ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS

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 6 au vendredi 7 avril et du mercredi 29 au jeudi 30 novembre 2023
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Marie-Claire Frédéric est la spécialiste française de la fermentation. Elle a créé en 2018 un restaurant à Paris, consacré aux aliments fermentés, où elle a pu expérimenter recettes et méthodes. Dans le même temps, elle a organisé de nombreux ateliers pour enseigner la fermentation à des particuliers comme à des professionnels, restaurateurs, agriculteurs, naturopathes, etc. Forte de cette expérience, elle se consacre aujourd'hui à la transmission de ce savoir millénaire aujourd'hui oublié.

CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation et explication des différents principes et règles de la lacto-fermentation
- Préparation de légumes de saison en lactofermentation, dégustation de produits fermentés
- Élaboration de mets complets intégrant des légumes fermentés dans un esprit de cuisine contemporaine

EXEMPLES DE RECETTES

- Achard de carottes à l'aigre-douce
- Relish de courge à l'ail et piment doux
- Choucroute de chou rouge et pommes
- Kimchi de fenouil et poivre de sechuan
- Coleslaw
- Aigre-doux d'oignons rouges

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation, démonstration, dégustation par l'intervenant autour du thème de la fermentation
- Démonstration, explications techniques et réalisation par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants

OBJECTIFS GENERAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre et maîtriser les principes de la lacto-fermentation appliqués aux légumes
- Découvrir les différentes utilisations et associations de légumes fermentés
- Appréhender les applications de la méthode de lacto-fermentation en restauration sur un plan organisationnel, hygiène et marketing

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
16-20 avenue du Maréchal Juin - 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 : 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 des professionnels, spécialistes 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

ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS