



Journal des Palaces

S'informer, communiquer, recruter et être mis en relation

## **Spécial Orientation : Les Fondamentaux Culinaires du Centre de Formation d'Alain Ducasse Education (France)**

Date : 27 août 2015

Média : <http://www.journaldespalaces.com>



ALAIN DUCASSE  
EDUCATION

**Le Centre de Formation d'Alain Ducasse accueille des étudiants et des professionnels de tout niveau et nationalité, afin de préparer la nouvelle génération de Cuisiniers, Pâtisseries et Sommeliers.**

Les formations, totalement orientées vers la pratique et mises en œuvre par une équipe de Formateurs riches de solides expériences en France et à l'international, assurent le développement du plus haut niveau d'expertise et de compétences dans l'hôtellerie-restauration.

A la rentrée de septembre 2015, Alain Ducasse Education lance une nouvelle formation « Les Fondamentaux Culinaires » spécialement conçue pour les personnes de moins de 25 ans. Ce programme de 6 semaines permet aux jeunes passionnés de cuisine, de tester leur motivation et leurs aptitudes à intégrer le secteur de la restauration et à s'orienter vers le métier de cuisinier.

Pendant les six semaines de modules thématiques en cuisine et en pâtisserie, les étudiants apprennent les techniques culinaires fondamentales et découvrent l'organisation d'une brigade de cuisine.

Un programme basé sur 90% de pratique avec une mise en application des gestes et réalisation de plusieurs recettes au quotidien. Limitée à dix participants, cette formation permet un enseignement hautement personnalisé.

### « **Les fondamentaux culinaires** »

Durée : 6 semaines

Prix : 6 120 €TTC

Dates : du 21 Septembre au 1er novembre 2015

Lieu de la formation : Centre Formation d'Alain Ducasse à Argenteuil (95)

Langues d'enseignement : Français

### **À propos**

La pratique de l'excellence.

La mission d'Alain Ducasse éducation est de former la nouvelle génération de professionnels de l'hôtellerie-restauration internationale, avec les normes mondiales de rigueur, d'innovation et de créativité.

A partir de son Centre de Formation créé pour transmettre l'expertise culinaire, Alain Ducasse éducation développe des programmes éducatifs accessibles et à vocation internationale pour cultiver l'excellence dans la pratique des arts culinaires, de la pâtisserie et de la sommellerie.

Alain Ducasse Institutes. Depuis 1999, les Alain Ducasse Institutes ont exercé comme des centres de formation en Arts Culinaires et Pâtisserie d'exception. L'équipe professionnelle de chefs formateurs accueille des milliers d'étudiants et de professionnels afin de bénéficier d'un enseignement complet basé sur la qualité du produit et la maîtrise des techniques à travers une interprétation de la gastronomie française et internationale.

Alain Ducasse Research & Consulting. Alain Ducasse éducation détient une expérience inégalée dans le conseil culinaire depuis plus de deux décennies. À travers des missions sur mesure, une équipe experte aide à concevoir et à optimiser l'offre culinaire en restauration commerciale, collective et de loisirs.

Chez Alain Ducasse éducation, l'approche multidisciplinaire instruit la nouvelle génération de professionnels de la gastronomie avec l'expertise et l'expérience nécessaires pour établir les nouvelles normes de qualification de compétences dans le marché mondial d'aujourd'hui.

La mission d'Alain Ducasse éducation : La pratique de l'excellence.