



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 lundi 08 au mardi 09 avril 2024
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Fort d'un parcours exceptionnellement riche depuis 30 ans au sein de maisons étoilées et d'écoles aux savoir-faire uniques, Luc Debove est Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France Glacier. Une variété d'expériences qui lui ont permis d'acquérir des qualités précieuses et d'être aussi à l'aise en pâtisserie, glacerie, boulangerie, confiserie et chocolaterie, ainsi qu'en enseignement et transmission du savoir-faire qu'il met aujourd'hui au service de École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie en tant que Directeur de l'École.

CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par le chef Luc Debove.
- Réalisation de recettes appartenant à l'identité culinaire du chef.
- Réalisation de différentes textures de pâte et biscuit pour les entremets glacés, verrines, tartes, pièces individuelles et sucettes glacées.
- Confection d'une vingtaine de glaces salées, glaces sucrées, glaces veganes et sorbets classiques comme contemporains, adaptés aux nouvelles attentes de la clientèle.
- Déclinaison de petits fours, sablés, moelleux ou fourrés.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Luc Debove.
- Mise en application pratique par les participants.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Pouvoir créer ses propres parfums afin de différencier son offre de restauration et s'adapter selon la saison.
- Réaliser des montages et des produits à l'aide de différents matériels.
- Connaître les tables analytiques en respectant les normes législatives en vigueur.
- Proposer et maîtriser une offre de mignardises afin d'accompagner les desserts glacés ou le café.

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine ou chef pâtissier au commis de cuisine ou commis pâtissier.

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 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.

SUPPORT DE COURS

Les supports de cours sont remis 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



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS