



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 29 au mardi 30 septembre 2025
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Sacré Meilleur Ouvrier de France Charcuterie à 25 ans, il est aujourd'hui Président de ce concours. Initié à la gastronomie chez Lenôtre et dans les cuisines monégasques d'Alain Ducasse, il crée le concept innovant de restaurant-boutique autour de la « charcuterie haute couture » dans lequel il propose des recettes inventives, inspirées par les produits de saison notamment ses fameux pâtés en croûte.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Formation dispensée par Arnaud Nicolas.
- Identité culinaire et méthodes de travail propres au restaurant « Arnaud Nicolas ».
- Découpe et désossage du produit brut.
- Sélection des parties adéquates aux réalisations des différentes recettes (saucisses, pâtés en croûte, rillettes, terrines).
- Utilisation de matériels spécifiques à la charcuterie.

## EXEMPLES DE RECETTES

- Incontournable pâté en croûte de cochon poulpe et chorizo.
- Terrine de saison.
- Boudin blanc truffé.
- Les saucisses Espelette et paprika fumé.
- Les jambonneaux panés aux torchons.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par Arnaud Nicolas.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application des méthodes de travail propres au restaurant « Arnaud Nicolas » par Arnaud Nicolas, Meilleur Ouvrier de France Charcutier.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Améliorer sa carte et se démarquer en proposant une offre contemporaine ciblée.
- Enrichir vos menus et cartes bistrologiques en reconsidérant la valorisation de la charcuterie de manière moderne et cohérente.
- Appliquer les méthodes de travail pour améliorer ses performances.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos créations.

## 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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

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



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS