



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 COÛT PAR PERSONNE

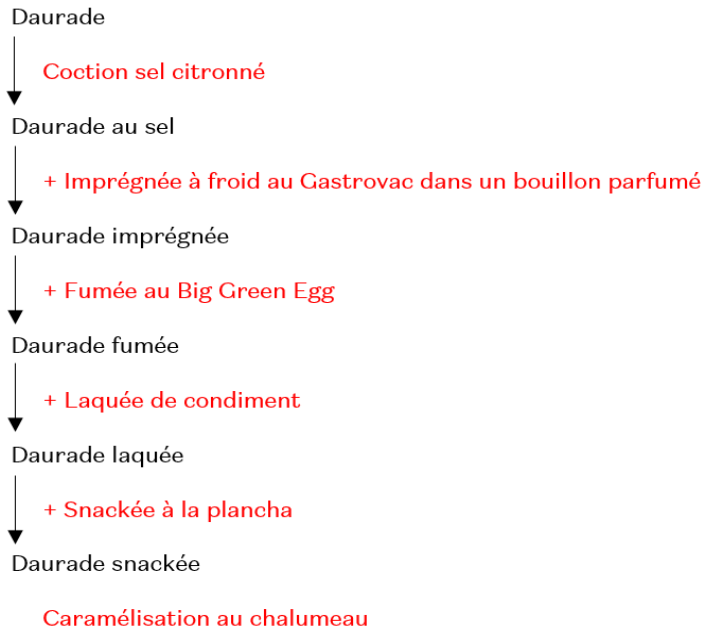
- Du lundi 10 au mardi 11 juin 2024
- 2 jours – 16 heures
- 780 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Elaboration de mets complets utilisant des techniques de cuisson multiples :
 - Coction et lacto-fermentation
 - Barbecue Big Green Egg, barbecue japonais et fumaison
 - Méthode sous-vide (cuisson basse température)
 - Wok et plancha
 - Four mixte, convection et/ou vapeur,
 - Gastrovac et Vapo'Saveur
- Explication sur le principe de fonctionnement des matériels et équipements utilisés
- Présentation des principes de cuisson des produits selon le mode de cuisson choisi
- Réalisation de mets complets en priorisant une juste cuisson suivant les produits
- Remise de tableaux de T° inhérents aux matériels utilisés et produits traités

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 au total pour la formation réalisée



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur
- Mise en application pratique par les participants
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène
- Maîtriser l'utilisation des matériels et équipements utilisés en cours
- Maîtriser les préparations préliminaires et la mise en cuisson des produits traités
- Méthodologies d'élaboration des bouillons, marinades, jus, sauces et condiments
- Appréhender la régénération et le dressage en situation de service des mets complets élaborés dans la journée

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Maîtriser les élaborations, cuissons, régénération dans le respect des règles d'hygiène
- Optimiser le rendement et la productivité et maîtriser les coûts matières
- Maîtriser au mieux l'organisation RH tout en facilitant votre travail
- Appréhender les techniques utilisées selon les divers concepts traités afin de pouvoir améliorer les prestations au sein de votre établissement
- Pouvoir se démarquer en offrant une esthétique contemporaine
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos prestations

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 formateur, spécialiste 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

