



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 12 au mardi 13 mai 2025
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Chef, sommelier, maraîcher et engagé. Éclectique et visionnaire, Sang Hoon Degeimbre fait figure d'artiste culinaire. Depuis 1997 il est propriétaire de l'Air du temps, 2 étoiles au Guide Michelin et 5 Toques au Gault & Millau. Situé entre Bruxelles et Namur, à la fois restaurant, jardin potager et chambres d'hôtes, l'Air du temps est une invitation au voyage dans l'Univers singulier de ce chef aux origines sud-coréennes. Dans ce laboratoire gastronomique, San Degeimbre encourage les échanges en travaillant en étroite collaboration avec son jardinier pour offrir des produits d'excellente qualité, en permettant à ses équipes de changer de poste au sein des cuisines et en diffusant son engagement pour la durabilité au plus grand nombre, lors de conférence ou de tables rondes.

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de différentes conservations.
- Mise en valeur de plusieurs variétés d'herbes et fleurs pour assaisonner vos plats.
- Elaboration de mets aux saveurs coréennes.

EXEMPLES DE RECETTES

- Homard Bleu entre le cru et le cuit, betterave à la vanille, alyce odorante.
- Raviole de Saint-Jacques farcies de poireaux du potager, bouillon aromatique.
- Asperges blanches, jus acidulé aux œufs de truite, ciboulette, reine des prés et huile d'aneth.
- Chou rave et truite d'Ondenval au vert, mousse de truite, jus lacto de ramonache, huile de verveine, poudre de fleurs de monarde, chou rave à la carbonara.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef San Degeimbre.
- Mise en application pratique par les participants.
- Echange sur l'esprit et l'axe culinaire propre à l'identité du restaurant l'Air du temps afin de pouvoir appliquer les méthodes de travail propre au Chef San Degeimbre.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appréhender les différentes fermentations réalisées par le chef.
- S'inspirer de son environnement et de ses origines pour créer des plats.
- Reconsidérer la valorisation des produits en cuisinant 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.

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 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

Site internet : ecoleducasse.com

