



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 22 au jeudi 23 octobre 2025
- 2 jours – 16 heures
- 970 € HT

CONTENU DE LA FORMATION

- Recettes inspirées des bistrots du chef Alain Ducasse : Allard, Benoit, aux Lyonnais.
- Réinterprétation contemporaine des grands classiques français dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot.
- Application de méthodologies de travail adaptées aux petites et grandes structures.

NOMBRE ET EXEMPLES DE RECETTES

- 8 à 10 recettes (desserts à l'assiette ou chariot) au total pour la formation :
 - Millefeuille revisité,
 - Paris-Brest cacahuètes caramel orange,
 - Profiteroles aux 3 crèmes vanillées,
 - Saint Honoré à la fraise,
 - Tarte citron réinterprétée,
 - Mister Rech.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Séquences de démonstration et explications techniques par le chef formateur.
- Mise en application pratique par les participants.
- Savoir reproduire les élaborations dans le respect des normes d'hygiène.
- Appréhender l'histoire de la pâtisserie et l'esprit des bistrots du chef Alain Ducasse.
- Maitriser la méthode de réinterprétation de recettes classiques françaises et savoir adapter une recette classique à la tendance actuelle.
- Maitriser l'organisation de mise en place et les techniques de cuissons liées aux différentes préparations et desserts.
- Appréhender le dressage des desserts en réalisant 3 étapes maximum.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX ET CONNAISSANCES TRANSVERSES

- Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrot.
- Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer des desserts de saison variés et ciblés selon votre clientèle.
- Adapter le nombre d'étapes de dressage pour faciliter l'envoi des desserts.
- Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement.

PUBLIC CONCERNÉ

Du chef de cuisine ou chef pâtissier au commis de cuisine ou commis pâtissier.

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.

ÉCOLE DUCASSE – PARIS CAMPUS

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 fiches recettes sont remises à chaque participant durant la formation sous format électronique.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE

La formation est assurée par un Chef formateur, spécialiste 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