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

- 21 novembre 2022
- 1 jour – 8 heures
- 1 150 € HT

Perpignanais d'origine, le Chef Paul Pairet est une figure emblématique de la cuisine multisensorielle. Décrit par les critiques comme un Chef « totalement imprévisible et magistral », il est aujourd'hui à la tête des restaurants Ultraviolet, Mr & Mrs Bund et Polux, tous les trois situés à Shangaï. Définitivement marqué par ses voyages, il débute son périple gastronomique en 1993 en s'expatriant à Hong Kong puis à Sydney en 1995 où il construira son identité culinaire, dans un environnement où les terroirs dialoguent sans excès. Il continue de développer son art à Jakarta avant de revenir à Shangaï en 2009. C'est avec le restaurant Ultraviolet créé en 2012 que le Chef poussera l'innovation en associant cuisine et technologies. Plus que de la cuisine, une véritable expérience multisensorielle est proposée, ce qui le propulsera à la 24ème place des meilleures tables du monde par les « World's 50 best » en 2018. Cette cuisine qu'il qualifie lui-même d'avant- garde figurative lui permettra de devenir en 2019 le premier restaurant triplement étoilé de Shangaï avec l'Ultraviolet.

CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par le Chef Paul Pairet
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation du travail du Chef

EXEMPLES DE RECETTES

- Les huîtres au thé vert et à l'acide citrique
- Soupe de pain brulé à la truffe
- La lemon & lemon tart

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation dispensée par le chef Paul Pairet
- 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

- Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef
- Découvrir la cuisine d'avant-garde et les clés de l'expérience multisensorielle proposée par le Chef
- S'inspirer d'une cuisine hors-normes aux racines franco-asiatiques
- S'affranchir des codes de la cuisine traditionnelle afin de favoriser le processus créatif

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
ecoleducasse.com

ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS