



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

- Le mardi 17 juin 2025
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Doublement étoilé Michelin à de nombreuses années, Meilleur Ouvrier de France Cuisinier 1979, 19,5/20 au Gault & Millau durant 10 ans, Chevalier de l'Ordre National du Mérite, Chevalier des Arts et des Lettres, et auteur de multiples ouvrages à succès, Jacques Maximin est un véritable génie créatif et une légende vivante de la cuisine. Son imagination culinaire inspirée du produit lui permet de ne jamais s'arrêter et de créer en permanence en sublimant la saveur de chaque ingrédient, tout cela sans artifices, mais avec l'âme du Chef dans l'assiette. Devenu vice-président des MOF en 2007 aux côtés du président, Alain Ducasse, il est aujourd'hui Conseiller Culinaire et Chef en Résidence pour École Ducasse.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Elaboration d'un menu complet de l'amuse-bouche au dessert.
- Réinterprétation des classiques de la cuisine méditerranéenne.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

### EXEMPLES DE RECETTES

- Véritable Aioli Signature
- Fritto misto de homard, sauce moutarde
- Saint-Jacques crues, romaine, artichaut violet, parmesan, épinard

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Jacques Maximin.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSESES

- Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du Chef.
- S'inspirer d'une cuisine haute-couture en sublimant le produit afin de différencier vos menus et cartes.
- Reconsidérer la valorisation des produits les plus simples en cuisine de manière cohérente.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Du chef de cuisine au commis de cuisine.

## **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 :
  - Ecole 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.

## **SUPPORTS 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 l'Ecole 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