



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

- Du lundi 3 au mardi 4 avril 2023
- 2 jours – 16 heures
- 780 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Mise en pratique de diverses techniques de fermentation
- Fabrication de différentes textures de pâtes pour la réalisation des pains sur poolish, sur levain ou sur levure
- Confection de pains parfumés dans la masse, de pains spécial sandwich, de pains avec inclusion, de pains feuilletés et de pains sans gluten
- Cours de technologie, d'hygiène en vigueur
- Formation permettant une application directe en entreprise d'un point de vue technique : matériel utilisé, sélection des matières premières et d'un point de vue commercial : évaluation du prix de revient, du prix de vente

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- De multiples recettes déclinées par typologie de pains tel que :
 - Pains parfumés dans la masse : tomate, basilic, parmesan
 - Pains spécial sandwich : pain burger, pain ciabatta, pain au lait, pain polaire
 - Pains avec inclusion : aux lardons, au fromage, aux poivrons confits....
 - Pains feuilletés : feuilleté nature, basilic, fumé
 - Pains sans gluten

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Mise en pratique des différentes techniques de fermentation pour mieux appréhender les textures des pains
- Mise en pratique des différents produits au travers de la technologie des produits et du mariage des saveurs.

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Concevoir des pains spécifiques aux plats proposés dans les restaurants
- Savoir réaliser des produits de saisonnalité au travers de différents procédés
- Comprendre et appréhender la technologie spécifique à la panification et sa mise en œuvre
- Mettre en valeur les plats proposés et se démarquer par son originalité

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 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 formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DELAJ 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