



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

- Mardi 14 octobre 2025
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Après avoir fait ses classes à Lyon avec deux chefs Meilleurs Ouvriers de France, Christian Têtedoie et Davy Tissot, Emmanuel est entré très jeune dans la Maison Ducasse en 2009 au Louis XV à Monaco avec Franck Cerutti et Dominique Lory avant de rejoindre Paris, où il est resté huit ans auprès de Romain Meder au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. En tant que chef adjoint, il participe ainsi à la grande aventure de la cuisine de la Naturalité. Il est depuis mai 2022 le chef du Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo.

CONTENU DE LA FORMATION

- Travail des légumes provençaux et italiens.
- Utilisation des produits de la pêche du littoral.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants 3 étoiles pour améliorer vos techniques (condiments, fermentations, sauces).

EXEMPLES DE RECETTES

- Légumes racines des jardins de Provence, parures au cuir d'olive caillette, pomelo et orange amère.
- Turbot ikejimé en fines tranches, les barbes maturées, maïs rôti et concombre de mer en persillade.
- Veau fermier du Lot doré en cocotte, chou vert tapé, cédrat au mortier et anchois.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Emmanuel Pilon.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres au restaurant 3 étoiles Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris pour améliorer vos performances.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre l'esprit de la cuisine du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte.
- Appréhender les produits et techniques singulières du restaurant Louis XV Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris.

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 :
 - 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.

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 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

