



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

- Mercredi 26 mars 2025
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Après ses études au lycée hôtelier de Soissons, Amaury décroche un stage au Louis XV – Alain Ducasse à Monaco, où il découvre la cuisine d'Alain Ducasse. Il part ensuite comme commis au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, à Paris. Il devient vite premier chef de partie puis junior sous-chef. Alain Ducasse, étant consultant chez Lasserre, le nomme alors sous-chef d'Adrien Trouilloud dans la maison de l'avenue Franklin Roosevelt. En 2016, Amaury rejoint le restaurant le Meurice Alain Ducasse comme chef de cuisine auprès de Jocelyn Herland.

Alain Ducasse déclare : « Je confie la responsabilité de chef exécutif à Amaury parce qu'il incarne la jeune génération et la nouvelle étape de la cuisine de l'essentiel pour le restaurant le Meurice Alain Ducasse, une cuisine qui exprime l'authenticité des produits et l'excellence de la cuisine française contemporaine. »

CUISINE DE L'ESSENTIEL AVEC AMAURY BOUHOURS

Cuisine de l'essentiel, une vision engagée de la gastronomie

CONTENU DE LA FORMATION

- Utilisation de produits propres à la haute gastronomie.
- Mise en scène de vos assiettes via des dressages innovants.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés de palace pour améliorer vos techniques.

EXEMPLES DE RECETTES

- Daurade de Noirmoutier à peine cuite, betterave, cynorrhodon, yaourt fumé
- Veau « grain de soie » grillé, chou vert, piment doux, houblon
- Bar de ligne à l'étouffée, endive parisienne, curcuma

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Amaury Bouhours.
- Mise en application pratique par les participants
- Application de méthodes de travail propres au restaurant le Meurice Alain Ducasse pour améliorer vos performances.

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 :
 - 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

Site internet : ecoleducasse.com

