

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 Bénéficiaire 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](mailto:aurelie.germain@ecoleducasse.com).