



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

- Lundi 13 octobre 2025
- 1 jour – 8 heures
- 750 € HT

Originalité, singularité et innovation sont les maîtres mots du chef pâtissier Aymeric Pinard. Sa signature ? Valoriser les fruits, privilégier les saveurs franches et généreuses et préserver l'authenticité des ingrédients. Sensible à son talent, le guide Michelin le récompense à deux reprises du titre « Passion Dessert ». La première fois pour ses créations au Relais Bernard Loiseau et la seconde pour sa créativité au Grand Contrôle à Versailles. Chef Pâtissier depuis avril 2021 au complexe hôtelier, Le Grand Contrôle (Château de Versailles – Airelles), ses propositions « royales » ne cessent d'étonner. Citons l'Élixir du Louis XV, rhubarbe et thé vert, le 1724 au chocolat et croustillant de pralin ou encore le Pêche blanche « brulée », sorbet framboise et poivre tchuli par une étoile au guide Michelin, partagée avec le Chef Stéphane Duchiron. 10 mois après l'ouverture de ce restaurant versaillais.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Confection de grands classiques de la pâtisserie française alliant originalité et modernité (entremets, tartes, pièces afternoon tea).
- Maîtrise des techniques au service de l'esthétisme et du goût, réalisation de dressage singuliers et harmonieux.

## EXEMPLES DE RECETTES

- Ananas, sorbet galanga et condiment kombu.
- Chocolat de notre Manufacture à Paris et vanille toastée.
- Kaki mariné et glacé, vinaigrette au thé vert sencha.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Aymeric Pinard.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres au restaurant « Le Grand Contrôle » pour améliorer vos performances.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre l'esprit des desserts du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte.
- Appréhender les produits et techniques singulières du restaurant Le Grand Contrôle.

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Du chef de pâtisserie ou cuisine au commis de pâtisserie ou 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