



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 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 mercredi 04 au jeudi 05 juin 2025
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- État des lieux de la production et de la distribution alimentaires d'aujourd'hui, ses impacts à venir en termes de durabilité, préservation des ressources et prévention de la santé.
- Partage des bonnes pratiques à mettre en œuvre dans le cadre d'une transition écologique dans un établissement de restauration (saisonnalité, assiette bas carbone, gestion des déchets, etc..) à travers différents intervenants experts du sujet, la visite de la ferme HECTAR et des exemples concrets de nouvelles collaborations entre chefs et producteurs.
- L'auto-production et ses impacts positifs avec des ateliers pratiques :
 - Cuisiner son jardin comestible
 - Travailler la biodiversité

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur des explications théoriques et une mise en application pratique.
- Formation dynamique impliquant une participation active des participants.
- Cas d'études et exercices pratiques.
- Échanges entre participants et différents acteurs de la branche.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSESES

- Opérer des choix alimentaires durables et connaître les différents critères de sélection.
- Comprendre le rôle des chefs dans la transition alimentaire à travers des exemples, des témoignages concrets et des échanges avec des chefs engagés.
- Développer et cuisiner son propre jardin comestible en adaptant sa carte à ses producteurs.
- Sourcer en conscience à travers une connaissance éclairée des différents labels existants.

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.

BIODIVERSITÉ ET ALIMENTATION DURABLE DANS L'ASSIETTE

Entamer une transition écologique dans un établissement de restauration

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.

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 supports de formations sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

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



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS