

Des programmes qui s'étoffent



Un large choix de formations pour pros et pour personnes en reconversion.

Le Centre de Formation d'Alain Ducasse propose des programmes qui s'adressent aux professionnels dans le cadre de la formation continue. Celui-ci a également établi une formation de reconversion dans les métiers de bouche et se tourne aussi vers l'international à partir de cet été : « *Un ensemble d'initiatives qui connaissent un réel succès* », souligne Isabelle Rio, directrice du centre de formation. Basé à Argenteuil, en région parisienne, l'établissement s'est donné pour objectif de couvrir un large spectre

de connaissances nécessaires au fonctionnement d'un restaurant. Les sessions sont, par exemple, dédiées à la bonne manière de cuisiner le sous-vide et à toutes les techniques de cuisson en général, à la cuisine du terroir tout autant qu'à la « fusion Asie ». Des solutions pour développer une offre de restauration, la sommellerie et certains aspects du management font, en outre, partie des programmes. Au rayon des nouveautés 2012 : une formation orientée vers les cocktails et le bar mais aussi 4 modules de pâtisserie ciblant

spécifiquement les chefs de cuisine. Dans l'actualité du centre de formation, encore : le lancement cet été de 2 programmes en anglais pour des stagiaires étrangers, l'un d'une durée de deux mois pour débutants et l'autre de six mois pour personnes jouissant d'une certaine expérience... une activité de plus pour le centre d'Argenteuil qui accueille annuellement près de 1 400 stagiaires encadrés par une douzaine de chefs issus des restaurants d'Alain Ducasse.

> En savoir plus : www.centreformation-alainducasse.com