



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 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 14 au 15 Mars 2022
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

## CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes basées sur l'utilisation des produits de manière « raisonnée » :
  - Produits d'origine animale, sel, sucre et matières grasses en quantité raisonnable
- Sélection de produits végétaux biologiques, produits aquatiques de pêche durable et produits carnés issus d'artisans-producteurs
- Utilisation de céréales et farines sans gluten ainsi que de super aliments et alicaments
- Elaboration de recettes saines et équilibrées
- Sublimation des produits avec des combinaisons et alliances gustatives gourmandes
- Attention : Cette formation ne s'axe en aucun cas vers une cuisine diététique mais une cuisine où les propriétés gustatives et vertus des aliments sont sublimes grâce aux types d'élaboration sélectionnés.

## NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 recettes au total pour la formation dont :
- 3 recettes réalisées sous la forme d'un repas
- 2 recettes réalisées en démonstration
  - Cookpot de petit épeautre Ô bœuf fin gras du Mézenc, salade d'herbes
  - Fine tarte Coco, légumes crus/cuits, condiment tarama, copeaux d'anguille fumée
  - Buddha Bowl « Méditerranées »
  - Poke Maquereaux-Boulgour-Fenouil, condiment cacahuètes
  - Bouillon de cocos glacés, toast melba, condiment lapin Ô herbes

## METHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Approfondir ses connaissances en matière de propriétés et vertus des produits
- Appréhender la valorisation possible des produits pour une cuisine « sans déchets »
- Savoir mettre en valeur les qualités nutritives des produits et super aliments traités
- Maitriser les différents types de préparation préliminaire, d'élaboration, de cuisson et de régénération abordés en formation
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments
- Maitriser l'équilibre autour des textures et saveurs vers un « flexitarisme gourmand »

## OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Proposer une offre contemporaine de plats équilibrés et savoureux
- Adapter les propriétés et vertus des produits pour de meilleures alliances de goûts
- Apporter à votre clientèle une offre saine et adaptée à la tendance actuelle
- 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.

#### 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 DUCOSSE

PARIS CAMPUS