



RENCONTRES ÉTOILÉES – MONACO, PARIS, LONDRES

Une occasion unique de découvrir les univers des restaurants étoilés d'Alain Ducasse

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 au 28 Octobre 2022
- 5 jours – 40 heures
- 4 750 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Jour 1
 - Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Monaco
 - Formation dispensée par le chef Dominique Lory
- Jour 2
 - Alain Ducasse at the Dorchester, Londres
 - Formation dispensée par le chef Jean-Philippe Blondet
- Jour 3
 - Alain Ducasse au Plaza Athénée, Paris
 - Formation dispensée par le chef Romain Meder

- Jour 4
 - Le Meurice Alain Ducasse, Paris
 - Formation dispensée par le chef Amaury Bouhours
- Jour 5
 - Alain Ducasse at the Dorchester, Londres
 - Formation dispensée par le chef pâtissier Thibaut Hauchard

RENCONTRES ÉTOILÉES – MONACO, PARIS, LONDRES

Une occasion unique de découvrir les univers des restaurants étoilés d'Alain Ducasse

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 4 à 5 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas
- Soit 20 à 25 recettes au total pour la formation
- Un repas sera servi lors de la dernière journée en pâtisserie

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par les chefs invités
- Mise en application pratique par les participants
- Echanges avec les chefs des différents restaurants étoilés autour de l'esprit et de l'axe culinaire propre à l'identité des mets élaborés
- Maîtriser les méthodologies d'élaborations de mise en place et de cuisson des restaurants étoilés d'Alain Ducasse
- Comprendre l'esprit et l'axe des recettes proposées selon le restaurant
- Appréhender les différentes organisations liées à chacun des restaurants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Découvrir de nouveaux produits et échanger sur les filières de fournisseurs
- Appréhender les alliances des mets réalisés pour les réadapter à votre carte
- Adapter les méthodologies de travail utilisées par les différents restaurants
- Améliorer votre technicité en vue de prestations qualitatives et innovantes
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos cartes

RENCONTRES ÉTOILÉES – MONACO, PARIS, LONDRES

Une occasion unique de découvrir les univers des restaurants étoilés d'Alain Ducasse

PUBLIC CONCERNE

Chef exécutif, Chef de cuisine, Second de cuisine ou autres professionnels de la restauration

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 des Chefs invités, spécialistes du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELA 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

