



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 2 au mardi 3 juin 2025
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Tout commence en Bretagne, sur ses terres natales, à l'école hôtelière de la Guerche. Puis direction Paris en quête d'excellence et de prestige. En 2012, Maxence Barbot intègre le Plaza Athénée en tant que commis, puis en tant que demi-chef de partie aux côtés de Christophe Michalak et de Jean-Marie Hibelot. 2013, année de la consécration, il obtient la médaille d'excellence aux olympiades des métiers de Londres et il est sacré vice-champion de France du dessert à l'assiette.

Ces récompenses lui ouvrent les portes du Georges V et du Relais Dessert de Christophe Roussel à la Baule. En 2016, il occupe les postes de sous-chef pâtissier dans deux des plus beaux établissements parisiens : L'Orangerie du George V aux côtés du Chef David Bizet et au Plaza Athénée aux côtés du Chef Angelo Musa. Deux expériences remarquées qui le conduisent au Shangri-La Paris en tant que chef pâtissier.

## **CONTENU DE LA FORMATION**

- Réalisation de biscuits, glaçages, compotées, mousses.
- Montage des différents petits gâteaux et gâteaux de voyage.
- Création d'une gamme complète en alliant textures et saveurs.

## **EXEMPLES DE RECETTES**

- La fleur de fraise nuage de concombre mentholé.
- La rhubarbe crème yaourt brebis, écume de sureau.
- Le baba eminente du partage.
- Le mille-feuille café de Colombie bourbon.

## **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Maxence Barbot.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres au « Shangri-La » pour améliorer vos performances.

## **OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES**

- Reproduire une gamme de petits gâteaux de palace.
- Être capable de développer son identité pâtissière.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Du chef de pâtisserie ou cuisine au commis de pâtisserie ou 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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

Site internet : [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS