



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 18 au vendredi 20 juin 2025
- 3 jours – 24 heures
- 1 250 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Apports théoriques sur la chrono-nutrition et la réponse opérationnelle aux situations de dénutrition.
- Réalisation de recettes et de dressages spécifiques valorisant les produits de première gamme dans le respect des règles de sécurité sanitaire.
- Utilisation des justes cuissons via le prisme de la santé.
- Application des différentes méthodes d'enrichissement, de manger main et de préparations à texture modifiée.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 20 recettes au total dont :
 - 9 entrées parmi lesquelles différentes techniques seront abordées comme l'anti oxydation, les éléments à base de blé, les différents types de légumes avec des cuissons différentes.
 - 4 plats avec différents types de cuissons : sauté, rôti, vapeur...
 - 2 fromages,
 - 5 desserts parmi lesquels des fruits, des tartes et des pâtisseries.
- 4 eaux gélifiées.
- 3 recettes de pâte d'enrichissement.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Approche théorique transversale pour susciter l'adhésion des équipes.
- Séquences de démonstration.
- Explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Échanges sur les différentes techniques abordées.
- Conseil afin de pouvoir aider à leur mise en œuvre sur site.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Adapter la présentation culinaire au profil du patient ou de la personne âgée.
- Adopter une démarche globale permettant d'optimiser les apports alimentaires tout en favorisant le plaisir de manger.
- Comprendre la place de la présentation repas face aux enjeux des établissements de la restauration collective de santé et à l'évolution de la réglementation.

NUTRITION EN SANTÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS AVEC UNILASALLE

Cuisiner pour la personne fragile

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 supports de cours et fiches recettes sont remis à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef 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