



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

## NOS FORMATIONS A L'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

- Vendredi 22 mars 2024
- 1 jour – 8 heures
- 1 150 € HT

Autodidacte et passionnée, la cheffe Georgiana Viou propose une cuisine de cœur inspirée de la Méditerranée et de la richesse de son Bénin natal. Son talent se dévoile lors de sa participation à Masterchef et le chef Lionel Lévy la remarque. À partir de cet instant les choses s'enchaînent, le chef Yves Camdeborde l'encourage à ouvrir sa table d'hôtes, l'Atelier de Georgiana. Elle anime une émission diffusée sur la chaîne Voyages, Georgiana chez vous et crée son premier restaurant, Chez Georgiana ; rapidement récompensé de de 2 Toques et du prix Jeunes Talents par le Gault&Millau. En 2021, elle pose ses valises à Nîmes et prend les rênes du restaurant gastronomique ROUGE au Margaret - Hôtel Chouleur \*\*\*\*. Le Gault&Millau salue une nouvelle fois l'excellence de son travail en lui décernant le trophée « Grand de Demain ». Attentifs à ses créations, le guide Michelin l'auréole d'une étoile et le guide Gault&Millau lui décerne 3 toques en 2023.

## **CONTENU DE LA FORMATION**

- Formation dispensée par la cheffe Georgiana Viou.
- Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation de travail de la cheffe Georgiana Viou.

## **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Séquences de démonstration et explications techniques par la Cheffe Georgiana Viou.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

## **OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES**

- Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares de la Cheffe.
- S'inspirer d'une cuisine audacieuse de la Cheffe, en mettant en avant son terroir ainsi que ses origines.
- Reconsidérer la valorisation des produits en cuisine de manière cohérente.

## **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 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)

