

Ecole Ducasse Paris Studio est une école unique dédiée au grand public et créée par Alain Ducasse en 2009 parce que « la cuisine ne s'apprend pas uniquement dans les livres, elle se vit dans sa pratique ».

Située dans le 16ème arrondissement de Paris, Ecole Ducasse Paris Studio a pour objectif de transmettre aux passionnés de cuisine le savoir-faire des chefs qui incarnent la philosophie culinaire d'Alain Ducasse.

A partir du mois de février 2023, la formation « Essentiels des Arts Culinaires » en cours du soir est destinée aux passionnés de gastronomie, aux personnes en reconversion professionnelle et aux entrepreneurs : des cours du soir accessibles à toute personne souhaitant devenir chef ou en reconversion professionnelle. Cette formation s'adresse également aux entrepreneurs qui souhaiteraient ouvrir une entreprise dans le domaine de la restauration.

Cette formation de 30 semaines (9 heures par semaine réparties sur 3 soirs) composée à 80% de pratique en cuisine permettra non seulement d'acquérir les compétences fondamentales pour créer, analyser et développer une offre culinaire mais aussi les connaissances nécessaires à un projet entrepreneurial d'ouverture d'établissement dans les métiers de bouche. À l'issue du programme, sera validé le bloc de compétences 2 de notre titre de niveau 4 enregistré au RNCP "Chef(fe) de partie en restauration gastronomique".

A travers ce programme, les passionnés de cuisine et les futurs entrepreneurs apprendront à maîtriser les fondamentaux de la cuisine française, à réaliser les recettes les plus emblématiques du Chef Alain Ducasse, à appliquer des techniques modernes comme traditionnelles ainsi qu'à sélectionner, préparer et cuisiner les meilleurs produits, et ce tout en se préparant à gérer et ouvrir leur propre restaurant.

Contenu du programme

Modules :

- Techniques fondamentales des arts culinaires
- Bistronomie et cuisine traditionnelle
- Cuisine méditerranéenne
- Techniques fondamentales de la pâtisserie française
- Hygiène et Permis d'exploitation
- Gestion économique d'un restaurant et évaluation finale
- Stage en restaurant

Financement

100% ÉLIGIBLE au CPF Bénéficier d'une prise en charge de votre formation. De nombreuses possibilités existent.

Pour plus d'informations :

Aurélie Germain, consultante en formation, au 01 34 34 19 18 ou aurelie.germain@ecoleducasse.com.