



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 10 au mercredi 12 mars et du mercredi 1^{er} au vendredi 3 octobre 2025
- 3 jours – 24 heures
- 1 450 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Introduction théorique sur la méthodologie d'utilisation, le rendement, l'équipement et les normes d'hygiène.
- Élaboration de mets complets en cuisson sous-vide.
- Explication des différents principes de juste cuisson et conservation en fonction des produits traités.
- Méthodologie de stockage et conservation.
- Techniques de régénération et d'envoi.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- Une quinzaine de recettes au total pour la formation.
- Jour 1 (matin) : Cours théorique (méthode HACCP, bactériologie et microbiologie, règles d'hygiène selon la loi en vigueur).
- Jour 1 (après-midi) et Jour 2 : Élaboration des mises en place avec la méthode sous-vide.
- Jours 3 : Régénération et envoi des mises en place élaborées en amont.
 - Foie gras condiment fruits secs.
 - Magret de canard poudré d'épices, fenouil fondant.
 - Côte de bœuf piquée aux olives, palets de pomme de terre.
 - Jarret de veau fondant et endives braisées à l'orange.
 - Echine de porc et sauté de légumes liés au pistou.
 - Pavé de lotte en bourride.
 - Cabillaud cœur de céleri.
 - Salade haricots coco, encornets sautés.
 - Riz au lait, confiture de fruits.
 - Poire pochée au vin rouge épicé.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Maîtriser l'utilisation des machines sous vide, du matériel de précision (sonde), et des matériaux (sachets).
- Appréhender les différents types de stockage et conservation sous-vide.
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène.
- Appliquer les préparations préliminaires et cuissons attenantes à chaque produit.
- Maîtriser les méthodes d'élaboration pour conservation (DLC longue) ainsi que les méthodes d'élaboration pour une juste cuisson sans conservation (DLC courte).
- Appréhender la régénération et le dressage en situation de service des mets complets élaborés dans la journée.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Appréhender les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide.
- Maîtriser les différents types d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs.
- Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité.

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
 - 16-20 avenue du Maréchal Juin – 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 : filet de sole, éminceur et couteau d'office.
- 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



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS