



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

- Du 24 – 25 avril 2023 ou 30 – 31 octobre 2023
- 2 jours – 16 heures
- 750 € HT

### CONTENU DE LA FORMATION

- Les challenges en gestion de la restauration et les fonctions du Manager et du contrôle
- Le compte d'exploitation (profit et perte – P&L) et le budget d'exploitation
- L'analyse par ratios
- Développement du menu
- Achats, fournisseurs et la chaîne d'approvisionnement
- Contrôle de la production

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur une explication théorique et une mise en application pratique
- Cas d'études et exercices pratiques
- Alternance de démonstration et participation
- Formation dynamique impliquant une participation active des stagiaires
- Auto-analyse de fin de stage
- Échanges entre participants

## OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appliquer des principes et des procédures importants pour le contrôle des achats
- Démontrez les processus de contrôle pour de la réception de marchandise, le stockage, les sorties de l'économat ainsi que les systèmes d'inventaire.
- Analyser (potentiel et réel) les coûts des ventes à l'aide des fiches techniques.
- Décrivez les facteurs qui affectent la productivité et examinez le processus de contrôle du travail.
- Identifier les éléments clés d'un système de contrôle interne efficace et illustrer les procédures de prévention du vol.
- Mise-en-place d'un système de contrôle des coûts «prime cost», qui permettra à une entreprise de mieux réaliser son potentiel de profit.

### PUBLIC CONCERNE

Chef de cuisine et professionnels de la restauration (salle, bar, management, etc.).

### 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)

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 documents pédagogiques sont remis à chaque participant en fin de stage sous format électronique.

### ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

La formation est assurée par un professionnel, 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