



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 25 mars 2025
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Jean-Philippe Blondet travaille aux côtés d'Alain Ducasse depuis plus d'une décennie. En passant notamment par Spoon à Londres avant de rejoindre le restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse***, Jean-Philippe Blondet est devenu chef exécutif en janvier 2016 du restaurant Alain Ducasse at the Dorchester. Jean-Philippe interprète la cuisine d'Alain Ducasse à Londres de manière contemporaine et raffinée. Conformément à la philosophie d'Alain Ducasse, les ingrédients sont les éléments clés. Jean-Philippe n'utilise que les produits les plus frais et les plus saisonniers, rigoureusement sourcés pour leur qualité et leur provenance.

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de recettes de cuisine française contemporaine adaptées à son terroir.
- Utilisation de produits nobles.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

EXEMPLES DE RECETTES

- Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux agrumes et caviar Kristal.
- Turbot de Cornwall, blettes, girolles, cassis et noisettes torréfiées.
- Filet de veau fermier, aubergine, huître et sarrasin.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Jean-Philippe Blondet.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants 3 étoiles pour améliorer vos techniques (condiments, fermentations, sauces).

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appréhender l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique.
- Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus.

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.

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



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS