



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 3 au mardi 4 novembre 2025
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

Depuis son enfance, le chef Jérôme Jaegle est immergé dans l'univers du goût et le respect des valeurs transmis par des grands-parents et des parents boucher-charcutier. Son rapport à la terre est primordial, il possède son propre jardin maraîcher, lien entre son terroir, sa cuisine et son héritage. Le chef ne cesse de cultiver son excellence en participant à de nombreux concours culinaires nationaux et internationaux : 1er prix national Taittinger 2006 et 2008, 2ème au prix international Taittinger 2006 et 2020, Bocuse d'Or France 2010, Bocuse de Bronze Europe 2010 et 4^{ème} avec le prix du Jury Spécial Viande au Bocuse d'Or Monde 2011.

CONTENU DE LA FORMATION

- Valorisation et exploitation maximale de chaque produit (légumes, poissons, viandes).
- Réalisation de différents modes de conservation, fermentation, stérilisation, déshydratation, et en saumure.
- Création d'un menu complet en associant légumes, herbe et protéine.
- Réalisation de recettes propres à l'identité et à l'organisation de travail du restaurant « l'Alchémille » 1 étoile au Guide Michelin, prix du développement durable 2020 et macaron vert au Guide Michelin.
- Echange autour de la création d'un jardin maraîcher afin d'approvisionner un restaurant et de construire une modèle économique vertueux en liant ces deux activités.

EXEMPLES DE RECETTES

- Navet de conservation / Pollen / Propolis / Cire / Fleur des prés.
- Persil / Saucisse végétale / Lentille / Ortie.
- Capucine / Blette / Laitue et Mélisse.
- Radis / Chèvre / Sureau / Lierre.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

CUISINE DU TERROIR AVEC JÉRÔME JAEGLE

Chef cuisinier maraîcher : une alchimie permanente entre techniques culinaires et nature

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Découvrir la cuisine engagée, authentique, raffinée et sans déchet du Chef Jérôme Jaegle.
- Comprendre pourquoi et comment développer son propre jardin maraîcher et le modèle économique vertueux qui en découle.
- Appréhender les différentes techniques, méthodes de travail propres à un chef cuisinier-maraîcher.
- Savoir comment valoriser de manière optimale les produits du jardin maraîcher au fur et à mesure des saisons.

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.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

CUISINE DU TERROIR AVEC JÉRÔME JAEGLE

Chef cuisinier maraîcher : une alchimie permanente entre techniques culinaires et nature

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

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS