ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

NOS FORMATIONS À ÉCOLE 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. À École Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyens.

Les formations École Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché. 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 COÛT PAR PERSONNE

- Du jeudi 4 au vendredi 5 avril 2024
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de mets complets et sauces à partir de poissons et crustacés de saison, de mer et de rivière.

- Mise en pratique des techniques et préparations préliminaires, filetages, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités.

- Réalisation de garnitures gourmandes et contemporaines.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 10 recettes au total pour la formation dont :
- 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 recettes par jour plus complexes réalisées en démonstration :
    - Saumon de l'Adour snacké, cocotte de primeurs, beurre noisette acidulé,
    - Langoustine en tempura, morilles étuvées, condiment asperges,
    - Tartare de veau condiment 'Tonnato', chips de légumes,
    - Poitrine de pigeon rôtie, cuisses croustillantes, légumes racines, jus corsé,
    - Risotto d'épeautre butternut-féta, jus de trompettes de la mort.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Appréhender le choix des produits et leurs combinaisons optimales.
- Appliquer les méthodologies d'organisation dispensées en formation.
- Maitriser différents types de préparations préliminaires, d'élaboration, de technique de cuisson, de régénération, de dressage et d'envoi.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Connaître la saisonnalité des produits pour une meilleure qualité.
- Maîtriser le filetage, les découpes et les utilisations possibles des produits aquatiques dans un souci de coût matière contrôlé et de qualité constante.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos prestations.
- Optimiser l'utilisation des produits pour réduire les pertes et optimiser le rendement.

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine au commis de cuisine.

ORGANISATION

- Effectif maximum : 10 personnes.
- Lieu de formation :
  - École 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.

APPRÉCIATION DE RÉSULTAT

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque participant à l'issue de la formation.

SUPPORTS DE COURS

Les fiches recettes sont remises à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de École Ducasse Paris Campus.

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCÈS 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 03 36
Email : pariscampus@ecoleducasse.com
Site internet : ecoleducasse.com

ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS