



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 mercredi 24 au jeudi 25 avril 2024
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

## CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes provenant de l'ensemble du continent asiatique travaillées dans un esprit à la fois authentique et moderne.
- Maîtrise des préparations préliminaires, des techniques d'élaboration, de cuisson et de régénération.

### EXEMPLES DE RECETTES

- Yosenabe,
- Tori teriyaki,
- Tom Yam Kung,
- Coquillages à la citronnelle,
- Dim sum,
- Murgh tikka,
- Bœuf snacké herbes et piment,
- Adobong Manok.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Développer une offre authentique dans le respect de l'esprit culinaire asiatique en l'adaptant aux attentes de votre clientèle.
- Découvrir des associations de produits et alliances de saveurs ancrées dans la culture asiatique pour améliorer votre carte.
- Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles d'établissements.

## **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 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.

## **SUPPORT 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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

Site internet : [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS