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 mercredi 15 au jeudi 16 octobre 2025
- 2 jours – 16 heures
- 1 150 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Rappel des grands principes du management.
- Les clés de la communication intergénérationnelle et son management spécifiques.
- L'importance de l'écoute pour adapter son message.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active basée sur une explication théorique et une mise en application pratique.
- Alternance de démonstration et participation.
- Formation dynamique impliquant une participation active des participants.
- Auto-analyse de fin de formation.
- Échanges entre les participants.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Savoir coordonner une équipe et développer la cohésion.
- Identifier et gérer les situations difficiles avec ses collaborateurs.
- Comprendre l'évolution du métier au travers des générations et adapter sa posture.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la restauration (salle, bar, management, cuisine, etc.).

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 :
  - Une tenue professionnelle est exigée (jeans et basket sont interdits).

- 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.

SUPPORTS DE COURS

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

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par un formateur invité, 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

ÉCOLE DUCASSE
PARIS CAMPUS