



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

L'ÉCOLE DUCASSE – DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES D'EXCELLENCE ET DANS L'AIR DU TEMPS ENSEIGNÉES PAR DES TALENTS D'EXCEPTION



Les formations professionnelles École Ducasse dispensées à l'École Ducasse Paris Campus comme à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, sont conçues et animées par des artisans d'exception (MOF, Champions du Monde, Chefs et Chefs Pâtissiers) qui enseignent et transmettent conseils, astuces et techniques de grands Chefs. A la rentrée, huit nouvelles offres de formations continues viendront compléter les cours dédiés aux professionnels, pour former et encourager les chefs professionnels cuisiniers et pâtissiers à réinventer et s'approprier les codes et les nouvelles tendances de la gastronomie d'excellence.

L'AMBITION AU-DELÀ DES TECHNIQUES

École Ducasse est le lieu de toutes les ambitions. Associant cours académiques et cours pratiques, les formations professionnelles sont au cœur des enjeux de société pour prôner cuisine humaniste et créatrice de sens. L'École s'inscrit dans l'air du temps pour proposer des cours pratiques adaptés à la réalité du terrain. Les professionnels partagent les méthodes d'excellence, d'organisation et de travail qui permettent de mettre en lumière un savoir-

faire, et d'optimiser un chiffre d'affaires.

A la rentrée, parmi les vingt thématiques différentes proposées, huit nouvelles formations axées sur la pâtisserie et la mixologie proposeront aux professionnels de se former aux tendances de fond qui animent la scène culinaire.

4 AU 6 OCTOBRE 2021

BÛCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE NOËL AVEC AURÉLIEN TROTTIER



Réalisation d'une gamme complète de bûches et produits festifs entre tradition et modernité. Application de techniques de cuisson, assemblage, glaçage, pochage, tourage, et travail de produits gourmands et créatifs facilement reproductibles en entreprise.

13 AU 14 OCTOBRE 2021

MIXOLOGIE AVEC MATHIEU LE FEUVRIER

Conception d'un espace bar et mise en place, connaissance des boissons, spiritueux, cocktails alcoolisés, leurs caractéristiques et leurs coûts. Créations des recettes et d'une carte de cocktails incontournable et tendance. Techniques avancées et mixologie moléculaire (ingrédients maison, équipements avancés, carbonatation, fermentation, fumée, nitro-infusion et clarification). Eléments de spectacle et divertissement des clients.

8 AU 10 NOVEMBRE 2021

PÂTISSERIES RAFFINÉES SANS GLUTEN NI ADDITIFS AVEC ROMAIN CHALUMEAU

Création de pâtisseries sans gluten, sans additifs, parfois sans lactose, et minimisant l'usage du sucre. Déclinaison de produits variés : entremets, tartes modernes et revisitées, pains, gâteaux de voyage, pâte à choux etc. Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, lactose et autres allergènes.

10 NOVEMBRE 2021

**CUISINE DE LA MER À L'ASSIETTE
AVEC CHRISTOPHER COUTANCEAU**

Appréhender l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef. S'inspirer d'une cuisine haute-couture sublimant les produits de la mer afin de moderniser et différencier vos menus et cartes gastronomiques.

Reconsidérer la valorisation des produits de la mer en prenant en considération les saisons de la mer, les espèces menacées, les périodes de reproduction ou encore les méthodes de pêche. Appliquer les méthodes de travail d'un restaurant triplement étoilé pour améliorer vos performances

29 AU 30 NOVEMBRE 2021

**CUISINE VÉGÉTALE
SUBLIMER LÉGUMES, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES**

Reconsidérer l'utilisation du végétal en cuisine de manière cohérente et actuelle.

Travailler dans la saisonnalité et connaître toutes les utilisations possibles des légumes, légumineuses et céréales traités.

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos créations et les rendre plus attractives à votre clientèle.

9 AU 10 DÉCEMBRE 2021

**LA DESSERLITÉ AVEC
JESSICA PRÉALPATO**

**« MEILLEURE CHEFFE PÂTISSIÈRE DU MONDE
2019 » (WORLD'S 50 BEST)**

Développer de nouvelles associations valorisant de manière optimale les produits de saison au travers de techniques variées : extraction de jus, fumaison, fermentation, coction... Reconsidérer l'utilisation du sucre et maîtriser de nouvelles techniques d'élaboration et de cuisson avec pour objectif la recherche du goût.



7 AU 9 MARS 2022

IMPRESSION 3D

Parcours initiatique autour de la modélisation et l'impression 3D : conception et impression d'un volume grâce à l'outil informatique (emporte-pièces, tampons, pochoirs, sujets de décor, matrices amenant à la création d'un moule en silicone alimentaire ou thermoformage.). Mise en pratique autour d'entremets et sujets commerciaux chocolats, décors divers.

www.ecoleducasse.com/professionnels

À PROPOS DE ECOLE DUCASSE



École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie.

École Ducasse, c'est 3 écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie ; et 2 écoles à l'international (Philippines et Brésil) réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants.

Le large portefeuille de programmes ambitionne ainsi de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de 2, 4 ou 6 mois, jusqu'à des Bachelors post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est un réseau d'écoles du groupe Sommet Education, acteur international majeur de la formation aux métiers de l'hospitalité et aux arts culinaires.

Elise Masurel a été nommée Directrice Générale d'École Ducasse.

**POUR PLUS
D'INFORMATIONS :**
learn.ecole-ducasse.com