réalisation des jus et sauces puis réalisation des condiments associés
- Recettes autour des différentes familles de produits (carnés, aquatiques, végétaux)
- Dégustation des réalisations couplées avec une protéine et/ou une garniture de manière à démontrer les possibilités d'alliances et d'exploitation possibles des jus sauces et condiments réalisés en formation

Jour 2

- Recettes autour des différentes familles de végétaux : Légumes Racines (betterave, carotte, navet, etc.), Légumes Feuilles (chou vert, épinard, salades diverses, etc.), Légumes Bulbes (ail, oignon, fenouil, poireau, etc.), Tubercules (pomme de terre, patate douce, topinambour, etc.), Rhizomes (gingembre, asperge, endive, etc.), Bourgeons ou pousses (brocoli, chou-fleur, artichaut, etc.), Légumes-fruits (aubergine, poivron, tomate, etc.), Tiges et côtes (côtes de blette, pak-choï, céleri branche, etc.), Graines de légumineuses fraîches (petit-pois, haricot coco, fève ...), Graines germées (soja, lentilles, alfafa ...), Céréales (riz, épeautre, millet), Champignons (girolles, mousserons, cèpes, etc.)
- Réalisation de mets complets à tendance végétale avec apport condimentaire de protéines animales (produits aquatiques, produits carnés et produits laitiers)

Jour 3

- Recettes autour des différentes familles de produits : Viandes à chair brune (bœuf, agneau), Viandes à chair blanche (veau, cochon), Volailles à chair blanche (volaille des landes, lapin) et Volailles à chair brune (canard)
- Réalisation de mets complets avec un focus :
 - Préparation/Cuisson sur le produit carné
 - Réalisation de la sauce et/ou condiment lié à la recette
 - Réalisation de la garniture si elle fait partie intégrante de la cuisson. Si ce n'est pas le cas la garniture sera toutefois réalisée de manière secondaire ou pourra être réalisée en amont de la formation par le chef formateur

Jour 4

- Recettes autour des différentes familles de produits aquatiques : Poissons ronds et plats de mer 2 et 4 filets (thon, daurade raie), Poissons de rivière (sandre, truite), Crustacés de mer (langoustine, gambas), Crustacés de rivière (écrevisses) et Mollusques (encornet, coquillages divers)
- Réalisation de mets complets avec un focus :
 - Préparation/Cuisson sur le produit aquatique
 - Réalisation de la sauce et/ou condiment lié à la recette
 - Réalisation de la garniture si elle fait partie intégrante de la cuisson. Si ce n'est pas le cas la garniture sera toutefois réalisée de manière secondaire ou pourra être réalisée en amont de la formation par le chef formateur

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

Jour 1

- 4 fonds ou bases, 4 jus, 4 sauces et 4 condiments



Jour 2

- 5 recettes au total pour la formation
- Recettes réalisées en situation de service
 - Cookpot multicolore de fruits et légumes, lard poivré
 - Grecque de légumes glacés
 - Compression de choux caramélisés, émulsion ricotta
 - Salade Niçoise
 - Risotto à la tomate et citron confit
 - Tourte aux herbes et artichauts
 - Cocotte de quinoa, légumes étuvés, jus végétal

Jour 3

- 5 recettes au total pour la formation,
- Recettes réalisées en totalité ou en partie en situation de service
 - Râble de lapin farci aux herbes
 - Suprême de caille en rissoles croustillantes
 - Volailles jaunes des landes en deux cuissons, poitrine rôtie, et cuisses en chartreuse
 - Paleron de bœuf piqué d'olives, réduction d'échalotes au vin rouge
 - Osso bucco de veau de lait, jeunes navets caramélisés

Jour 4

- 5 recettes au total pour la formation,
- Recettes réalisées en totalité ou en partie en situation de service
 - Tronçon de lotte en Bourride au vert
 - Filet de daurade poêlé, jus à l'anchois
 - Pavé de loup au plat en pipérade acidulée
 - Homard breton poché, les pinces en condiment Thermidor
 - Encornet farci seiche-olive, sucs acidulés

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender les différents types de prestations traités en formation et utiliser les produits et techniques en fonction
- 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 les élaborations, cuissons, régénération dans le respect des règles d'hygiène
- Optimiser le rendement et la productivité et maitriser les coûts matières
- Maîtriser au mieux l'organisation RH tout en facilitant votre travail
- Appréhender les techniques utilisées selon les divers concepts traités afin de pouvoir améliorer les prestations au sein de votre établissement
- Pouvoir se démarquer en offrant une esthétique contemporaine
- 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.

DELAJ 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 DUCOSSE

PARIS CAMPUS