



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 mercredi 9 au vendredi 11 avril et du lundi 22 au mercredi 24 septembre 2025
- 3 jours – 24 heures
- 1 550 € HT

## CONTENU DE LA FORMATION

- Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants étoilés du chef Alain Ducasse :
  - Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, Monaco,
  - Le Meurice Alain Ducasse, Paris
  - Alain Ducasse at the Dorchester, Londres,
  - Blue by Alain Ducasse, Bangkok,
  - Esterre, Tokyo.
- Maîtrise des méthodologies d'un restaurant gastronomique étoilé : élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson et techniques de dressage d'assiettes.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

## NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 15 recettes au total pour la formation :
- 2 ou 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 ou 3 recettes par jour réalisées en démonstration.
  - Turbot, Huitres et Algues,
  - Saint-Jacques, Brocoletti, Caviar Crystal,
  - Asperges vertes de Lauris, Œuf de poule mollet, Coquillages,
  - Ris de veau finement pané, lasagnes safranées et primeurs étuvés,
  - Suprême de poulette de Bresse, sauce Albufera les cuisses en caillettes.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Échange sur l'esprit et l'axe culinaire propre à l'identité des différents restaurants étoilés au travers des mets issus des cartes en vigueur et élaborés en formation.
- Compréhension des propriétés des différents produits utilisés.
- Maîtrise des méthodologies d'élaboration, de mise en place et des techniques de dressage d'un restaurant 3 étoiles.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus.
- Appréhender l'esprit de la cuisine du chef Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique.
- Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Du chef de cuisine au chef de partie.

## **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 formateur, 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)

