



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 mercredi 14 au jeudi 15 mai 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Principes de dressage autour de 4 concepts de restauration : gastronomique, bistrot, bistronomie et offre nomade.
- Travail autour des taillages, découpes, cuissons et choix des arts de la table.
- Réalisations de différents dressages selon les notions suivantes : esthétiques, arts de la table, positionnement des ingrédients, quantités, netteté et alliances des couleurs.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- La formation est axée sur les produits et le dressage.
- 11 recettes au total pour la formation.
- Exemples de recettes :
 - Rouget en écailles, jus civet, tian.
 - Rable de Lapin farci au vert.
 - Daurade royale, carottes, tagette.
 - Carottes chermoula.
 - Cocotte quinqfors, légumes copeaux, pistou d'herbes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquence de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Appréhender le traitement adéquat des produits afin de les conceptualiser vers le visuel choisi.
- Maîtriser les axes possibles de dressage d'une assiette selon un concept déterminé.
- Acquérir les règles essentielles de dressage d'une assiette et une méthodologie de dressage adaptable à tous les styles de cuisines.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir mettre en valeur une assiette et choisir les arts de la table en fonction de différents concepts de restauration.
- Appréhender les techniques de dressage selon votre offre et votre type d'établissement.
- Se démarquer grâce à une esthétique contemporaine et séduisante.

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.

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, 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

