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 citoyen.

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

- Lundi 5 juin et lundi 13 novembre 2023
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Romain Zbaraszczuk, commis puis chef de bar de prestigieux établissements tels que le Grand Hôtel du Palais Royal et le Westin Paris Vendôme, rejoint École Ducasse – Paris Campus en 2019. Chef Barman au restaurant Adour, cet expert du cocktail accorde et associe les saveurs avec équilibre et créativité. Il a à cœur de transmettre les fondamentaux comme les aspects les plus pointus du bar tout en portant un soin particulier à l'art de la mixologie.

CONTENU DE LA FORMATION

- Conception d'un espace bar et mise en place
- Connaissance des boissons, spiritueux, cocktails alcoolisés, leurs caractéristiques et leurs coûts
- Création des recettes et d'une carte de cocktails incontournable et tendance
- Éléments de spectacle et divertissement des clients

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le mixologue
- Mise en application pratique par les participants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre la sélection des produits et l'utilisation des équipements appropriés lors de la création d'un cocktail afin de pouvoir les reproduire
- Reconnaître les boissons emblématiques, leurs caractéristiques, les processus et les critères de qualité.
- Découvrir les nouvelles tendances dans le monde de la Mixologie

PUBLIC CONCERNE

Du serveur au barman.

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 : costume noir ou gris, chemise et chaussure noire
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
ecoleducasse.com

ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS