



FORMATIONS CONTINUES 2020

FORMATIONS CONTINUES  
2020

FICHE DE RÉSERVATION

EN ANNEXE

PRÉSENTATION

PAGE 4

UN NOUVEAU CAMPUS D'EXCEPTION

PAGE 11

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES  
CONTINUES

PAGE 15

NOS THÉMATIQUES  
DE FORMATION

PAGE 23

CALENDRIER 2020

PAGE 39

COMITÉ PÉDAGOGIQUE,  
CHEFS INVITÉS  
ET EXPERTS INTERVENANTS

PAGE 133

INFOS PRATIQUES

PAGE 147

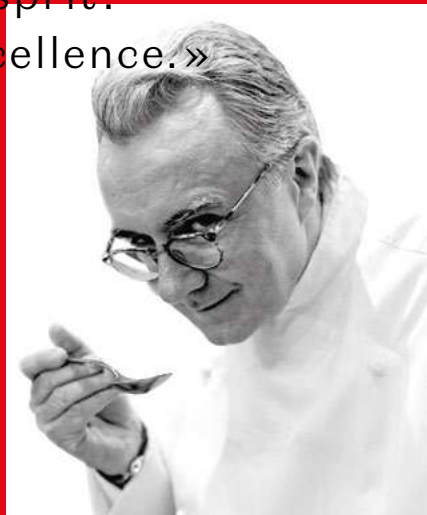
NOS FOURNISSEURS  
ET PARTENAIRES OFFICIELS

PAGE 154

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PAGE 157

«Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire et mes expertises avec tous les jeunes désireux d'apprendre, les personnes en quête d'une reconversion ou les professionnels souhaitant renforcer leurs compétences et ce en ayant constamment à l'esprit: la pratique de l'excellence.»



ALAIN DUCASSE



## LA PRATIQUE DE L'EXCELLENCE

À l'origine de DUCDSSE Paris il y a la passion de la cuisine et de la pâtisserie, la volonté de révéler le goût originel des produits, d'exalter les saveurs et de donner du bonheur à nos clients. Portés par la vision d'Alain Ducasse, nos 8 métiers expriment tous l'engagement de nos collaborateurs, qui font vivre notre passion du goût en France et à l'international.

Depuis sa création, DUCDSSE Education contribue à la transmission de notre savoir et savoir-faire français en cuisine et en pâtisserie. Nous sommes aujourd'hui un réseau mondial d'écoles, où la passion et la dévotion à l'art de l'hospitalité soulignent une histoire forgée par des années de pratique et d'expérience.

DUCDSSE Education transmet les standards les plus élevés de nos métiers avec des formations mettant l'accent sur l'apprentissage pratique des techniques, avec précision, innovation et une méthodologie rigoureuse axée sur les compétences.

## L'ALLIANCE DE SAVOIR-FAIRE UNIQUES

Doté de 3 écoles en France, DUCDSSE Education bénéficie d'une multiplicité d'expertises exceptionnelles. Situé à Argenteuil, le Centre de Formation Alain Ducasse est spécialisé dans les arts culinaires et la pâtisserie de restaurant tandis que l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, basée à Yssingaux, se consacre à la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie, depuis plus de trente ans.

Enfin en plein cœur de Paris, l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse s'adresse à tous les amateurs passionnés et aux entreprises à la recherche d'événements exclusifs.

## VALORISER CHACUN VOTRE TALENT

Une gamme complète de formations professionnalisantes vous est proposée au sein du Centre de Formation Alain Ducasse et de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, allant du CQP intensif au Bachelor en passant par la formation professionnelle continue et des programmes de reconversion. Avec la volonté de transmettre sa philosophie au plus grand nombre, DUCASSE Education forme aussi bien des professionnels aguerris, que des personnes en reconversion ou des jeunes, qu'ils soient français ou internationaux.

Quel que soit votre profil et votre objectif, vous trouverez une formation faite pour vous. Notre mission, vous accompagner pour valoriser votre talent, cultiver votre identité et répondre à l'exigence de nos métiers.





UN NOUVEAU CAMPUS  
D'EXCEPTION

## DES FORMATIONS D'EXCELLENCE POUR VOUS, PROFESSIONNELS

Créé en 1999, le Centre de Formation Alain Ducasse se spécialise dans les arts culinaires et la pâtisserie de restaurant. À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2020, le Centre de Formation d'Argenteuil laissera la place à l'École Ducasse Paris Campus, un tout nouveau campus de 5 000 m<sup>2</sup> à Meudon, en région parisienne.

Ce nouveau campus accompagne notre ambition de devenir une référence mondiale en matière de formation aux arts culinaires et aux arts de la pâtisserie.

Grâce à un enseignement d'excellence, nous continuerons de vous accompagner au quotidien pour répondre à l'exigence de vos métiers, valoriser votre talent et cultiver votre identité.

Nos formations vous aideront à développer une offre de grande qualité et à la mettre en valeur auprès de votre clientèle.

## UNE PHILOSOPHIE UNIQUE



Depuis ses débuts, DUCASSE Education a pour mission de partager et transmettre la philosophie forte et engagée de son créateur. Respecter le produit et la saisonnalité tout en étant prescripteur de tendances en sont les piliers fondateurs.

La mise en valeur des produits de la manière la plus naturelle possible et leur exploitation maximale, dans une démarche zéro gaspillage, sont, de ce fait, partie intégrante de notre esprit culinaire. Les recettes réalisées lors de chacune de nos formations sont en accord avec la saison et s'inspirent des tendances actuelles et en devenir.





NOS FORMATIONS  
PROFESSIONNELLES  
CONTINUES

## NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Conçues et animées par nos chefs formateurs, hautement qualifiés et dotés d'une richesse d'expériences unique, nos formations de perfectionnement vous apporteront conseils, astuces et techniques exclusives.

Ces derniers vous feront également découvrir des méthodes d'organisation et de travail rationnelles qui vous permettront de gagner du temps et d'optimiser votre chiffre d'affaires.

---

Participez à des formations  
directement applicables dans votre entreprise,  
quel que soit le type de votre  
établissement.

## NOS FORMATIONS SUR-MESURE EN ENTREPRISE

Nos modules de formation peuvent être adaptés afin d'être dispensés dans plusieurs formats intra-entreprise.

À votre demande, DUCDSSE Education met en place un programme de formation sur-mesure dispensé directement sur votre lieu de travail ou dans nos locaux, à la période qui vous convient.

En s'adaptant à votre environnement technique, à votre structure interne et aux compétences de vos collaborateurs, nos professionnels mettent leur expérience à votre service et vous proposent un projet personnalisé qui rendra vos équipes opérationnelles dès la fin de la formation.

---

Profitez de formations sur-mesure,  
dispensées par nos experts,  
chez vous ou dans nos locaux.

## NOS MISSIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Vous avez une problématique liée à votre activité de restauration et vous souhaitez solliciter notre expertise afin de vous aider ou vous conforter dans vos choix d'entrepreneur?

DUCDSSE Education vous accompagne et vous propose une intervention ponctuelle d'un de nos chefs, adaptée aux conditions réelles de votre entreprise.



## VOTRE PROJET

## NOS THÉMATIQUES D'ACCOMPAGNEMENT

OUVERTURE  
DE VOTRE ÉTABLISSEMENT  
DE RESTAURATION

RENOUVELLEMENT  
DE VOTRE CARTE

REPRISE D'UNE EXPLOITATION

CRÉATION DE VOTRE SERVICE  
DE CHEF À DOMICILE

INVESTISSEMENT  
DANS UNE OFFICINE  
DE MÉTIER DE BOUCHE

**Validation opérationnelle**  
de plans de site  
(circulation, ergonomie,  
organisation des zones  
de cuisine, stockage)

**Vérification de la planification**  
des différentes tâches  
et préparations à réaliser  
sur la semaine

**Analyse**  
des plannings quotidiens  
de l'équipe (efficacité)

**Expertise sur l'organisation**  
et les méthodologies de travail  
(rendement, productivité)

**Conseils** sur les modes  
de production  
(qualité)

**Expertise sur les besoins**  
qualitatifs et quantitatifs  
du petit équipement,  
du gros matériel  
et des approvisionnements

**Coauteur d'idées**  
pour vos cartes et menus

**Accompagnement**  
sur la mise en œuvre  
de la méthode sous-vide

**Validation sur les accords**  
mets et vins

**Conseils sur le choix des arts  
de la table** en rapport  
avec votre concept

*Toutes nos recommandations sont faites oralement.  
Aucun support n'est formalisé par le chef expert, il vous appartiendra  
d'organiser votre prise de notes.*



