



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 28 au mardi 29 avril ou du jeudi 18 au vendredi 19 septembre 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réalisation de mets complets végétariens ou végétaliens inscrits dans la tendance actuelle.
- Mise en valeur de plusieurs variétés de légume (racines, bulbes, feuilles, fleurs, fruits, etc.), céréale et légumineuse de saison.
- Conception de recettes basées sur les techniques de préparations préliminaires, taillages et cuisson, liées aux produits végétaux traités en formation dans un souci de qualité constante.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 recettes au total pour la formation.
- 3 recettes par jour réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 recettes par jour plus complexes réalisées en démonstration :
 - Petit épeautre comme un risotto, champignons de saison,
 - Pois chiches, lentilles, citron caviar,
 - Buddha Bowl Méditerranée,
 - Tagliatelles sans gluten, asperges en texture,
 - Pop croc végétal burger.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Redécouvrir différents produits végétaux de saison.
- Maîtriser les techniques de préparation préliminaire, de stockage, de taillage et de découpe singulière liées à chaque produit.
- Maîtriser les méthodologies d'élaboration de sauces et condiments.
- Maîtriser différentes techniques de cuissons selon les caractéristiques des produits à traiter.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Reconsidérer l'utilisation du végétal en cuisine de manière cohérente et actuelle.
- Travailler dans la saisonnalité et connaître toutes les utilisations possibles des légumes, légumineuses et céréales traitées.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos créations et les rendre plus attractives à votre clientèle.
- Maîtriser les taillages et découpes dans un souci de qualité constante et coût matière contrôlé.
- Optimiser le rendement en utilisant un maximum de chaque produit.
- Connaître les utilisations possibles des produits traités afin de diversifier vos cartes.

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.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

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, spécialiste 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

