



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 07 au 08 mars et du 10 au 11 octobre 2022
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Avec plus de 30 ans d'expérience, Chantal Wittmann possède un parcours impressionnant incluant l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 2011 ainsi que celui de Chevalier de l'ordre des Palmes académiques. Au cours de sa longue carrière, Chantal a coaché de nombreux étudiants et a enseigné diverses matières en formation initiale, tout comme en formation pour adultes et pour personnes en situation de handicap. Elle a rejoint l'Institut Glion de Hautes Études en 2017. Elle a rejoint l'Ecole Ducasse et le restaurant Adour en 2021.

CONTENU DE LA FORMATION

- Accueil et enchantement du client
- Langage corporel, verbal et non verbal
- L'art de la table et sa mise en place
- Séquences de service et normes de service fondamentales
- Techniques de service et méthodologies de ventes suggestives

METHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur une explication théorique et une mise en application pratique
- Alternance de démonstration et participation
- Formation dynamique impliquant une participation active des stagiaires
- Auto-analyse de fin de stage
- Echanges entre les participants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appréhender l'histoire des « Arts de la table » et l'importance du protocole dans la tradition française
- Comprendre le parcours émotionnel du client et les points de contact clés
- Savoir concevoir une table gastronomique pour soutenir une expérience gastronomique raffinée

PUBLIC CONCERNE

Tous publics de professionnels : débutant à niveau avancé

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 :
 - tailleur ou costume, chaussures de ville
- 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 supports de cours sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par une professionnelle, 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 10

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com