NOS THÉMATIQUES  
DE FORMATION



LES INVITÉS D'OLDIN DUCASSE



**Okrame Benallal**

PAGE 115



**Mauro Colagreco**

PAGE 123



**Grnaud Nicolas**

PAGE 90



**Jessica Préalpato**

PAGE 128



**Rencontres étoilées:  
Monaco, Paris, Londres**

PAGE 104



**Entrées et plats 3 étoiles**

PAGES 50 ET 92



**Desserts 3 étoiles**

PAGES 51 ET 96



**Cucina**

Cuisine italienne de caractère

PAGE 101



**Spoon 2**

Cuisine d'un globe-trotteur

PAGE 74



**Trilogie contemporaine**  
Poissons, légumes, céréales  
PAGE 55 ET 127



**Nouveaux modes alimentaires**  
Flexitarisme gourmand  
PAGE 56



**Retour du marché**  
PAGE 61



**Cuisine végétale**  
PAGE 121

NOUVEAUTÉ  
2020



**Volailles, viandes et gibiers**  
PAGE 118



**Poissons et crustacés**  
PAGE 62



PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES



**Bases techniques de la cuisine**

PAGE 45



**Modes de cuisson Tradition / Évolution**

PAGE 80



**Design dans votre assiette**

PAGE 66



**L'esprit bistrot**

PAGE 110

NOUVELLE  
VERSION



**Méthode Sous-vide**

Mise en place, production et envoi

PAGES 42 ET 89



**Desserts de bistrots**

PAGE 111

RESTAURATION D'HÔTEL ET TRICITEUR



**Brunch  
et petit-déjeuner salé**

PAGE 53



**Brunch  
et petit-déjeuner sucré**

PAGE 97



**Best-sellers du snacking  
international**

PAGES 52 ET 131



**Nouvelles tendances  
du snacking veggie**

PAGE 69



**Séminaires -  
Buffets - Cocktails**

PAGE 57 ET 99



**Pièces cocktail  
Innovation**

PAGE 79

RESTAURATION NOMADE  
ET CANTINE CHIC

NOUVEAUTÉ  
2020

PÂTISSERIE



**Jessica Préalpato**

PAGE 128

NOUVEAUTÉ  
2020



**Desserts 3 étoiles**

PAGES 51 ET 96

PÂTISSERIE



**Brunch  
et petit-déjeuner sucré**

PAGE 97

NOUVEAUTÉ  
2020



**Fruits et légumes  
en pâtisserie**

PAGE 67



**Desserts de bistrot**

PAGE 111

## ARTS DE LA TABLE



### Service Attitude

PAGE 98



### La vente intelligente

PAGE 116



### Hygiène alimentaire en restauration commerciale

PAGES 46, 76 ET 103



### Permis d'exploitation (formation légale avec remise CERFQ)

PAGES 47, 77 ET 107



### Autour des vins

PAGE 112



### Gestion économique d'un restaurant

PAGES 43, 60, 72, 84, 102



CALENDRIER  
2020

Lun. 17 — Mer. 19

Perfectionnement des techniques

**Méthode Sous-vide — Mise en place, production et envoi**

Mar. 18 — Mer. 19

Autres expertises de la restauration

**Gestion économique d'un restaurant**

Lun. 24 — Jeu. 27

Perfectionnement des techniques

**Bases techniques de la cuisine**

Lun. 24 — Mar. 25

Autres expertises de la restauration

**Hygiène alimentaire en restauration commerciale**

Mer. 26 — Ven. 28

Autres expertises de la restauration

**Permis d'exploitation**

Février

FÉV

17 — 19  
LUN. MER.

**MÉTHODE SOUS-VIDE**  
MISE EN PLDCE, PRODUCTION ET ENVOI

*Maîtrise, pratique et avantages en collaboration  
avec Multivac*

3 JOURS / 24H LAGNY-SUR-MORNE 1 450€

**OBJECTIFS**

Comprendre les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide

Maîtriser les différents types d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs

Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité

**CONTENU**

Introduction théorique sur la méthodologie d'utilisation, le rendement, l'équipement et les normes d'hygiène

Élaboration de mets complets en cuisson sous-vide

Explication des différents principes de juste cuisson et conservation en fonction des produits traités

Méthodologie de stockage et conservation

Techniques de régénération et d'envoi

18 — 19  
MAR. MER.

**GESTION ÉCONOMIQUE  
D'UN RESTAURANT**

2 JOURS / 16H ORGENTEUIL 750€

**OBJECTIFS**

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

**CONTENU**

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes: objectifs, critères, méthodes

# 24 – 27

LUN.

JEU.

## BASES TECHNIQUES DE LA CUISINE

*Les indispensables à la mise en valeur  
de vos assiettes*

4 JOURS / 32H

ARGENTEUIL

1 450€\*

### OBJECTIFS

Maîtriser les bases techniques appropriées à chaque famille de produits, pour les adapter et les décliner à volonté selon votre carte, votre clientèle et votre concept

Optimiser le rendement en utilisant les produits au maximum et en adoptant les techniques les plus efficaces

Connaître la saisonnalité des produits, leur origine et savoir distinguer leur qualité

### CONTENU

**Jour 1:** Élaboration successive de bases culinaires diverses, de jus, sauces et condiments qui amélioreront la qualité gustative de vos assiettes et seront la signature de vos plats

**Jour 2:** Élaboration de recettes autour des familles de légumes, végétaux et céréales et application de techniques de taillage et cuisson, attenantes à chaque produit

**Jour 3:** Élaboration de mets complets et sauces, autour de volailles et viandes et application de techniques de découpe et préparations préliminaires attenantes à chaque produit

**Jour 4:** Élaboration de mets complets et sauces, autour de poissons, mollusques, crustacés et application de techniques de filetage et préparations préliminaires attenantes à chaque produit

*\*Possibilité d'inscription  
à la journée*



24 — 25  
LUN. MAR.

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

*Formation légale*

2 JOURS / 14H ARGENTEUIL 550€

### OBJECTIFS

Connaître et respecter la législation en vigueur

Engager une démarche qualité pour un niveau d'hygiène et de sécurité optimal

S'approprier et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP)

### CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mise en œuvre des principes d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire

26 — 28  
MER. VEN.

## PERMIS D'EXPLOITATION

*Formation légale avec remise CERFA*

3 JOURS / 21H ARGENTEUIL 500€

### OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation

Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession

Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal

### CONTENU

L'environnement juridique en France

La responsabilité civile et pénale des exploitants

L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons

Les obligations en matière de protection de la santé publique

La réglementation sur les jeux et loteries

Les décisions de fermetures des débits de boissons, la fermeture administrative

L'animation de l'établissement et les obligations qui en découlent

Lun. 2 — Mer. 4

Les restaurants d'Olivier Ducasse  
Entrées et plats 3 étoiles

Jeu. 5 — Ven. 6

Pâtisserie  
Desserts 3 étoiles

Lun. 9 — Mar. 10

Restauration nomade et cantine chic  
Best-sellers du snacking international

Mer. 11 — Jeu. 12

Restauration d'hôtel et traiteur  
Brunch et petit-déjeuner salé

Lun. 16 — Mer. 18

La Naturalité d'Olivier Ducasse  
Trilogie contemporaine - Poissons, légumes, céréales

Lun. 23 — Mar. 24

La Naturalité d'Olivier Ducasse  
Nouveaux modes alimentaires  
- Flexitarisme gourmand

Lun. 30.03 — Mer. 1.04

Restauration d'hôtel et traiteur  
Séminaires - Buffets - Cocktails

Mars

MAR

02 — 04  
LUN. MER.

05 — 06  
JEU. VEN.

## ENTRÉES ET PLÔTS 3 ÉTOILES

*Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute cuisine*

3 JOURS / 24H ARGENTEUIL 1 550€

### OBJECTIFS

Comprendre l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus

Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés

### CONTENU

Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants triplement étoilés du chef Alain Ducasse:

«Alain Ducasse au Plaza Athénée» à Paris, «Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris» à Monaco et «Alain Ducasse at The Dorchester» à Londres

Maîtrise des méthodologies d'un restaurant 3\*: élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson (juste cuisson, traditionnelle et sous-vide) et techniques de dressage d'assiettes

## DESSERTS 3 ÉTOILES

*Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute pâtisserie*

2 JOURS / 16H ARGENTEUIL 970€

### OBJECTIFS

Comprendre l'esprit des desserts du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte

Comprendre les produits et techniques singulières aux restaurants Alain Ducasse

Appliquer les méthodes des restaurants étoilés pour améliorer vos performances

### CONTENU

Élaboration de desserts issus des restaurants triplement étoilés d'Alain Ducasse:

«Alain Ducasse au Plaza Athénée» à Paris, «Alain Ducasse at The Dorchester» à Londres et «Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris» à Monaco

Application des méthodologies des restaurants étoilés: mise en place, jeu de textures et températures, desserts en plusieurs services, etc.

Mise en valeur des desserts à travers un dressage esthétique, soigné et précis

09 — 10  
LUN. MAR.

## BEST-SELLERS DU SNACKING INTERNATIONAL

*Innovation et expertise appliquées  
aux modes de consommation nomades*

2 JOURS / 16H ARGENTEUIL 970€

### OBJECTIFS

Comprendre les classiques de la street food internationale afin de diversifier votre offre

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

### CONTENU

Recettes incontournables du snacking international avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés: burger, sandwich, salade, buddha bowl, soupe, pasta box, tarte, petit plat chaud, etc.

Utilisation de produits frais et mise en valeur de produits semi-élaborés de qualité

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et arts de la table

11 — 12  
MER. JEU.

## BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER SGLÉ

*De multiples combinaisons  
pour des matins gourmands*

2 JOURS / 16H ARGENTEUIL 970€

### OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre de brunch et petit-déjeuner tendance et esthétique

Comprendre différentes techniques de préparation pour une mise en œuvre au quotidien

Maîtriser la préparation et la mise en scène des produits avec une réflexion sur l'organisation et la maîtrise des coûts

### CONTENU

Élaboration de recettes salées, chaudes et froides, inspirées des nouvelles tendances brunch et petit-déjeuner

Déclinaison de recettes variées et innovantes autour des œufs, salades, pains, etc.

Utilisation de produits frais et mise en valeur de produits semi-élaborés de qualité

Mise en pratique de méthodes d'organisation et de techniques spécifiques à l'offre brunch et petit-déjeuner

# 16 — 18

LUN. MER.

## TRILOGIE CONTEMPORAINE POISSONS, LÉGUMES, CÉRÉALES

*Sublimer le caractère naturel des produits au travers  
de techniques contemporaines*

3 JOURS / 24H

ARGENTEUIL

1 250€

### OBJECTIFS

Maîtriser et s'inspirer  
de techniques propres à la  
«Naturalité» d'Alain Ducasse

Valoriser et exploiter  
au maximum les produits  
de la trilogie poissons - légumes  
- céréales et leur goût originel  
en les travaillant de façon  
plus saine

Travailler des associations  
de cuissons, textures  
et températures pour une offre  
contemporaine

### CONTENU

Découverte de la «Naturalité»  
d'Alain Ducasse sublimant  
les produits

Élaboration de recettes  
et condiments de saison basés  
sur une trilogie de produits  
de la mer, de céréales  
et de légumes

Application de techniques  
culinaires contemporaines:  
lacto-fermentation, utilisation  
de fumoir et big green egg,  
coction au son, extraction  
des jus, cuisson vapeur, basse  
température, etc.

23 — 24  
LUN. MAR.

NOUVEAUX MODES ALIMENTAIRES  
FLEXITARISME GOURMAND

*Une carte plus végétale et raisonnée*

2 JOURS / 16H ARGENTEUIL 970€

OBJECTIFS

Savoir adapter votre carte aux nouvelles attentes des consommateurs et nouveaux modes alimentaires (ex: régime flexitarien, végétarien, sans gluten, etc.)

Proposer une offre variée de plats équilibrés et sains, adaptés à la tendance actuelle

Connaître et utiliser les propriétés des produits pour de meilleures alliances de goûts

CONTENU

Élaboration de recettes saines et équilibrées sublimant les produits pour des alliances gustatives gourmandes

Utilisation de différentes céréales, farines sans gluten, super aliments et alicaments

Sélection de produits: légumes et fruits biologiques, produits aquatiques de pêche durable et produits carnés d'artisans-producteurs

Utilisation «raisonnée» de produits d'origine animale: moins de quantité, plus de qualité

Utilisation modérée de sel, sucre et matières grasses

30.03 — 1.04  
LUN. MER.

SÉMINAIRES — BUFFETS — COCKTAILS

*Organisation, production et régénération adaptées aux gros volumes*

3 JOURS / 24H ARGENTEUIL 1 450€

OBJECTIFS

Pouvoir proposer à vos convives une offre contemporaine et qualitative en termes de goût et d'esthétique

Maîtriser les techniques et méthodologies selon le type d'établissement et de prestations

Optimiser le rendement, la productivité, le coût matière et l'organisation des ressources humaines

CONTENU

Recettes classiques revisitées et contemporaines, adaptées à différentes prestations

Réalisation d'une offre séminaires avec élaborations traditionnelles ou sous-vide pour un envoi direct ou différé en régénération

Réalisation d'une offre buffets et pièces cocktails avec création d'un buffet froid et chaud et de bouchées «finger food»

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés

**Mar. 14 — Mer. 15**

Les autres expertises de la restauration  
**Gestion économique d'un restaurant**

**Lun. 20 — Mar. 21**

Autour des produits  
**Retour du marché**

**Mer. 22 — Jeu. 23**

Autour des produits  
**Poissons et crustacés**

**Avril**

AVR

14 — 15  
MAR. MER.

GESTION ÉCONOMIQUE  
D'UN RESTAURANT

2 JOURS / 16H ARGENTEUIL 750€

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

CONTENU

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes: objectifs, critères, méthodes

20 — 21  
LUN. MAR.

RETOUR DU MARCHÉ

*Une carte gourmande au fil des saisons*

2 JOURS / 16H ARGENTEUIL 970€

OBJECTIFS

Savoir composer une carte ou ardoise adaptée à la tendance actuelle selon la saison

Maîtriser les bases techniques nécessaires pour décliner les produits de saison dans une offre d'entrées et plats du jour, gourmande et variée

Connaître la saisonnalité des produits afin de gagner en qualité et rentabilité

CONTENU

Élaboration de mets complets à base de produits de saison facilement déclinables pour vos entrées et plats du jour à l'ardoise

Application de multiples techniques adaptées à l'organisation des bistros et brasseries

Réalisation de recettes valorisant produits locaux saisonniers et traditions culinaires

Méthodologie d'élaboration de bases, jus, sauces et préparations préliminaires

Mise en pratique de techniques de cuisson, régénération, dressage et envoi



# 22 — 23

MER.

JEU.

## POISSONS ET CRUSTACÉS

*Approfondissement  
et perfectionnement des techniques*

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

970€

### OBJECTIFS

Redécouvrir et connaître les produits de la mer: saisonnalité, techniques adaptées, différentes utilisations pour diversifier votre carte et améliorer la qualité gustative et visuelle de vos mets

Maîtriser la saisonnalité, le filetage, les découpes et les utilisations possibles des produits aquatiques dans un souci de coût matière contrôlé et de qualité constante

Optimiser l'utilisation des produits pour réduire les pertes et optimiser le rendement

### CONTENU

Réalisation de mets complets et sauces à partir de poissons et crustacés de saison, de mer et de rivière

Mise en pratique des techniques de préparations préliminaires, filetages, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités

Réalisation de garnitures gourmandes et contemporaines



Lun. 11 — Mar. 12

Tendances culinaires  
Design dans votre assiette

Mer. 13 — Jeu. 14

Pâtisserie  
Fruits et légumes en pâtisserie

Lun. 25 — Mar. 26

Restauration Nomade et Cantine Chic  
Nouvelles tendances du snacking veggie

Mai

MAI

11 — 12  
LUN. MAR.

## DESIGN DANS VOTRE ASSIETTE

*La signature de votre carte  
par la mise en scène des produits dans l'assiette*

2 JOURS / 16H ORGENTEUIL 970€

### OBJECTIFS

Savoir mettre en valeur une assiette et choisir les arts de la table en fonction de différents concepts de restauration

Comprendre les techniques de dressage selon votre offre et votre type d'établissement

Se démarquer grâce à une esthétique contemporaine et séduisante

### CONTENU

Principes de dressage autour de 4 concepts de restauration: gastronomique, bistrot, bistronomie et offre nomade

Travail autour des taillages, découpes, cuissons et choix des arts de la table

Réalisation de différents dressages selon les notions suivantes: esthétique, arts de la table, positionnement des ingrédients, quantités, netteté et alliances des couleurs

13 — 14  
MER. JEU.

## FRUITS ET LÉGUMES EN PÂTISSERIE

*S'ouvrir à une nouvelle palette de saveurs*

2 JOURS / 16H ORGENTEUIL 970€

### OBJECTIFS

Étendre son ouverture d'esprit sur l'association des fruits et légumes en pâtisserie

Maîtriser de nouvelles techniques afin de pouvoir créer une offre contemporaine adaptée à la demande de votre clientèle

Redéfinir les codes de la pâtisserie en s'inspirant des méthodologies de création et de dressage propres à la cuisine

Savoir créer sa propre identité au travers «d'accompagnements» de dessert

### CONTENU

Création de desserts cuisinés associant les fruits et les légumes

Travail autour d'associations de saveurs et textures nouvelles

Utilisation de fruits et légumes de saison de manière optimale et sous de multiples formes: jus, espuma, cuit, cru, condiment, etc.

Mise en valeur des produits à travers différentes techniques de cuisson: sous-vide, rôti, grillé, snacké, poché, gastrovac, etc.



25 — 26  
LUN. MAR.

NOUVELLES TENDANCES  
DU SNACKING VEGGIE

*Déjeuner sur le pouce sain, rapide et bon*

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

970€

**OBJECTIFS**

Développer une offre healthy inspirée des tendances fortes de la street food

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

**CONTENU**

Recettes tendances et équilibrées axées sur le végétal (incluant œufs et produits laitiers) avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés: salade bar, buddha bowl, petit plat chaud végétarien, soupe, smoothie, pasta box, tarte, sandwich, etc.

Utilisation de céréales et farines sans gluten, super aliments et alicaments

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et art de la table

**Mar. 2 — Mer. 3**

Les autres expertises de la restauration  
**Gestion économique d'un restaurant**

**Lun. 8 — Mar. 9**

Les restaurants d'Olain Ducasse  
**Spoon 2 - Cuisine d'un globe-trotteur**

**Lun. 8 — Mar. 9**

Les autres expertises de la restauration  
**Hygiène alimentaire en restauration commerciale**

**Mer. 10 — Ven. 12**

Les autres expertises de la restauration  
**Permis d'exploitation**

**Mer. 10 — Jeu. 11**

Restauration d'hôtel et traiteur  
**Pièces cocktail - Innovation**

**Lun. 22 — Mar. 23**

Perfectionnement des techniques  
**Modes de cuisson - Tradition / Évolution**

**Juin**

10

# 02 — 03

MAR.

MER.

## GESTION ÉCONOMIQUE D'UN RESTAURANT

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

750€

### OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

### CONTENU

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes: objectifs, critères, méthodes



# 08 — 09

LUN. MAR.

## SPOON 2 CUISINE D'UN GLOBE-TROTTEUR

*Voyage au cœur des épices*

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

970€

### OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de cuisine

Comprendre les produits, techniques et concepts culinaires attenants à chacun des pays traités

Pouvoir créer une offre conceptuelle actuelle adaptée à votre clientèle

Éveil autour de notions historiques et géopolitiques du goût

### CONTENU

Réalisation de recettes selon l'identité culinaire et l'organisation de travail propre au restaurant «Spoon 2» d'Olain Ducasse

Conception d'une cuisine identitaire marquée au fil d'assiettes centrées sur les saveurs et épices de l'Orient

Découverte et élaboration de mets issus des villes de la Route de la Soie: Bombay, Katmandou, Kassala, Doha, Beyrouth, etc.



08 — 09  
LUN. MAR.

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

*Formation légale*

2 JOURS / 14H ARGENTEUIL 550€

OBJECTIFS	CONTENU
Connaître et respecter la législation en vigueur	Identification des grands principes de la réglementation
Engager une démarche qualité pour un niveau d'hygiène et de sécurité optimal	Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène
S'approprier et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP)	Mise en œuvre des principes d'hygiène
	Aliments et risques pour le consommateur
	Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
	Le plan de maîtrise sanitaire

10 — 12  
MER. VEN.

## PERMIS D'EXPLOITATION

*Formation légale avec remise CERFA*

3 JOURS / 21H ARGENTEUIL 500€

OBJECTIFS	CONTENU
Obtenir le permis d'exploitation	L'environnement juridique en France
Sensibiliser les exploitants aux différentes réglementations concernant la profession	La responsabilité civile et pénale des exploitants
Démontrer les limites légales afin de pallier les défaillances consécutives à une fermeture administrative ou judiciaire notamment dans les domaines couverts par le code de la santé publique et le code pénal	L'ouverture et l'exploitation d'un débit de boissons
	Les obligations en matière de protection de la santé publique
	La réglementation sur les jeux et loteries
	Les décisions de fermetures des débits de boissons, la fermeture administrative
	L'animation de l'établissement et les obligations qui en découlent



10 – 11  
MER. JEU.

PIÈCES COCKTAIL  
INNOVATION

*Recettes d'un cocktail réussi*

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

970€

**OBJECTIFS**

Se démarquer en proposant une offre cocktail qualitative en termes de goût et contemporaine esthétiquement

Maîtriser les méthodes d'élaboration, cuisson et régénération spécifiques à ce type de prestation

Comprendre les techniques abordées afin de les adapter au sein de votre hôtel

**CONTENU**

Réinterprétation de classiques français et internationaux en version «finger food» pour des cocktails innovants

Travail autour des goûts, des textures, du visuel et d'une mise en scène contemporaine

Adaptation des méthodologies et techniques à l'envoi en cocktail

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés

# 22 — 23

LUN. MAR.

## MODES DE CUISSON TRADITION / ÉVOLUTION

*Maîtrise, pratique et avantages*

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

780€

### OBJECTIFS

Comprendre les exploitations possibles des produits selon différentes techniques de cuisson

Connaître et savoir adapter les techniques de cuisson afin de proposer une offre variée

Maîtriser et associer les techniques de cuisson en respectant et en subliment les produits

### CONTENU

Élaboration de mets complets utilisant des techniques et matériel de cuisson multiples: cuisson, lacto-fermentation, big green egg, fumaison, basse température, wok, plancha, vapeur, gastrovac, etc.

Explication des principes de cuisson des produits selon les techniques choisies

Introduction sur la méthode de cuisson sous vide et les équipements utilisés avec remise de tableaux de cuisson attenants aux produits traités



Mar. 28 — Mer. 29

Les autres expertises de la restauration  
Gestion économique d'un restaurant

Juillet

# 28 — 29

MAR.

MER.

## GESTION ÉCONOMIQUE D'UN RESTAURANT

2 JOURS / 16H

ARGENTEUIL

750€

### OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

### CONTENU

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes: objectifs, critères, méthodes



Lun. 14 — Mer. 16

Perfectionnement des techniques

Méthode Sous-Vide : mise en place, production et envoi

Ven. 25

Les invités d'Alain Ducasse

Arnaud Nicolas, Meilleur Ouvrier de France

Lun. 28 — Mer. 30

Les restaurants d'Alain Ducasse

Entrées et plats 3 étoiles

Septembre



14 — 16  
LUN. MER.

**MÉTHODE SOUS-VIDE**  
MISE EN PLACE, PRODUCTION ET ENVOI

*Maîtrise, pratique et avantages en collaboration  
avec Multivac*

3 JOURS / 24H

LOGNY-SUR-MORNE

1 450€

**OBJECTIFS**

Comprendre les différentes possibilités d'exploitation de la méthode sous-vide

Maîtriser les différents types d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs

Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité

**CONTENU**

Introduction théorique sur la méthodologie d'utilisation, le rendement, l'équipement et les normes d'hygiène

Élaboration de mets complets en cuisson sous-vide

Explication des différents principes de juste cuisson et conservation en fonction des produits traités

Méthodologie de stockage et conservation

Techniques de régénération et d'envoi

**ORNAUD NICOLAS**  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

*Charcuterie cuisinée*

1 JOUR / 8H

MEUDON

1 150€

Devenu Meilleur Ouvrier de France Charcutier à seulement 25 ans, Ornaud Nicolas consacre sa vie à la promotion de son métier et d'une cuisine évolutive sans artifice où le produit brut est mis en valeur. À la tête de son établissement éponyme depuis 2017, il y présente sa cuisine et sa charcuterie haute-couture qu'il nomme sobrement «charcuterie cuisinée». Simplicité, justesse et respect... Ornaud Nicolas prône une philosophie engagée regardant le passé pour ses valeurs, le présent pour être dans l'air du temps, et le futur par soif d'innover.

**OBJECTIFS**

Comprendre l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef afin de vous inspirer et diversifier votre offre

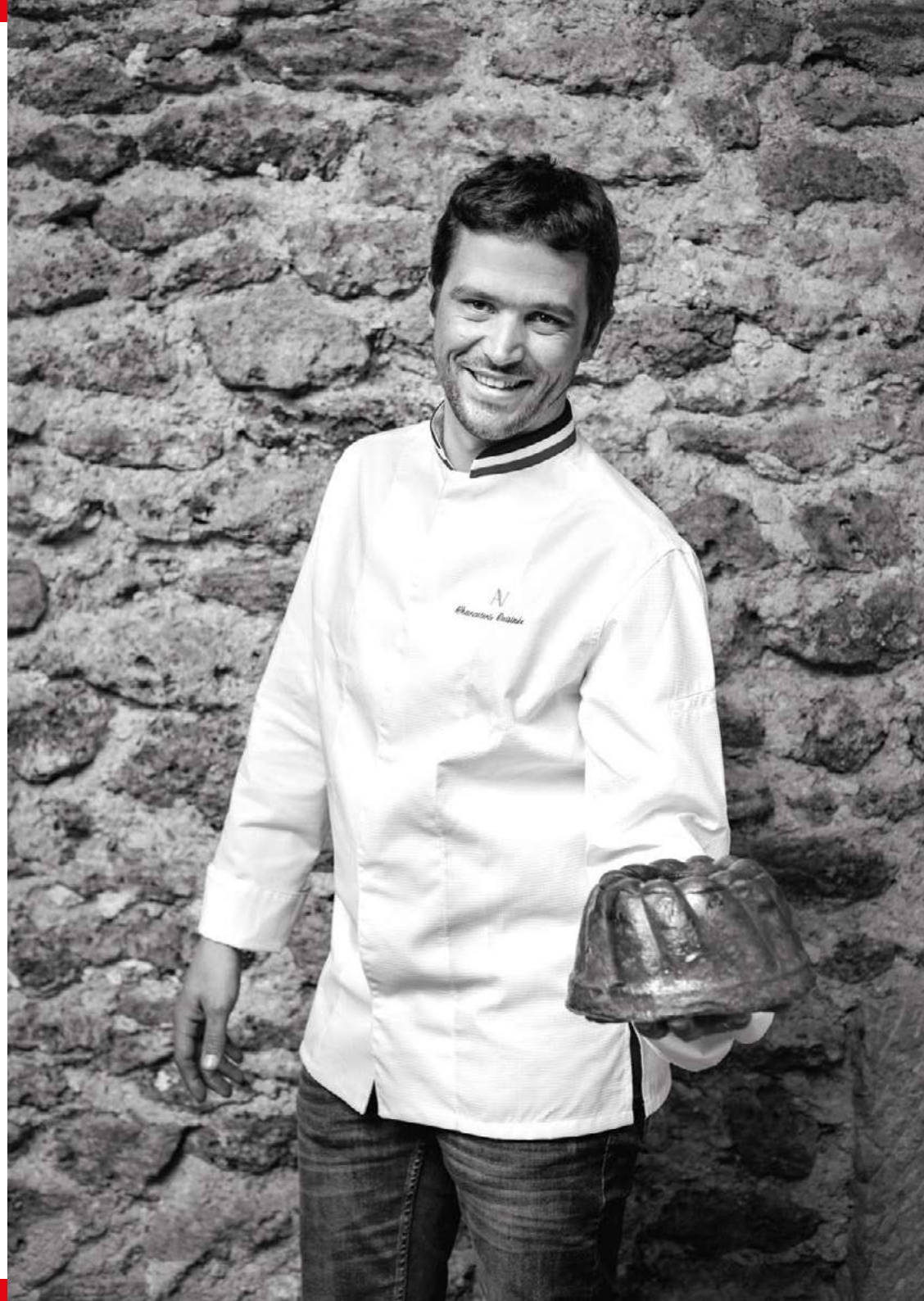
Reconsidérer la valorisation de la charcuterie de manière moderne et cohérente dans le respect des produits et des saisons

Appliquer les méthodes de travail propres aux métiers de la charcuterie et de la restauration afin d'optimiser votre rendement et améliorer vos performances

**CONTENU**

Formation dispensée par le chef et Meilleur Ouvrier de France Charcutier **Ornaud Nicolas**

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation de travail du restaurant «Ornaud Nicolas» valorisant une charcuterie cuisinée de qualité



# 28 — 30

LUN. MER.

## ENTRÉES ET PLÔTS 3 ÉTOILES

*Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute cuisine*

3 JOURS / 24H

MEUDON

1 550€

### OBJECTIFS

Comprendre l'esprit de la cuisine d'Alain Ducasse afin de diversifier et améliorer votre offre gastronomique

Perfectionner les associations et l'équilibre de vos cartes et menus

Comprendre et reproduire les méthodologies de travail appliquées dans les restaurants étoilés

### CONTENU

Application pratique sur la base de recettes issues des restaurants triplement étoilés du chef Alain Ducasse:

«Alain Ducasse au Plaza Athénée» à Paris,  
«Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris» à Monaco  
et «Alain Ducasse at The Dorchester» à Londres

Maîtrise des méthodologies d'un restaurant 3\* : élaboration des bases, jus et sauces, mise en place, cuisson (juste cuisson, traditionnelle et sous-vide) et techniques de dressage d'assiettes





## Jeu. 01 — Ven. 02

Pâtisserie  
Desserts 3 étoiles

## Lun. 05 — Mar. 06

Restauration d'hôtel et traiteur  
Brunch et petit-déjeuner sucré  
—  
Arts de la table  
Service Attitude

## Lun. 12 — Mer. 14

Restauration d'hôtel et traiteur  
Séminaires - Buffets - Cocktails

## Jeu. 15 — Ven. 16

Les Restaurants d'Alain Ducasse  
Cucina - Cuisine italienne de caractère

## Lun. 19 — Mar. 20

Les autres expertises de la restauration  
Gestion économique d'un restaurant

## Lun. 26 — Ven. 30

Les restaurants d'Alain Ducasse  
Rencontres étoilées : Monaco - Paris - Londres

## Lun. 26 — Mar. 27

Les autres expertises de la restauration  
Hygiène alimentaire en restauration commerciale

## Mer. 28 — Ven. 30

Les autres expertises de la restauration  
Permis d'exploitation

# Octobre

OCT  
100

01 — 02  
JEU. VEN.

## DESSERTS 3 ÉTOILES

*Une sélection de recettes pour s'approprier le savoir-faire de la haute pâtisserie*

2 JOURS / 16H MEUDON 970€

### OBJECTIFS

Comprendre l'esprit des desserts du chef Alain Ducasse afin de diversifier vos prestations et améliorer l'équilibre et les alliances de votre carte

Comprendre les produits et techniques singulières aux restaurants Alain Ducasse

Appliquer les méthodes des restaurants étoilés pour améliorer vos performances

### CONTENU

Élaboration de desserts issus des restaurants triplement étoilés d'Alain Ducasse:

«Alain Ducasse au Plaza Athénée» à Paris, «Alain Ducasse at The Dorchester» à Londres et «Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris» à Monaco

Application des méthodologies des restaurants étoilés: mise en place, jeu de textures et températures, desserts en plusieurs services, etc.

Mise en valeur des desserts à travers un dressage esthétique, soigné et précis

05 — 06  
LUN. MAR.

NOUVEAUTE  
2020

## BRUNCH ET PETIT-DÉJEUNER SUCRÉ

*De multiples combinaisons pour des matins gourmands*

2 JOURS / 16H MEUDON 970€

### OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une offre de brunch et petit-déjeuner tendance et esthétique

Comprendre différentes techniques de préparation pour une mise en œuvre au quotidien

Maîtriser la préparation et la mise en scène des produits avec une réflexion sur l'organisation et la maîtrise des coûts

### CONTENU

Élaboration d'une majorité de recettes sucrées et d'une minorité de recettes salées basées sur une offre complète, variée et tendance de brunch et petit-déjeuner

Déclinaison de pains, viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes de saison, yaourts et toppings pour l'offre sucrée

Conception de recettes autour de l'œuf, de quiches, cakes, et salades pour l'offre salée

Mise en pratique de méthodes d'organisation et de techniques spécifiques à l'offre brunch et petit-déjeuner

05 — 06  
LUN. MAR.

## SERVICE ATTITUDE

*Service, bien-être et expérience unique*

2 JOURS / 16H MEUDON 1 150€

### OBJECTIFS

S'adapter à l'évolution des codes de l'hôtellerie en développant plus de proximité avec le client

Transcender vos standards de service en créant une sensation de bien-être de votre client

### CONTENU

Développement d'une culture de service

Techniques pour accroître son niveau d'empathie

Synchronisation des éléments de langage

12 — 14  
LUN. MER.

## SÉMINAIRES — BUFFETS — COCKTAILS

*Organisation, production et régénération adaptées aux gros volumes*

3 JOURS / 24H MEUDON 1 450€

### OBJECTIFS

Pouvoir proposer à vos convives une offre contemporaine et qualitative en termes de goût et d'esthétique

Maîtriser les techniques et méthodologies selon le type d'établissement et de prestations

Optimiser le rendement, la productivité, le coût matière et l'organisation des ressources humaines

### CONTENU

Recettes classiques revisitées et contemporaines, adaptées à différentes prestations

Réalisation d'une offre séminaires avec élaborations traditionnelles ou sous-vide pour un envoi direct ou différé en régénération

Réalisation d'une offre buffets et pièces cocktails avec création d'un buffet froid et chaud et de bouchées «finger food»

Utilisation de produits frais et valorisation des produits semi-élaborés



# 15 — 16

JEU.

VEN.

NOUVEAUTE  
2020

## CUCINA CUISINE ITALIENNE DE CORDOÈRE

*Célébration d'une Italie généreuse et savoureuse*

2 JOURS / 16H

MEUDON

970€

### OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles d'établissements

Comprendre et savoir adapter les goûts, traditions et produits de la cuisine italienne

Pouvoir créer une offre conceptuelle actuelle adaptée à votre clientèle

Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos cartes et améliorer leur attractivité

### CONTENU

Réalisation de recettes selon l'identité culinaire et les méthodes de travail propres aux restaurants «Cucina - Mutualité» et «Cucina - Byblos» d'Alain Ducasse, proposant une cuisine italienne authentique, joyeuse et savoureuse

Conception d'une cuisine identitaire marquée au fil d'antipasti, primi et secondi piatti mettant en valeur les produits et le goût originel de l'Italie

19 — 20  
LUN. MAR.

GESTION ÉCONOMIQUE  
D'UN RESTAURANT

2 JOURS / 16H MEUDON 750€

OBJECTIFS

Comprendre les enjeux de la gestion des achats et des stocks

Évaluer et contrôler les coûts liés aux commandes et au stockage

Utiliser des fiches techniques

Connaître les spécifications produits

CONTENU

Processus de commande

Gestion des achats, stocks et inventaires

Définition et applications de la fiche technique

Calcul des coûts et détermination du prix de vente

Prévision des ventes: objectifs, critères, méthodes

26 — 27  
LUN. MAR.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
EN RESTAURATION COMMERCIALE

*Formation légale*

2 JOURS / 14H MEUDON 550€

OBJECTIFS

Connaître et respecter la législation en vigueur

Engager une démarche qualité pour un niveau d'hygiène et de sécurité optimal

S'approprier et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP)

CONTENU

Identification des grands principes de la réglementation

Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mise en œuvre des principes d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire

# 26 — 30

LUN. VEN.

## RENCONTRES ÉTOILÉES MONACO — PARIS — LONDRES

*Une occasion unique de découvrir les univers  
des restaurants étoilés d'Alain Ducasse*

5 JOURS / 40H

MEUDON

4 750€

Outre les démonstrations culinaires et réalisations de nombreuses préparations de ces établissements, cette formation est une opportunité inégalée d'échanger en petit comité avec ces chefs étoilés dont les sensibilités et techniques spécifiques rendent leurs savoir-faire uniques et complémentaires.

Passez un jour de cuisine avec chacun de nos chefs invités:

**Dominique Lory**

Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Monaco

**Jean-Philippe Blondet**

Alain Ducasse at the Dorchester, Londres

**Jocelyn Herland**

Restaurant Le Meurice Alain Ducasse, Paris

**Romain Meder**

Alain Ducasse au Plaza Athénée, Paris

Le dernier jour est consacré à la pâtisserie:

**Thibault Hauchard**

Alain Ducasse at the Dorchester, Londres

*Session unique / Places limitées*





# 28 — 30

MER. VEN.

## PERMIS D'EXPLOITATION

*Formation légale avec remise CERFA*

3 JOURS / 21H

MEUDON

500€

### OBJECTIFS

Obtenir le permis d'exploitation

Sensibiliser les exploitants  
aux différentes réglementations  
concernant la profession

Démontrer les limites légales  
afin de pallier les défaillances  
consécutives à une fermeture  
administrative ou judiciaire  
notamment dans les domaines  
couverts par le code de la santé  
publique et le code pénal

### CONTENU

L'environnement juridique  
en France

La responsabilité civile  
et pénale des exploitants

L'ouverture et l'exploitation  
d'un débit de boissons

Les obligations en matière  
de protection de la santé  
publique

La réglementation sur les jeux  
et loteries

Les décisions de fermetures  
des débits de boissons,  
la fermeture administrative

L'animation de l'établissement  
et les obligations qui en découlent

Lun. 09 — Mar. 10

Tendances culinaires  
L'esprit bistrot

Jeu. 12 — Ven. 13

Pâtisserie  
Desserts de bistrot

Lun. 16 — Mar. 17

Arts de la table  
Autour des vins

Ven. 20

Les invités d'Olain Ducasse  
Okrame Benallal

Lun. 23 — Mar. 24

Arts de la table  
La vente intelligente

Lun. 23 — Mer. 25

Autour des produits  
Volailles, viandes et gibiers

Jeu. 26 — Ven. 27

Autour des produits  
Cuisine végétale

Lun. 30

Les invités d'Olain Ducasse  
Mauro Colagreco

Novembre

NOV



9 — 10  
LUN. MAR.

## L'ESPRIT BISTROT

*Vision contemporaine des recettes des terroirs français*

2 JOURS / 16H MEUDON 970€

### OBJECTIFS

Acquérir une méthodologie de création adaptable à tous les styles de bistrot

Savoir adapter les techniques et méthodologies afin de proposer cartes et menus de saison variés et ciblés selon votre clientèle

Optimiser votre méthodologie afin de gagner en qualité, productivité et rendement

### CONTENU

Réalisation de recettes axées sur les terroirs français, dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot

Déstructuration et réinterprétation contemporaine des grands classiques français

Application de méthodologies de travail adaptées aux structures de 60 à 120 couverts

12 — 13  
JEU. VEN.

## DESSERTS DE BISTROT

*Vision contemporaine des desserts de tradition*

2 JOURS / 16H MEUDON 970€

### OBJECTIFS

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

### CONTENU

Recettes inspirées des bistrotiers d'Alain Ducasse et adaptées à un chariot de desserts

Déstructuration et réinterprétation contemporaine des grands classiques français dans le respect de la saisonnalité et de la tradition bistrot

Application de méthodologies de travail adaptées aux structures de 60 à 120 couverts

16 — 17  
LUN. MAR.

## OUTOUR DES VINS

2 JOURS / 16H

MEUDON

750€

### OBJECTIFS

Elaborer et tenir une carte  
Apprendre les règles de service  
Gérer les stocks

### CONTENU

Personnel de sommellerie:  
profil, comportement, tenue  
et qualités indispensables

Conception de carte:  
supports, sélection, prix de vente  
et évolution

Cave: type de stockage,  
organisation et mise en place  
pour le service

Gestion des stocks:  
suivi, volume, rotation,  
valorisation, coûts d'achat

Le service: accueil,  
prise de commande  
et approche commerciale





# 20

VEN.

NOUVEAUTE  
2020

## DKRAME BENALLAL

*Cuisine d'un esprit libre*

1 JOUR / 8H

MEUDON

1 150€

Après avoir fait ses armes aux côtés de grands chefs, Dkrame Benallal, chef reconnu pour sa «tradinnovation» et serial entrepreneur dans l'âme, fonde le groupe Dkrame Power et ouvre de nombreux concepts, à Paris et en Corse au fil des années. Dans son vaisseau amiral, le restaurant éponyme «Dkrame», le chef réinterprète les codes d'une cuisine contemporaine et sublime les produits. Motivé chaque jour par la seule envie de faire plaisir, sa cuisine libre, créative, goûteuse et exigeante est aujourd'hui récompensée de 2 étoiles Michelin.

### OBJECTIFS

Comprendre l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef

S'inspirer d'une cuisine ultra inventive et technique afin de moderniser et différencier vos menus et cartes gastronomiques

Appliquer les méthodes de travail d'un restaurant étoilé pour améliorer vos performances

### CONTENU

Formation dispensée par le chef en place : **Dkrame Benallal**

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation de travail du restaurant «Dkrame»

23 — 24  
LUN. MAR.

## LA VENTE INTELLIGENTE

*Développement de votre chiffre d'affaires*

2 JOURS / 16 H

MEUDON

1 150€

### OBJECTIFS

Développer votre chiffre d'affaires grâce à la création d'un environnement favorable à la vente

Contribuer au développement des ventes additionnelles de votre établissement

### CONTENU

Reprise des fondamentaux de la vente et de la relation client: étapes et argumentation commerciales

Création d'une expérience client unique en améliorant le cérémonial du service de votre établissement

Conception d'une carte de restaurant attractive



# 23 — 25

LUN. MER.

## VOLAILLES, VIANDES ET GIBIERS

*Approfondissement et perfectionnement des techniques*

3 JOURS / 24H

MEUDON

1 450€

### OBJECTIFS

Redécouvrir et connaître les produits carnés, les gibiers à poils et à plumes (espèces, variétés, saisonnalité) pour diversifier votre carte et améliorer la qualité gustative et visuelle de vos mets

Maîtriser la saisonnalité, les catégories et les découpes des viandes et volailles dans un souci de coût matière contrôlé et de qualité constante

Exploiter au maximum les produits pour réduire les pertes et optimiser le rendement

### CONTENU

Réalisation de mets complets et sauces, à partir de volailles et viandes de renommée française et internationale, gibiers à poils et plumes d'élevage et sauvages

Mise en pratique des techniques de préparations préliminaires, découpes, préparations singulières et cuissons liées aux produits traités

Réalisation de garnitures gourmandes de saison





26 — 27  
JEU. VEN.

NOUVEAUTÉ  
2020

## CUISINE VÉGÉTALE

*Sublimer légumes, céréales et légumineuses*

2 JOURS / 16H

MEUDON

970€

### OBJECTIFS

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 attractive à votre clientèle

### CONTENU

Réalisation de mets complets végétariens ou végétaliens inscrits dans la tendance actuelle

Mise en valeur de plusieurs variétés de légumes (racines, bulbes, feuilles, fleurs, fruits, etc.), céréales et légumineuses de saison

Conception de recettes basées sur les techniques de préparation préliminaire, taillage, et cuisson liées aux produits végétaux traités en formation dans un souci de qualité constante



# 30

LUN.

NOUVEAUTE  
2020

## MAURO COLAGRECO

*Le Mirazur, immersion dans l'univers  
du Meilleur Restaurant du Monde*

1 JOUR / 8H

MEUDON

1 150€

Argentin, d'origine italienne, Mauro Colagreco a su trouver un style qui lui est propre dans l'interprétation des produits et dans le contraste des saveurs. Offranchi de son héritage culturel et de celui des chefs auprès desquels il a été formé, il s'établit au restaurant «Le Mirazur» à Menton en 2006. Il y invente des assiettes épurées, picturales, colorées qui jouent sur les textures et les associations audacieuses. Respectueuse de la nature, légère et franche, la cuisine à forte empreinte végétale de Mauro Colagreco s'exprime librement.

### OBJECTIFS

Comprendre l'esprit culinaire, les techniques singulières et les produits phares du chef

S'inspirer d'une cuisine haute-couture, épurée et sublimant le produit afin de moderniser et différencier vos menus et cartes gastronomiques

Appliquer les méthodes de travail d'un restaurant triplement étoilé pour améliorer vos performances

### CONTENU

Formation dispensée par le chef en place: **Mauro Colagreco**

Réalisation de recettes propres à l'identité culinaire et à l'organisation de travail du restaurant «Le Mirazur», récompensé de 3 étoiles au Guide Michelin et sacré Meilleur Restaurant du Monde par les World's 50 Best Restaurants en 2019

Lun. 07 — Mer. 09

La Naturalité d'Olain Ducasse

Trilogie contemporaine - Poissons, légumes, céréales

Jeu. 10 — Ven. 11

Les invités d'Olain Ducasse

Jessica Préalpato

Lun. 14 — Mar. 15

Restauration nomade et cantine chic

Best-sellers du snacking international

Décembre





07 — 09  
LUN. MER.

**TRILOGIE CONTEMPORAINNE**  
POISSONS, LÉGUMES, CÉRÉALES

*Sublimer le caractère naturel des produits au travers  
de techniques contemporaines*

3 JOURS / 24H

MEUDON

1 250€

**OBJECTIFS**

Maîtriser et s'inspirer  
de techniques propres à la  
«Naturalité» d'Alain Ducasse

Valoriser et exploiter  
au maximum les produits  
de la trilogie poissons - légumes  
- céréales et leur goût originel  
en les travaillant de façon  
plus saine

Travailler des associations  
de cuissons, textures  
et températures pour une offre  
contemporaine

**CONTENU**

Découverte de la « Naturalité »  
d'Alain Ducasse sublimant  
les produits

Élaboration de recettes  
et condiments de saison basés  
sur une trilogie de produits  
de la mer, de céréales  
et de légumes

Application de techniques  
culinaires contemporaines :  
lacto-fermentation, utilisation  
de fumoir et big green egg,  
coction au son, extraction  
des jus, cuisson vapeur, basse  
température, etc.

10 — 11

JEU.

VEN.

## JESSICA PRÉALPATO

*Desseralité, une vision nouvelle de la pâtisserie*

2 JOURS / 16H

MEUDON

1 150€

Originaire de Mont de Marsan, Jessica Préalpato, grandit dans un univers gourmand puisque ses parents sont pâtisseries boulangers. Après avoir fait ses armes auprès de Philippe Labbé, des frères Ibarboure et de Frédéric Vardon, elle rejoint l'équipe du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée en tant que cheffe pâtissière en novembre 2015. Dans la lignée du travail du chef Romain Meder, elle redéfinit les contours d'une pâtisserie nouvelle à la frontière de la cuisine, ancrée dans la naturalité. En novembre 2018, Jessica Préalpato publie le livre *Desseralité*, avant d'être élue en juin 2019 «Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde» par les World's 50 Best.

## OBJECTIFS

S'inspirer de la *Desseralité*, pour l'appliquer à votre offre et proposer des desserts dans l'air du temps

Développer de nouvelles associations valorisant de manière optimale les produits de saison au travers de techniques variées: extraction de jus, fumaison, fermentation, coction, etc.

Reconsidérer l'utilisation du sucre et maîtriser de nouvelles techniques d'élaboration et de cuisson avec pour objectif la recherche du goût

## CONTENU

Formation dispensée par **Jessica Préalpato**, «Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde 2019» (World's 50 Best)

Réalisation de recettes propres à l'identité et à l'organisation de travail du restaurant «Alain Ducasse au Plaza Athénée», récompensé de 3 étoiles au Guide Michelin





# 14 — 15

LUN.

MAR.

## BEST-SELLERS DU SNACKING INTERNATIONAL

*Innovation et expertise appliquées  
aux modes de consommation nomades*

2 JOURS / 16H

MEUDON

970€

### OBJECTIFS

Comprendre les classiques de la street food internationale afin de diversifier votre offre

Proposer une offre visant le meilleur rapport qualité / temps d'exécution / prix de vente

Savoir mettre en valeur esthétiquement vos produits selon votre concept

Maîtriser techniques et méthodes afin de pouvoir décliner votre offre dans votre ou vos points de vente tout en optimisant productivité et rendement

### CONTENU

Recettes incontournables du snacking international avec réinterprétation ludique et pratique pour une dégustation sur le pouce

Travail autour du goût, des textures et de l'esthétique de produits variés : burger, sandwich, salade, buddha bowl, soupe, pasta box, tarte, petit plat chaud, etc.

Utilisation de produits frais et mise en valeur de produits semi-élaborés de qualité

Mise en scène des produits avec utilisation de contenants jetables et arts de la table



COMITÉ PÉDAGOGIQUE  
CHEFS INVITÉS  
ET EXPERTS INTERVENANTS



## COMITÉ PÉDAGOGIQUE



### CHRISTOPHE QUENTIN

Issu du Lycée Hôtelier de Blois, Christophe Quentin diversifie ses expériences culinaires en France et à l'international avant de devenir professeur certifié de cuisine et d'enseigner au Lycée Nicolas Copernic à Orvault en 1990. Il réussit le concours «Un des Meilleurs Ouvriers de France» Cuisine, en 1993. Il a exercé le poste de Directeur Technique au Lycée Hôtelier de Blois de 1998 à 2013. Il rejoint DUCSSE Education en 2010.



### FRANCK GEUFFROY

Après avoir évolué plusieurs années aux côtés de Christophe Felder au «Crillon», Franck Geuffroy enrichira son parcours en pâtisserie de restauration avant de rejoindre le restaurant «Olain Ducasse au Plaza Athénée» en tant que Chef Pâtissier en 2004. Vice-champion de France du dessert à l'assiette et 1<sup>er</sup> prix de dégustation en 1998, il rejoint DUCSSE Education en 2010.



### YANN CAPSIE

Yann Capsie rejoint le groupe DUCSSE Paris en 2000 en intégrant tout d'abord la brigade de «L'abbaye de la Celle». Riche de nombreuses expériences en France et à l'étranger, notamment en tant que Chef dans les restaurants «Spoon d'Olain Ducasse» à Saint-Tropez, Londres et Gstaad, il travaille également dans d'autres établissements du Sud de la France. En 2010, il rejoint DUCSSE Education en tant que Chef Formateur avant de devenir, en 2019, Chef des cuisines du Centre de Formation Olain Ducasse.

## COMITÉ PÉDAGOGIQUE



### BASTIEN DNCELET

Après avoir obtenu son Baccalauréat Professionnel en Restauration au Lycée Hôtelier Jean Drouant avec mention, Bastien Dncelet nourrit son parcours de multiples expériences passées à l'étranger notamment en Espagne, en Belgique et au Royaume-Uni. Entre 2010 et 2015, il intègre les cuisines de prestigieux établissements tels que le Royal Monceau et le restaurant Lasserre en tant que Chef de Partie. Fin 2015, il devient Chef Formateur à l'Ecole de Cuisine d'Alain Ducasse avant de rejoindre en janvier 2017 les équipes de DUCDSSE Education.



### OLY DIOUM

Fort d'un parcours riche d'expériences internationales au Sénégal et aux Etats-Unis, Oly Dioum intègre les cuisines des palaces: l'Hôtel Savoy à Londres en 2010, puis le Royal Monceau à Paris en 2012. Son expertise et sa polyvalence le conduisent à exercer le métier de Chef Formateur, d'abord à l'Ecole de Cuisine d'Alain Ducasse, pour finalement intégrer DUCDSSE Education en 2014 et se consacrer à la formation des professionnels de la restauration.

## COMITÉ PÉDAGOGIQUE



### FLORIAN GRAVELLE

Formé au lycée hôtelier Paul Dugier à Nice, Florian Gravelle intègre, dès ses débuts, la brigade du restaurant Les Pêcheurs (1 étoile Michelin) puis celle du restaurant japonais Kaisuke Matsushima. Sa rencontre avec le chef Georges Pelissier lui ouvre les portes de la Maison DUCDSSE Paris en le recommandant auprès du Centre de Formation Alain Ducasse qu'il intègre en 2009 en tant que commis. Il devient ensuite demi-chef de partie au restaurant «Alain Ducasse au Plaza Athénée». Il retourne par la suite dans le Sud de la France et se focalise sur la cuisine méditerranéenne avant de réintégrer le restaurant «Alain Ducasse au Plaza Athénée» à sa réouverture en 2014. Il travaille alors avec le chef Romain Meder qui le nomme sous-chef en 2017. Et en 2018 il pousse à nouveau les portes du Centre de Formation Alain Ducasse afin de partager son expérience et devenir chef formateur pour DUCDSSE Education.



### WILLIAM GROULT

Après un Master en psychanalyse, William Groult décide de se reconvertir dans la cuisine et entre en 2008 chez DUCDSSE Education en tant que commis. Il apprend au contact des Chefs Formateurs, gagne en expérience et devient à son tour Chef Formateur junior à l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse. Il exerce ensuite dans plusieurs établissements de DUCDSSE Paris, et travaille pendant quatre ans aux côtés du Chef Adrien Trouilloud en tant que Chef de Partie du restaurant Rech. Ayant à cœur la transmission du savoir-faire et la formation, il réintègre les équipes DUCDSSE Education en mai 2014 en tant que Chef Formateur.

## COMITÉ PÉDAGOGIQUE



### MARK GUILLAIN-WILLIAMS

La carrière de Mark Guillain-Williams débute à Londres où il exerce pendant 8 années dans plusieurs établissements, notamment au Ritz et au Fifth Floor Restaurant chez Harvey Nichols. En 2001, Mark officie comme Chef de «l'Œngl'Opéra», le restaurant de Gilles Choukroun à Paris, où il passera 2 ans.

Par la suite, il rejoindra les équipes d'Alain Ducasse en tant que Sous-Chef du Relais Plaza. En 2008, il devient Chef du Salon Première Air France à l'aéroport Charles de Gaulle avant d'intégrer en décembre 2011 DUCASSE Education, en tant que Chef Formateur.



### YVAN OURLIAC

Yvan Ourliac démarre sa carrière en Chine, au Sofitel de Zhengzhou. Il enrichit son parcours en intégrant des établissements prestigieux à Lausanne en Suisse: Beau Rivage Palace, Lausanne Palace, Mövenpick, KaiZen restaurant. Il rejoint ensuite en 2010, l'Œndana Alain Ducasse à Grosseto en Italie puis en 2011 Montreux Jazz Café à Genève. Yvan consolide son parcours au sein du groupe Cipriani et trois de ses établissements : Londres, Istanbul puis Monte-Carlo, en tant que second de cuisine. Œprès son expérience pour le groupe Christian Leroy à St Tropez, Yvan se spécialise dans la restauration collective et devient Chef Gérant pour des maisons de retraite et résidences seniors. Il intègre en avril 2016 DUCASSE Education en tant que Chef Formateur.

## COMITÉ PÉDAGOGIQUE



### ROSALYNE SAKULWONGSA

Œprès une maîtrise des sciences de l'information et de la communication, Rosalyne Sakulwongsa choisit de s'orienter dans le milieu de la gastronomie. Une fois son CQP de cuisine obtenu, elle débute sa carrière professionnelle comme chroniqueuse culinaire. S'en suivent plusieurs expériences en tant que Chef de Partie dans différents restaurants. En 2011, Rosalyne devient consultante culinaire pour le restaurant parisien Mitsou et poursuit dans cette voie en travaillant avec des établissements aux identités fortes et singulières: Misia, Djoon, John Weng, Le Marie Stuart. En 2015, elle rejoint l'Œtelier des Chefs en tant que Chef de cuisine avant de franchir les portes de DUCASSE Education en octobre 2016 en tant que Chef Formatrice.



### GEOFFREY TURPIN

Œprès avoir évolué quatre ans aux côtés de Christophe Felder au Crillon, Geoffrey Turpin a rejoint Camille Leseq au Meurice en tant que sous-chef pâtissier. Il y a travaillé quatre années avant de s'investir dans un projet entrepreneurial et d'ouvrir sa pâtisserie «Dux délices des anges» dans le 15e arrondissement de Paris. En 2015, il rejoint DUCASSE Education et devient Chef Formateur en Pâtisserie.

CHEFS INVITÉS



OKROUME BENLLOCH  
Chef de cuisine  
*Akrame, Paris*



JEAN-PHILIPPE BLONDET  
Chef de Cuisine  
*Alain Ducasse at The Dorchester,  
Londres*



MAURO COLAGRECO  
Chef de cuisine  
*Le Mirazur, Menton*



THIBAULT HUCHARD  
Chef Pâtissier  
*Alain Ducasse at The Dorchester,  
Londres*



CHEFS INVITÉS



JOCELYN HERLAND  
Chef de Cuisine Exécutif  
*Le Meurice Alain Ducasse, Paris*



DOMINIQUE LORY  
Chef de Cuisine  
*Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris,  
Monaco*



GRÉGOIRE NICOLAS  
Chef de Cuisine  
*Arnaud Nicolas, Paris*



JESSICA PREDLPRTO  
Cheffe Pâtissière  
*Alain Ducasse au Plaza Athénée,  
Paris*



ROMDIN MEDER  
Chef de Cuisine  
*Alain Ducasse au Plaza Athénée,  
Paris*

## EXPERTS INTERVENANTS

### GÉRARD MORGON

*Directeur de la sommellerie DUCASSE Paris*

### OBJECTIF LUXE

*Gestion économique d'un restaurant*

### DM CONSEIL & FORMATION

*Service attitude et vente intelligente*

### BM FORMATION

*Permis d'exploitation  
et Hygiène alimentaire en restauration  
commerciale*

### BVC PARIS NORD

*Hygiène alimentaire en restauration commerciale*





INFOS PRATIQUES

INSCRIPTION

L'inscription est simple, rapide et s'effectue en 3 étapes.

ÉTAPE 1

L'inscription s'effectue à l'aide de la fiche de réservation présente dans le catalogue et également téléchargeable sur notre site internet ([ducasse-education.com](http://ducasse-education.com)).

Une fois complétée, signée et tamponnée, la fiche de réservation doit être retournée par email ([commercial@ducasse.com](mailto:commercial@ducasse.com)), et ce, le plus tôt possible afin de garantir la disponibilité de la/ des formation(s) souhaitée(s).

ÉTAPE 2

Dès réception de votre fiche de réservation, nous envoyons à la personne en charge du dossier, par mail ou par courrier, le devis, la convention de formation, le programme de la/des formations choisie(s), les conditions générales de vente et le règlement intérieur.

Un exemplaire original signé et tamponné de la convention et des conditions générales de vente doivent être impérativement retournés au Centre de Formation Alain Ducasse afin de pouvoir accéder à la formation.

ÉTAPE 3

Les participants reçoivent une convocation quinze jours avant le début de la formation.

Pour les formations financées par un OPCO, l'envoi de la convocation est conditionné par la réception préalable de l'accord de prise en charge.

## INFOS PRATIQUES

### TARIFS

Les tarifs en vigueur sont ceux figurant sur notre calendrier et catalogue en cours. Ils comprennent **l'ensemble des frais de formation à l'exclusion des frais d'hébergement et de transport.**

### FINANCEMENT

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations, sous réserve de certaines conditions.

Toute l'équipe de DUCASSE Education reste à votre disposition au **01 34 34 19 10** ou sur **commercial@ducasse.com** pour construire avec vous la solution la plus adaptée à vos besoins.

### HÉBERGEMENT

L'hébergement n'est pas assuré par DUCASSE Education cependant **une liste d'établissements est disponible sur demande.**

## INFOS PRATIQUES

### RESTAURATION

**Les repas de midi sont inclus dans les tarifs.**

Pour les formations sur mesure et sur site, le prix facturé est celui de la proposition commerciale. Les prestations fournies par DUCASSE Education sont soumises à la TVA selon le taux en vigueur.

### ATTESTATION DE FIN DE FORMATION

Une attestation de fin de formation personnalisée est remise à chaque participant en fin de formation.

SITUATION

**Centre de Formation Alain Ducasse**  
 41 rue de l'Abbé Ruellan,  
 95100 Argenteuil

Le Centre de Formation Alain Ducasse est situé:

- à 5 minutes de l'autoroute A86
- à 20 minutes de la Porte Maillot ou de la Gare Saint-Lazare
- à 30 minutes de l'Aéroport Charles de Gaulle
- Accès par RER, SNCF et bus RATP
- Parking privé

À partir du **1<sup>er</sup> Septembre 2020**, le Centre de Formation d'Argenteuil laissera la place à l'École Ducasse Paris Campus, un tout nouveau campus de 5 000 m<sup>2</sup> à Meudon.

**Ecole Ducasse Paris Campus**  
 16-20 Avenue du Maréchal Juin  
 92190 Meudon

Notre nouveau campus est situé:

- à 15 min de la Porte St Cloud
- à 45 min de la Gare Montparnasse
- Accès par Tram et Bus RATP
- Parking privé



CONTACT

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes questions concernant les formations, le financement ou pour toute demande de devis.

[commercial@ducasse.com](mailto:commercial@ducasse.com)

T: +33(0) 1 34 34 19 10

## NOS FOURNISSEURS

ÉTABLISSEMENTS LUCIEN

FRANCE ÉCREVISSES

JEAN DENOIX

LE COQ SAINT-HONORÉ

LES VERGERS SAINT-EUSTACHE

LES VOLAILLES MIÉRD

QUALITOLIO

## NOS PARTENAIRES



BRAGARD



**1. Clause générale:**

Toute inscription à une ou plusieurs formations implique de votre part l'acceptation des présentes conditions et le respect par le stagiaire du règlement intérieur du Centre de Formation Glain Ducasse (ci-après dénommé CFDD), remis avant l'inscription. De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à CFDD que si CFDD l'a expressément acceptée.

