



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 31 mars au mardi 1^{er} avril 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Réinterprétation de classiques français et internationaux en version « finger Food » pour des cocktails innovants.
- Travail autour des goûts, des textures, du visuel et d'une mise en scène contemporaine.
- Adaptation des méthodologies et techniques à l'envoi en cocktail.
- Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 16 à 18 recettes (uniquement salées) au total pour la formation.
- Jour 1 – Mise en place des élaborations et cuissons.
- Jour 2 – Finition et dressage des différentes pièces cocktail.
 - Artichauts croc et crac.
 - Bonbons verts.
 - Thon tataki, granny-céleri.
 - Sucette de volaille « Fusion style ».
 - Transparence de poulpe, acidOpiment.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Utilisation de produits et techniques propres à ce type de prestation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Se démarquer en proposant une offre cocktail qualitative et contemporaine.
- Maîtriser les méthodes d'élaboration, cuisson et régénération spécifiques à ce type de prestation.
- Appréhender les techniques abordées afin de les adapter au sein de votre établissement.

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.
- 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, 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

Site internet : ecoleducasse.com

