



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 jeudi 23 au vendredi 24 mai 2024
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Brandon Dehan a rejoint les cuisines de l'Oustau de Baumanière en 2016. Du haut de ses 26 ans, le jeune Picard a déjà un beau parcours derrière lui. Il a commencé la pâtisserie à 14 ans et a fait ses armes à l'auberge du Jeu de Paume à Chantilly, au Relais Bernard Loiseau à Saulieu et à l'Auberge des Glazicks à Plomodiern. Élu Jeune Pâtissier 2019 par le Gault & Millau, il est fier et heureux de travailler « dans l'une des maisons les plus réputées au monde ». Cette même année, il est aussi récompensé par le Guide Michelin du trophée « passion dessert ». Le 27 janvier 2020, Brandon Dehan était fier d'être aux côtés du chef de cuisine Glenn Viel, récompensé tout d'abord par la distinction « Gastronomie Durable » puis par la 3ème étoile Michelin sous l'oeil ému de Jean-André Charial, le propriétaire de Baumanière. En septembre 2020, Brandon a remporté le trophée Le Chef du meilleur Pâtissier de l'année, élu par ses pairs.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par le Chef Brandon Dehan.
- Réalisation de recettes propres à l'identité du Chef Brandon Dehan.

## EXEMPLES DE RECETTES

- Réalisation de recettes propres à l'identité du Chef Brandon Dehan ;
- Le Millefeuille, "*Modernité*".
- Une Tatin dans le Sud vif et ensoleillé, "*Eclatant*".

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Brandon Dehan.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres au restaurant 3 étoiles l'Oustau de Baumanière pour améliorer vos performances.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- S'inspirer de l'expertise du chef, pour l'appliquer à votre offre et proposer des desserts dans l'air du temps.
- Développer de nouvelles associations valorisant de manière optimale les produits de saison au travers de techniques variées.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos cartes.

## **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 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.

## **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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

Site internet : [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS