



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 31 Mars au 1 Avril ou du 22 au 23 Novembre 2022
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

## CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes basées sur la sélection de produits de saison issus des différentes familles :
  - Végétaux, produits carnés et produits aquatiques
- Application de multiples techniques de préparation adaptées à l'organisation quotidienne des établissements de type bistrot et brasserie
- Valorisation de produits locaux dans le respect des traditions culinaires

Printemps/Été : Saumon sauvage, Cabillaud, Maquereau, Ecrevisse, Homard Breton, Turbot, Rouget, Légumes primeurs, Petit-pois, Févete, Asperge, Morille, Courgette, Tomate, Fenouil, Artichaut, Agneau, Veau de lait, Volailles, etc.

Automne/Hiver : Cèpe, Potiron, Endive, Brocoli, Légumes racines, Coquille Saint-Jacques, Bar de ligne, Daurade Royale, Barbue, Lieu Jaune, Bœuf, Gibiers à poils et à plumes, etc.

#### NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 10 recettes au total pour la formation dont :
- 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas
- 2 recettes par jour plus complexes réalisées en démonstration
  - Saumon de l'Adour snacké, cocotte de primeurs, beurre noisette acidulé
  - Langoustine en tempura, morilles étuvées, condiment asperges
  - Tartare de veau condiment 'Tonnato', chips de légumes
  - Poitrine de pigeon rôtie, cuisses croustillantes, légumes racines, jus corsé
  - Risotto d'épeautre butternut-féta, jus de trompettes de la mort

#### METHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender le choix des produits et leurs combinaisons optimales
- Appliquer les méthodologies d'organisation dispensées en formation
- Maitriser différents types de préparations préliminaires, d'élaboration, de technique de cuisson, de régénération, de dressage et d'envoi
- Maitriser les méthodologies d'élaboration des bases, jus, sauces et condiments

#### OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Proposer une offre variée et contemporaine de plats savoureux de saison
- Connaître la saisonnalité des produits pour une meilleure qualité/rentabilité
- Savoir composer une carte ou une ardoise autour des produits saisonniers
- Apporter à votre clientèle une offre 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