



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 7 au mercredi 9 avril 2025
- 3 jours – 24 heures
- 1 550 € HT

Avec plus de 30 ans d'expérience, Chantal Wittmann possède un parcours impressionnant incluant l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 2011 ainsi que celui de Chevalier de l'ordre des Palmes académiques. Au cours de sa longue carrière, Chantal a coaché de nombreux étudiants et a enseigné diverses matières en formation initiale, tout comme en formation pour adultes et pour personnes en situation de handicap. Elle a rejoint l'Institut Glion de Hautes Études en 2017. Elle a rejoint l'École Ducasse et le restaurant Adour en 2021.

## **CONTENU DE LA FORMATION**

- Accueil et enchantement du client.
- Langage corporel, verbal et non verbal.
- L'art de la table et sa mise en place.
- Séquences de service et normes de service fondamentales.
- Techniques de service et méthodologies de ventes suggestives.
- Art floral.
- Challenge arts de la table.

## **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Pédagogie active basée sur une explication théorique et une mise en application pratique.
- Alternance de démonstration et participation.
- Formation dynamique impliquant une participation active des participants.
- Auto-analyse de fin de formation.
- Échanges entre les participants.

## **OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES**

- Appréhender l'histoire des « Arts de la table » à travers les siècles et l'importance du protocole dans la tradition française.
- Comprendre le parcours émotionnel du client et les points de contact clés.
- Apprécier l'expérience client autour d'un repas au restaurant gastronomique Adour.
- Concevoir une table raffinée pour soutenir une expérience gastronomique.
- Appréhender les gestes techniques pour un service d'excellence.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Professionnels de la restauration (salle, bar, management, cuisine, etc.).

## **PRÉ-REQUIS**

Être majeur, avoir une expérience dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ou avoir suivi une formation diplômante.

## **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 :
  - Une tenue professionnelle est exigée (jeans et basket sont interdits).
- 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 supports de formations 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