



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 jeudi 27 au vendredi 28 mars 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Élaboration de recettes saines et équilibrées sublimant les produits pour des alliances gustatives gourmandes.
- Sélection de produits : légumes et fruits biologiques, produits aquatiques de pêche durable et produits carnés issus d'artisans-producteurs.
- Utilisation « raisonnée » de produits d'origine animale : moins de quantité, plus de qualité.
- Utilisation modérée de sel, sucre et matières grasses.
- Attention : Cette formation ne s'axe en aucun cas vers une cuisine diététique mais une cuisine où les propriétés gustatives et vertus des aliments sont sublimées grâce aux types d'élaboration sélectionnés.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 5 recettes par jour soit 10 recettes au total pour la formation dont :
- 3 recettes réalisées sous la forme d'un repas.
- 2 recettes réalisées en démonstration.
 - Cookpot de petit épeautre Ô bœuf fin gras du Mézenc, salade d'herbes,
 - Fine tarte Coco, légumes crus/cuits, condiment tarama, copeaux d'anguille fumée,
 - Buddha Bowl « Méditerranées »,
 - Poke Maquereaux-Boulgour-Fenouil, condiment cacahuètes,
 - Bouillon de cocos glacés, toast melba, condiment lapin Ô herbes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Approfondir ses connaissances en matière de propriétés et vertus des produits.
- Appréhender la valorisation possible des produits pour une cuisine « sans déchets ».
- Savoir mettre en valeur les qualités nutritives des produits et super aliments traités.
- Maîtriser les différents types de préparation préliminaire, d'élaboration, de cuisson et de régénération abordés en formation.
- Maîtriser les méthodologies d'élaborations des bases, jus, sauces et condiments.
- Maîtriser l'équilibre autour des textures et saveurs vers un « flexitarisme gourmand ».

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir adapter votre carte aux attentes des consommateurs et aux modes alimentaires actuels.
- Proposer une offre variée de plats équilibrés et sains, adaptés à la tendance actuelle.
- Connaître et utiliser les propriétés des produits pour de meilleures alliances de goûts.

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 : 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

