



Les Fondamentaux Culinaires enseignés par le Centre de Formation d'Alain Ducasse

Date : 27 août 2015

Média : <http://www.lechef.com>



C'est dans le but de préparer la nouvelle génération de cuisiniers, pâtissiers et sommeliers que le Centre de Formation d'Alain Ducasse à Argenteuil propose des formations de tout niveau pour les étudiants et professionnels de toute nationalité.

Orientées vers la pratique grâce à une équipe de formateurs dont les solides expériences ont été acquises aussi bien en France qu'à l'étranger, ces formations offrent un développement de haut niveau dans l'hôtellerie-restauration.

Dès septembre 2015 (21 septembre – 1er novembre), une nouvelle formation intitulée « Les Fondamentaux Culinaires » est dispensée, dédiée aux moins de 25 ans. Durant 6 semaines, ces jeunes testeront leur motivation et leurs aptitudes à intégrer le monde de la restauration, afin de s'orienter vers le métier de cuisinier.

Hautement personnalisé, ce programme est limité à 10 participants et se base sur 90% de pratique, via la mise en application des gestes et la réalisation de plusieurs recettes chaque jour.