



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 18 au mardi 19 novembre 2024
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de recettes axées sur les terroirs français, dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot.
- Réinterprétation contemporaine des grands classiques français.
- Application de méthodologies de travail adaptées aux petites et grandes structures.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 recettes au total pour la formation.
- 3 recettes réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 recettes plus complexes réalisées en démonstration :
 - Carpaccio de mullet aux oursins,
 - Aile de raie, jus-garniture Grenobloise, pommes de terre confites et algues marines,
 - Magret de canard de Challans, jus-garniture Bigarade,
 - Côte de Bœuf fin gras du Mézenc au sautoir, pommes boulangères, sucrides,
 - Rognon de veau de lait en fricassée à la moutarde, macaronis au gratin.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Appréhender l'historique et l'identité des différents terroirs français avec des notions de géopolitique du goût et d'alliances de produits liés à un terroir.
- Maitriser la méthode de réinterprétation de recettes traditionnelles françaises et savoir adapter une recette à la tendance actuelle.
- Maitriser l'organisation de mise en place liée aux différentes préparations.
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène.
- Maitriser les préparations préliminaires et techniques de cuisson selon les produits.
- Maitriser la régénération et le dressage en situation de service des mets complets élaborés.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrots.
- Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer cartes et menus de saison variés et ciblés selon votre clientèle.
- Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement.

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine au commis de cuisine.

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 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 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

