



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 liées à la situation sanitaire actuelle. 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 mardi 10 au mercredi 11 juin 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation et dégustation de produits artisanaux sourcés directement chez le producteur (fromages, charcuteries, pâtes, huiles, vinaigres).
- Élaboration de mets complets mettant en valeurs les produits et les goûts italiens dans un esprit de cuisine traditionnelle et moderne.
- Découpe des charcuteries en fonction de leurs spécificités (jambon de parme, culatello di zibello, guanciale...).

EXEMPLES DE RECETTES

- Vitello tonnato.
- Bucatini cacio e pepe / Bucatini poivre et fromage.
- Pizza Mortadelle.
- Branzino, zucchini e olive nere / Loup, courgettes et olives noires.
- Orecchia di elefante e polenta cremosa / Escalope milanaise et polenta crémeuse.
- Risotto aux artichauts.
- Tigelle, pesto génois et roquette.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation, dégustation et démonstration par l'intervenant.
- Explications techniques et démonstrations par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Découvrir les charcuteries, fromages, pâtes et riz artisanaux sourcés et présentés par Francesco Gulli, spécialiste de la gastronomie italienne.
- Appréhender et savoir utiliser les différents produits emblématiques de la cuisine Italienne.
- Comprendre le processus de fabrication des différentes charcuteries italiennes.

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. Nous recommandons d'apporter vos couteaux : éminceur et couteau d'office.
- 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.

SUPPORT 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 l'Ecole Ducasse Paris Campus.

DÉLAI ET MODALITÉS D'ACCES 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

