



NOS FORMATIONS A L'ECOLE 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. A l'Ecole Ducasse, nous avons à cœur de former des chefs citoyen.

Les formations de l'Ecole Ducasse accompagnent les entreprises afin de leur permettre de répondre aux mutations du marché liées à la situation sanitaire actuelle. 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 COUT PAR PERSONNE

- Du mercredi 7 au jeudi 8 juin 2023
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes nomades axées sur le végétal avec toutefois l'utilisation de protéines animales du type beurre, œuf, fromage, yaourt, crème et lait
- Interprétation d'une offre vente-à-emporter « végétale » à la fois innovante, gourmande et pratique à déguster « en marchant »
- Travail autour du goût, des textures et du visuel de différents types de mets :
 - Salade bar et buddha bowl
 - Mets complets et petits plats chauds végétariens
 - Burgers et sandwiches à base de différents pains
 - Légumes à boire chaud ou froid en soupe ou smoothie
 - Pâtes et céréales en pasta box froides ou chaudes
 - Tartes et tourtes

- Utilisation de céréales et farines sans gluten ainsi que super aliments et alicaments
- Elaboration de recettes équilibrées et saines
- Sublimation des produits par des combinaisons et alliances gustative gourmandes
- Eveil autour des différentes prestations conceptuelles et de l'utilisation de contenants jetables ainsi que des arts de la table

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 16 recettes salées au total pour la formation, adaptables pour les offres vente-à-emporter : classique, food truck ou cantine chic sur le pouce
 - Veggie burger tofu/coco/curry
 - Drink-shake laitue/mozzarella
 - Salade-shake « Thaïlande style »
 - Textures d'orge perlé, champignons de saison
 - Bocôcotte de légumes et fruits, bouillon acidulé

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Maitriser les méthodologies d'élaborations des jus, sauces et condiments
- Maitriser les méthodologies de mise en place, d'organisation d'élaboration, de cuisson, de régénération et d'envoi
- Appréhender les notions fondamentales quant au choix des arts de la table et les techniques de dressage en lien avec le concept
- Travail autour de la mise en scène visuelle et l'organisation nécessaire à des prestations de qualité

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Maîtriser différents types d'élaboration afin d'optimiser rendement et productivité
- Optimiser votre rapport qualité produit / temps d'exécution / prix de vente
- Savoir mettre en valeur vos assiettes ou contenants en fonction de votre concept
- Valoriser esthétiquement vos prestations afin de séduire votre clientèle
- Appréhender les techniques utilisées afin de pouvoir décliner votre propre offre dans votre ou vos points de vente.
- Pouvoir vous démarquer en proposant une carte végétale attractive

PUBLIC CONCERNE

Du chef de cuisine au commis de cuisine

PRE-REQUIS

L'inscription à ce stage est ouverte à toutes les personnes majeures et aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

ORGANISATION

Effectif maximum : 10 personnes

Lieu de formation : Ecole 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

APPRECIATION DE RESULTAT

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 PEDAGOGIQUE

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

DELAJ ET MODALITES D'ACCES 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 19 00

Email : pariscampus@ecoleducasse.com
ecoleducasse.com

