



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 9 au 10 Mai 2021
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Travail autour de 4 concepts : gastronomique, bistrot, bistronomie et offre nomade
- Appréhension des principes de base du dressage et sélection des arts de la table selon le concept de restauration choisi
- Elaborations singulières autour des taillages, découpes et cuissons en lien direct avec chacun des 4 concepts de restauration
- Réalisation de multiples dressages afin de démontrer l'importance :
 - De l'esthétique finale à cibler selon le type de restauration
 - Du choix de l'art de la table en termes de praticité de dégustation
 - Du positionnement des ingrédients
 - De la quantité d'ingrédients dans l'assiette
 - De la netteté du dressage
 - De l'alliance des couleurs qu'elles soient complémentaires ou en camaïeu
- Dernière après midi dédiée à l'application pratique par les participants, avec l'assistance du chef formateur, autour de 2 produits sélectionnés.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

Lors de cette formation, aucune fiche recette n'est fournie mais uniquement des supports théoriques. La formation est axée sur les produits et le dressage et non sur les recettes.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender le traitement adéquat des produits afin de les conceptualiser vers le visuel choisi
- Maitriser les axes possibles de dressage d'une assiette selon un concept déterminé
- Acquérir les règles essentielles de dressage d'une assiette et une méthodologie de dressage adaptable à tous les styles de cuisines.

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir choisir vos arts de la table et mettre en valeur vos assiettes ou contenants en fonction du concept de votre établissement
- Valoriser esthétiquement vos assiettes afin de séduire votre clientèle
- Appréhender les techniques utilisées selon les divers concepts traités afin de pouvoir décliner votre propre offre dans votre ou vos établissements
- Pouvoir se démarquer en proposant une esthétique contemporaine

DESIGN DANS VOTRE ASSIETTE

La signature de votre carte par la mise en scène des produits dans l'assiette

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

DESIGN DANS VOTRE ASSIETTE

La signature de votre carte par la mise en scène des produits dans l'assiette

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
ecoleducasse.com



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS