



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 citoyens.

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 7 au 9 février 2022 ou Du 19 au 21 Septembre 2022
- 3 jours – 24 heures
- 1 450 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation de l'utilisation d'une machine sous-vide
- Explication sur les matériels, matériaux et équipements (cellule de refroidissement, sonde thermique, turbigomme, sacs et sachets selon utilisation)
- Exposition des principes cuisson/conservation des différents produits à traiter
- Réalisation de mets complet en cuisine sous-vide : juste cuisson, basse température courte et longue durée suivant les produits traités (remise de tableaux de T°)

METHODE SOUS-VIDE : MISE EN PLACE, PRODUCTION ET ENVOI

Maitrise, pratique et avantages en collaboration avec Multivac

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- Une quinzaine de recettes au total pour la formation
- Jour 1 (matin) : Cours théorique (méthode HACCP, bactériologie et microbiologie, règles d'hygiène selon la loi en vigueur)
- Jour 1 (après-midi) et Jour 2 : Elaborations des mises en place avec la méthode sous-vide
- Jours 3 : Régénération et envoi des mises en place élaborées en amont
 - Pressé de volaille de Bresse, écrevisses et foie gras
 - Daurade entière à la mode de Bari
 - Magret de canard poudré d'épices, navets glacés au jus
 - Carre d'agneau, cotes de blettes gratinées, jus perlé aux olives
 - Riz au lait, confiture de fruits

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Maîtriser l'utilisation des machines sous vide, du matériel de précision (sonde), et des matériaux (sachets)
- Appréhender les différents types de stockage et conservation sous-vide
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène
- Appliquer les préparations préliminaires et cuissons attenantes à chaque produit
- Maîtriser les méthodes d'élaboration pour conservation (DLC longue) ainsi que les méthodes d'élaboration pour une juste cuisson sans conservation (DLC courte)
- Appréhender la régénération et le dressage en situation de service des mets complets élaborés dans la journée

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appréhender les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide
- Connaître la législation pour travailler de manière autonome et sécurisée
- Optimiser le rendement, la productivité et la gestion du temps du personnel en cuisine
- Notions de coût selon l'utilisation des matériaux de cuisson et conservation
- Adapter les différentes élaborations à d'autres produits de la même famille
- Proposer une carte ou des menus de saison variés en adaptant les méthodologies et techniques démontrées
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos prestations

METHODE SOUS-VIDE : MISE EN PLACE, PRODUCTION ET ENVOI

Maitrise, pratique et avantages en collaboration avec Multivac

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

16-20 avenue du Maréchal Juin - 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 des professionnels, spécialistes 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

