



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

- 3 octobre 2022
- 1 jour – 8 heures
- 1 150 € HT

Originaire de Clermont-Ferrand, Arnaud Faye découvre sa passion de la cuisine, tournée vers les produits du jardin, dès le plus jeune âge aux côtés de ses grands-parents auvergnats. Il commence la cuisine après un BEP et un Bac pro, en 1999, et évolue au sein d'établissements prestigieux. De 2007 à 2016, il obtient de nombreuses hautes distinctions gastronomiques, successivement en tant que Chef de l'Espadon du Ritz Paris, du Mandarin Oriental, puis de l'Auberge du Jeu de Paume. En juillet 2016, Arnaud est nommé Chef Exécutif du Relais & Châteaux de la Chèvre d'Or, où il maintient 2 étoiles au Michelin depuis février 2017 et obtient en 2018 4 toques au Gault & Millau. A la Chèvre d'Or, Arnaud Faye célèbre l'authenticité d'un terroir exceptionnel qui s'étend des contreforts rocheux du Mercantour jusqu'aux bleus intenses de la Méditerranée. Sa carte s'inspire de ces contrastes et magnifie les produits de haute qualité de la Riviera comme de l'arrière-pays.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par le Chef Arnaud Faye
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du Chef Arnaud Faye

#### EXEMPLES DE RECETTES

- Rouget grillé, carotte croustillante au quinoa, jus épicé à l'oursin
- Langoustine, Cèpes en déclinaison, bouillon au thé fumé
- Lapin, Poulpe fumé, aubergine, jus aux girolles et herbes des falaises

#### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation dispensée par le Chef Arnaud Faye
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire du Chef
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances

#### OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- S'inspirer d'une cuisine haute-couture et sublimant le produit afin de différencier vos menus et cartes
- Reconsidérer la valorisation des produits les plus simples en cuisine de manière cohérente

## 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 invité, expert 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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)  
[ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS