



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 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 lundi 27 au mardi 28 mai 2024
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Compagnon du devoir pâtissier - chocolatier, Luc Baudin acquiert son savoir-faire au gré des rencontres et de ses voyages aux quatre coins du monde. Sensible aux questions de nutrition, il crée, avec la complicité de M. Touchet, la première pâtisserie pour personnes diabétiques en 2014. Soucieux d'offrir au plus grand nombre une alimentation de qualité, il lance les formations « pâtisserie désucriée et saine » en 2016, date à laquelle il entame ses premiers travaux de recherche et développement, pour de grandes marques du secteur agro-alimentaire. Expert du chocolat, il obtient la médaille de bronze lors des World Chocolate Master en 2015. Entrepreneur dans l'âme, il ouvre avec Léa Neves, sa compagne, une chocolaterie en octobre 2017. Située dans le 9<sup>e</sup> arrondissement de Paris, La Mutinerie propose du chocolat de qualité, élaboré avec des produits naturels et traçables dans un esprit « take away ».

## CONTENU DE LA FORMATION

- Transmission de la philosophie du chef Luc Baudin prônant une pâtisserie plus saine, où le sucre ne doit pas primer sur le goût des produits.
- Élaboration d'entremets, petits gâteaux, adaptés aux besoins de la clientèle.

### **EXEMPLE DE RECETTES**

- La tarte chocotonka
- Le finger matcha
- Éclair au praliné graines de courge
- Tropézienne allégée
- Le cake citron timut

### **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**

- Réaliser des pâtisseries saines et raisonnées, en utilisant moins de sucre, moins de matières grasses et plus de fibres.
- Connaître et utiliser les sucres naturels à bas indice glycémique.
- Apprendre à remplacer la farine blanche par des farines naturelles riches en fibres.

### **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.

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

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



ÉCOLE DUCOSSE

PARIS CAMPUS