



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 5 au vendredi 7 novembre 2025
- 3 jours – 24 heures
- 1 450 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de mets complets et sauces, à partir de volailles et viandes de renommée française et internationales, gibiers à poils et plumes d'élevage et sauvages.
- Mise en pratique des techniques de préparations préliminaires, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités.
- Réalisation de garnitures gourmandes de saison.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 15 recettes au total pour la formation.
- 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 recettes par jour réalisées en démonstration.
- Sélection de 5 recettes de volailles, 5 de viandes et 5 de gibiers.
 - Perdreaux rouges en salmis, crostini d'abats.
 - Canon de chevreuil rôti, légumes glacés, sauce poivrade.
 - Filet de bœuf à la ficelle « basse température ».
 - Pâté en croûte contemporain, pickles en aigre doux.
 - Foie gras de canard rôti en feuille de citronnier.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Redécouvrir différents produits carnés d'origine française et internationale, les espèces, les variétés et la saisonnalité.
- Maîtriser les techniques de préparation préliminaire, de maturation, de stockage, de découpe singulière liées aux produits traités.
- Maîtriser les méthodologies d'élaboration des bases, jus, sauces et condiments.
- Maîtriser différentes techniques de cuissons selon les produits à traiter et la catégorie des morceaux choisis.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Découvrir et connaître les produits carnés, les gibiers à poils et à plumes (espèces, variétés, saisonnalité) pour diversifier votre carte et améliorer la qualité gustative et visuelle de vos mets.
- Maîtriser la saisonnalité, les catégories et les découpes des viandes et volailles.
- Optimiser le rendement en utilisant au maximum chaque produit.
- Connaître les utilisations possibles selon la catégorie des morceaux sélectionnés.
- Maîtriser différents types de cuissons (méthode traditionnelle et sous vide).

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 chaussure 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 formateur, spécialiste du domaine enseigné, et encadrée par le comité pédagogique de l'Ecole 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