



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 jeudi 22 au vendredi 23 juin et du jeudi 2 au vendredi 3 novembre 2023
- 2 jours – 16 heures
- 1150 € HT

## CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par Anne Garabedian, Rédactrice en Chef du magazine « Le Coeur des Chefs »
- La notion d'identité culinaire : Définition et analyse de son évolution
- Construire sa propre identité culinaire : Les outils de la réflexion
- Communiquer son identité : Différencier les cibles internes et externes et adapter son discours
- Média-training pratique : Accompagnement dans la prise de parole

## METHODES PEDAGOGIQUES

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

## OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir analyser les identités culinaires passées et actuelles
- Développer une réflexion sur sa propre identité culinaire
- Définir une stratégie pour la communiquer fidèlement en interne et en externe
- Se sentir à l'aise pour la présenter lors de sollicitations médias

## 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, du gérant au personnel de salle.

## 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 documents pédagogiques sont remis à chaque participant en fin de stage 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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)  
[ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS