



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

- Mercredi 28 mai 2025
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Romain Meder débute sa carrière en tant que commis de cuisine chez Potel et Chabot en 2000. Quelques temps plus tard, il intègre l'équipe du restaurant d'Hélène Darroze avant de quitter son poste de sous-chef en 2006. Il rejoint alors Alain Ducasse au Plaza Athénée en tant que chef de La Cour Jardin. L'aventure du Plaza Athénée autour du triptyque légumes - céréales - pêche durable démarre en 2014. C'est là que Romain Meder et Alain Ducasse décrochent les fameuses trois étoiles au guide Michelin en 2016, récompensant la philosophie de la Naturalité mise en place par le duo. Romain Meder se consacre ensuite avec Albert Adrià à ADMO aux Ombres (Paris 7), mettant toujours l'accent sur la trilogie poissons, légumes, céréales puis s'associe à Alain Ducasse pour développer Sapid (Paris 10) dédié à la cuisine végétale et à cette Naturalité qu'il souhaite rendre accessible à tous, sous la houlette de la cheffe Marvic Medina Matos. Romain Meder œuvre aujourd'hui au Domaine de Primard (28). Il y signe la carte du restaurant gastronomique « Les Chemins », tout juste récompensé d'une étoile au Guide Michelin ainsi que d'une étoile verte.

CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte de la « Naturalité » au travers de recettes emblématiques des restaurants Alain Ducasse au Plaza Athénée.
- Élaboration de recettes et condiments de saison.
- Application de techniques culinaires contemporaines : utilisation d'un extracteur à jus, utilisation de bocaux, lacto-fermentation, barbecue, déshydratation, cuisson à basse température, etc.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 3 recettes réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 recettes réalisées en démonstration.
 - Quinoa, racines et coing sauvage.
 - Bonite « Coctions », betteraves marinées.
 - Choux fumés, clémentines confites, homard du cotentin.
 - Salsifis marinés, condiment oseille-châtaignes.
 - Turbot au champagne, tarama et navets.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Maîtriser les méthodologies de travail en rapport avec les produits traités et approfondir ses connaissances sur leurs propriétés et vertus.
- Appréhender le choix des produits et des combinaisons possibles.
- Savoir adapter une recette classique à la tendance culinaire.
- Maîtriser les différents types de préparation préliminaire, d'élaboration, de cuisson et de régénération abordés en formation.
- Maîtriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Maîtriser et s'inspirer de techniques propres à la « Naturalité ».
- Valoriser et exploiter au maximum les produits de la trilogie poissons – légumes – céréales et leur goût originel.
- Travailler des associations de cuissons, textures et températures pour une offre contemporaine.

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.

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 invité, expert 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