**2. Objet:**

Les présentes conditions générales s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes CFDD, sous forme de sessions destinées aux professionnels des métiers de l'hôtellerie – restauration et des métiers de bouche et réalisées dans les locaux du CFDD. Il appartient à l'entreprise de s'assurer que les personnes concernées par le stage ont un niveau suffisant pour suivre la formation.

Formations «catalogue»: Le contenu, la forme, les prix ainsi que les dates de ces formations sont définis dans le catalogue de formation du CFDD en vigueur au moment où il est procédé à l'inscription (sauf offres spéciales ponctuelles). Le contrat entre CFDD et l'entreprise est constitué par les présentes conditions générales, la fiche de réservation, le devis et la convention de formation signée des deux parties.

Formations «sur mesure / hors catalogue»: Le contenu, la forme et les prix des formations intra-entreprises font l'objet d'une proposition commerciale CFDD sur demande expresse. Le contrat entre CFDD et l'entreprise est constitué par la proposition commerciale, les conditions générales de vente et la convention de formation signée des deux parties.

**3. Durée et validité de la proposition:**

La validité des propositions de formations issues du catalogue est identifiée par les dates de session de formation prévues pour chaque produit de formation dans ce support. Sauf stipulation contraire dans la proposition commerciale, la durée de validité des propositions du CFDD pour les stages hors catalogue est de 30 jours\* à compter de la date figurant sur la proposition.

**4. Procédures d'inscription et modalités de règlement:**

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide de la fiche de réservation CFDD. Cette fiche de réservation constitue un bon de commande et doit être complétée et retournée à CFDD, accompagnée des CGV (figurant au verso) signées et du règlement intérieur signé. Cet envoi doit intervenir au moins 30 jours\* avant le début du stage (sauf cas exceptionnel). CFDD accusera réception de votre inscription et vous retournera le devis, la convention de formation et le programme du stage choisi. Les participants recevront leur convocation dans les quinze jours\* avant le début du stage.

Dans le cas d'une inscription via le site internet ducasse-education.com, la procédure d'inscription et l'acceptation des conditions générales de vente s'effectuent selon les procédés indiqués dans ce support.

Les conditions de règlement doivent obligatoirement préciser les conditions d'application et le taux d'intérêt des pénalités de retard exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier dans le cas où les sommes dues sont réglées après cette date. Ce taux est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1er juillet de l'année en question. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Tout professionnel en situation de retard de paiement est de plein droit débiteur, à l'égard du créancier, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé par décret. Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le créancier peut demander une indemnisation complémentaire, sur justification. Toutefois, le créancier ne peut invoquer le bénéfice de ces indemnités lorsque l'ouverture d'une procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire interdit le paiement à son échéance de la créance qui lui est due.

*Notre centre est agréé OPQF et référencé Datadock*





## 5. Prise en charge de votre action de formation:

La demande de prise en charge de votre action de formation doit être faite minimum 45 jours\* avant le début de votre formation. Il est de votre responsabilité de vous assurer du bon traitement de votre dossier auprès de votre OPCO. Dans les cas où, 30 jours\* avant le début du stage, la demande de prise en charge n'a pas été déposée, est en cours de validation, a été refusée ou a été partiellement accordée, il vous sera demandé un acompte de 30% sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit.

Si le document justificatif de prise en charge n'est pas transmis au CFDD, deux jours ouvrés avant le début de la formation, il vous sera demandé de régler la totalité de la formation. Une facture acquittée vous sera remise afin que vous obteniez un remboursement par votre OPCO.

**Cas N°1:** votre formation est prise en charge par un OPCO (Opérateur de Compétences) ou autres (activité salariée):

Le solde est dû à la fin de la formation. CFDD vous remettra une facture acquittée.

À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFDD se réserve le droit d'annuler la réservation. En cas de prise en charge et sous réserve de la réception de l'attestation de l'organisme financeur, la facture CFDD sera directement adressée à votre OPCO.

**Cas N°2:** vous bénéficiez d'une prise en charge PARTIELLE par un OPCO:

Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFDD se réserve le droit d'annuler la réservation.

Si l'OPCO ne prend pas en charge la totalité de votre formation, la facture de la différence vous sera adressée.

**Cas N°3:** votre formation est prise en charge par l'Ugeficé (activité non salariée):

À fin de confirmer votre réservation, il vous sera demandé un acompte de 30% sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit. Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFDD se réserve le droit d'annuler la réservation.

Une facture acquittée et une attestation de présence vous seront remises afin de vous faire rembourser vos frais de formation directement auprès de l'Ugeficé.

**Cas N°4:** vous ne bénéficiez pas de prise en charge (financement personnel ou ne dépendant d'aucun OPCO):

À fin de confirmer votre réservation, il vous sera demandé un acompte de 30% sur le prix de votre formation par chèque, par virement bancaire ou par carte de crédit. Le solde est dû à la fin de la formation. À défaut de réception du règlement de l'acompte avant le début de la formation, CFDD se réserve le droit d'annuler la réservation.

## 6. Report et annulation par le Centre de Formation Glain Ducasse:

CFDD se réserve le droit exceptionnel d'annuler ou de reporter une formation au plus tard 15 jours\* avant la date de début du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant.

Si dans la quinzaine précédant le début du stage, un cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraîne un nombre insuffisant de participants. CFDD se réserve le droit d'annuler la formation. Vous pourrez alors opter pour le remboursement du montant versé à date pour cette formation, ou pour le report de votre inscription à une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons.

## 7. Report et annulation par le stagiaire:

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés d'annuler votre réservation ou celle d'un collaborateur, aucun frais ne vous sera facturé si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 45 jours\* avant le début de la formation. À défaut, il vous sera facturé :

- 50% du montant du stage si l'annulation intervient entre 45 et 30 jours\* avant le début du stage (pour les personnes ayant versé des acomptes, ceux-ci seront conservés),

- 100% du montant du stage si l'annulation intervient à moins de 30 jours\* du stage

Pour toute inscription ayant lieu à moins de 30 jours\* du stage, il vous sera facturé 100% du montant du stage en cas d'annulation.

Le report n'est possible qu'une seule fois et doit intervenir dans l'année en cours, pour la même formation ou une autre du même montant proposée dans la catalogue en vigueur.

Tout stage commencé est facturé à plein tarif, y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit.

## 8. Tarifs:

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation (sauf offres spéciales ponctuelles). Les paiements doivent être effectués en euros (€). Tous les frais bancaires sont à la charge exclusive du client.

Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion de tous les autres frais. Les prestations fournies par CFDD sont soumises à la TVQ selon le taux en vigueur. Pour les formations sur mesure, le prix facturé est celui de la proposition commerciale signée.

## 9. Attestation de stage:

CFDD remet à chaque stagiaire, à l'issue de la formation, une attestation de fin de formation.

## 10. Hébergement:

L'hébergement n'est pas assuré par CFDD. Une liste d'établissements est à votre disposition.

## 11. Propriété intellectuelle:

Les documents, comprenant notamment les recettes effectuées pendant la formation, sont remis en début de stage et ne sont fournis qu'en un seul exemplaire. En cas de perte ou de vol, aucun autre exemplaire ne sera fourni. CFDD reste détenteur, sauf clause contraire, des droits patrimoniaux de la conception de la formation (documents, logiciels, réalisations matérielles, etc.) Le stagiaire et/ou l'entreprise dont il dépend ne pourra utiliser les noms « Centre de Formation Glain Ducasse » ou « DUCASSE Education » que pour informer éventuellement les tiers qu'il a suivi un stage de formation au sein du CFDD. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord préalable écrit CFDD.

## 12. Responsabilité:

L'obligation souscrite par CFDD dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. CFDD ne pourra en aucun cas être tenu responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime. De plus, CFDD ne sera pas responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

## 13. Résolution des litiges:

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Pontoise, même en cas de pluralité des défendeurs.

## 14. Cession du droit d'image:

Par le présent contrat, le « stagiaire » cède au CFDD les droits qu'il détient sur son image telle que reproduite sur les photographies et vidéos transmises, et ce, sans contrepartie financière, sans aucune limitation de durée et dans le monde entier.

En conséquence, le « stagiaire » autorise CFDD à fixer, reproduire, communiquer et modifier par tout moyen technique les photographies et films réalisés dans le cadre du présent contrat. Les photographies pourront être reproduites en partie ou en totalité sur tout support (papier, numérique, magnétique, tissu, plastique etc.) et intégrées à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, peinture, vidéo, animations etc.) connues et à venir.

Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage et/ou séquence que le CFDD serait amené à produire et/ou à diffuser. Le « stagiaire » autorise CFDD à exploiter ou à autoriser l'exploitation de ces enregistrements, en tout ou partie, tant dans le secteur commercial que non commercial, public que privé, par

tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, analogique et/ou numérique, notamment par diffusion sur Internet, mais aussi par télédiffusion (voie hertzienne, satellite,...), en vue de la réception dans les lieux privés et/ou publics, quels que soient les récepteurs de visualisation (téléviseurs, téléphones mobiles, ...) par communication au public par tous réseaux numériques interactifs ou non, par télécommunication, par reproduction à des fins commerciales ou non sur tous support connus ou inconnus à ce jour (vidéocassettes, DVD, CD-ROM, etc...)

Le « stagiaire » autorise l'utilisation de son image dans tous les contextes liés à la présentation ou promotion des formations au sein du CFDD.

Le « stagiaire » reconnaît par ailleurs qu'il n'est lié à aucun contrat exclusif sur l'utilisation de son image ou de son nom

#### **15. Confidentialité:**

Conformément à la loi « Informatique et libertés » n° 78-17 du 6 janvier 1978, tout stagiaire dispose d'un droit d'accès, de rectification des informations nominatives le concernant, et d'opposition à l'utilisation des données personnelles à des fins de prospection. Pour exercer ces droits, le stagiaire peut s'adresser au Centre de Formation Alain Ducasse, 41-43 rue de l'abbé Ruellan, CS 40255, 95815 Argenteuil Cedex, France.

## **Contact**

+33 (0)1 34 34 19 10  
commercial@ducasse.com

ducasse-education.com