



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS

## NOS FORMATIONS A 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 lundi 06 au jeudi 09 octobre 2025
- 4 jours – 32 heures
- 1 665 € HT

Des plantations aux laboratoires, de la fève au bonbon, Régis Bouet se consacre depuis trente ans à sa passion pour le chocolat. Au fil de ces années il exerce les activités de créateur et gérant d'une chocolaterie confiserie avec magasin et franchise, de chef pâtissier, de démonstrateur international pour plusieurs industriels du secteur, de directeur R&D d'un fabricant de chocolat et arrive en finale du MOF chocolatier confiseur. À la tête de Régis Bouet Solutions, il transforme ses compétences en expertise pour guider les entreprises qu'il accompagne vers l'excellence. En parallèle il développe l'Atelier de Régis, sa boutique – laboratoire située à Marcoussis, qui régale tous les chocovores.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Appréhension des étapes nécessaires à la fabrication du chocolat au travers d'une multitude de procédés : achats des fèves, choix et optimisation du matériel, interactions des matières premières, évolution de la production.
- Réalisation de votre propre chocolat, noir ou au lait, à travers 12 recettes mises au point pour cette formation.
- Dégustation et analyses des productions.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le Chef Régis Bouet.
- Mise en application pratique par les participants.
- Application de méthodes de travail propres aux restaurants étoilés pour améliorer vos performances.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Comprendre et maîtriser les différentes phases du processus Bean to Bar et toutes les étapes nécessaires à la fabrication du chocolat.
- Réaliser et composer ses propres recettes de chocolats.
- Maîtriser la technologie du chocolat.

## 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 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](mailto:pariscampus@ecoleducasse.com)

Site internet : [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)



ÉCOLE DUCASSE

PARIS CAMPUS