



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 20 au vendredi 21 mars 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

## **CONTENU DE LA FORMATION**

- Recettes incontournables et équilibrées avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce.
- Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : burger, salade bar, buddha bowl, soupe, pasta box, sandwich, tarte, petit plat chaud, etc.
- Utilisation de produits carnés, aquatiques et végétaux frais et de saison.
- Mise en scène des produits avec utilisation de contenants adaptés et arts de la table.

**ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS**

### **NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES**

- 14 à 16 recettes salées au total pour la formation, adaptables pour les offres vente-à-empporter : classique, food truck ou cantine chic sur le pouce :
  - BBQ burger,
  - NY salad « Caesar style »,
  - Finger-Croq M'sieur/dame,
  - BocÔcotte poule au pot, sauce suprême,
  - Coleslaw hot-dog.

### **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments.
- Maitriser les méthodologies de mise en place, d'organisation, d'élaboration, de cuisson et de régénération et d'envoi.
- Appréhender les notions fondamentales quant au choix des arts de la table et les techniques de dressage selon les concepts.

## **OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES**

- Développer les classiques de la street food ainsi qu'une offre healthy inspirée des nouvelles tendances.
- Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente.
- Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept.
- Maîtriser les techniques et les méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement.
- Pouvoir vous démarquer en proposant une carte contemporaine et attractive.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Du chef de cuisine au commis de cuisine.

## **PRÉ-REQUIS**

Être majeur, avoir une expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ou avoir suivi une formation diplômante.

## **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.
- 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 DUCASSE

PARIS CAMPUS