



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 citoyens.

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 jeudi 9 au vendredi 10 mars et jeudi 21 au vendredi 22 septembre 2023
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Elaboration de recettes salées et sucrées, chaudes et froides, inspirées des nouvelles tendances brunch et petit-déjeuner
- Déclinaison de pains, viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes de saison, yaourts et toppings pour l'offre sucrée
- Conception de recettes autour de l'œuf, de quiches, cakes et salades pour l'offre salée
- Mise en pratique de méthodes d'organisation et de techniques spécifiques à l'offre brunch et petit déjeuner

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 16 à 18 recettes au total pour la formation
- Jour 1 – Mise en place des élaborations et cuissons
- Jour 2 – Finition et dressage du brunch et du petit déjeuner

METHODES PEDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Appréhender les différents types de prestations traités en formation et utiliser les produits et techniques en fonction
- Maîtriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments
- Maîtriser 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 GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Se démarquer en proposant une offre de brunch et petit-déjeuner tendance et esthétique
- Appréhender différentes techniques de préparation pour une mise en œuvre au quotidien
- Maîtriser la préparation et la mise en scène des produits avec une réflexion sur l'organisation et la maîtrise des coûts
- Maîtriser les élaborations, cuissons, régénération dans le respect des règles d'hygiène
- Optimiser le rendement et la productivité et maîtriser les coûts matières
- Appréhender les techniques utilisées selon les divers concepts traités afin de pouvoir améliorer les prestations au sein de votre établissement
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos prestations

BRUNCH ET PETIT DEJEUNER

De multiples combinaisons pour des matins gourmands

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.

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.

DELAI 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

