

Catalogue des Formations 2012



DUCCASSE
EDUCATION



Le Centre de Formation d'Alain Ducasse propose 38 formations organisées autour de 7 thèmes qui répondent aux besoins de tous les acteurs de la restauration afin de les accompagner dans la réalisation de leurs objectifs.

L'essentiel de ces formations peut être adapté et réalisé sur site.

Pour plus d'informations, contactez nous :

adf@ad-formation.com – +33(0)1 34 34 19 10.

Sommaire

SIGNATURES ALAIN DUCASSE (5 MODULES)	p. 5
MAÎTRISE ET PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES (4 MODULES)	p. 7
AUTOUR DES PRODUITS (6 MODULES)	p. 9
RÉÉDITIONS CONTEMPORAINES (3 MODULES)	p. 11
DÉVELOPPER VOTRE OFFRE (4 MODULES)	p. 13
LE CHEF DE CUISINE EN PÂTISSERIE (4 MODULES)	p. 15
LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION (12 MODULES)	p. 16
L'ÉQUIPE DU CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE	p. 18
LES AUTRES EXPERTS INTERVENANTS	p. 21
INFOS PRATIQUES	p. 22



Signatures

Alain Ducasse



3 restaurants : 9 étoiles

- Trois chefs étoilés, trois signatures, trois sensibilités : Franck Cerutti (Le Louis XV – Alain Ducasse, Monaco), Christophe Saintagne (Alain Ducasse au Plaza Athénée, Paris) et Jocelyn Herland (Alain Ducasse at the Dorchester, Londres).
- Un jour de cuisine avec chacun des chefs invités et une visite de la cave de l'Hôtel Plaza Athénée clôturés par un déjeuner au restaurant "Alain Ducasse au Plaza Athénée".

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef et sous-chef.

Durée : 4 jours / 32 h

Lieu : Argenteuil

Prix : 3 640 € H.T.



Entrées et Plats 3 étoiles

- Maîtriser les techniques utilisées dans les restaurants 3 étoiles à travers une sélection de leurs recettes.
- Comprendre les méthodologies de travail pour améliorer les performances de mise en place, d'envoi d'assiettes et également le plan visuel et gustatif.

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef et sous-chef.

Durée : 4 jours / 32 h

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 940 € H.T.



Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse

- Optimiser l'organisation, le rendement et la productivité grâce à la maîtrise des différents types d'élaboration, cuisson, régénération et envoi.
- Organisation, méthodes d'élaboration et régénération adaptées aux structures de 60 à 120 couverts.
- Découvrir de grands classiques français remis au goût du jour dans les auberges et bistrots d'Alain Ducasse.

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef et sous-chef.

Durée : 4 jours / 32 h

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 740 € H.T.



Méditerranées d'Alain Ducasse

- Redécouvrir la culture culinaire de l'Italie, Espagne, Riviera/Provence et Maroc.
- Adapter de façon contemporaine les recettes traditionnelles des pays et régions sélectionnés.
- Éveiller l'esprit sur des alliances de différents pays et leur cuissons traditionnelles (plancha, broche, tajine).

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef et sous-chef.

Durée : 4 jours / 32 h

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 940 € H.T.



Tour du Monde d'Alain Ducasse

- Recettes traditionnelles revisitées, issues des restaurants d'Alain Ducasse dans différents pays et régions du monde : USA, Asie, Ile Maurice, Méditerranée.
- Adapter les recettes traditionnelles aux attentes du client : saveurs, textures et visuels.

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef et sous-chef.

Durée : 3 jours / 24 h

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 430 € H.T.



Maîtrise et Perfectionnement des techniques



Cuisiner avec la méthode sous-vide

- Exploiter au maximum les techniques de conservation, cuisson, régénération et envoi en matière de sous-vide.
- Optimiser le rendement et la productivité. Améliorer la qualité des préparations grâce à « la juste cuisson ».

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef,
chef de partie,
chef d'entreprises et
collaborateurs de
cuisine.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 840 € H.T.



Appréhender et maîtriser les modes de cuisson

- Maîtriser les différents modes de cuisson dans l'objectif de respecter les produits.
- Choisir et utiliser le mode de cuisson approprié suivant le rendu souhaité.
- Types de matériel utilisés : plancha, wok, vapo-ondes, gastrovac, vapeur, sous-vide (basse température), cocotte, broche etc...

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef et
chef de partie.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 870 € H.T.



Banqueting : organisation, mise en place, régénération et envoi

- Maîtriser l'organisation, la mise en place, la régénération et l'envoi différé pour les structures de plus de 120 couverts.
- Améliorer le rendement et fluidifier la production en maîtrisant les techniques de préparation.
- Recettes adaptées à la production pour des structures de forte capacité.

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef,
chef de partie
et chef d'entreprise.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 740 € H.T.



Fondamentaux de la cuisine : bases, sauces et condiments

- Travailler les fondamentaux de la cuisine : bases, sauces, jus et condiments.
- Actualiser et compléter ses connaissances grâce à la maîtrise de différentes techniques d'élaboration.
- Optimiser l'utilisation des produits pour réduire les pertes dans les préparations des bases, des sauces et condiments.

> **Conseillé pour :**
Sous-chef,
chef de partie et
commis.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 870 € H.T.



Autour des produits

VALORISER LES PRODUITS PAR LA TECHNIQUE



Volailles et viandes

- Redécouvrir les différents produits de renommée française et internationale et leurs nombreuses possibilités de déclinaison.
- Maîtriser les techniques de stockage, préparation, découpe, maturation et cuisson.
- Améliorer le rendement et fluidifier la production.

> **Conseillé pour :**
Sous-chef,
chef de partie et
commis.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 840 € H.T.



Gibiers, volailles et viandes

- Redécouvrir différents gibiers à poils et à plumes, volailles et viandes françaises et de provenance internationale.
- Maîtriser les techniques de stockage, préparation, découpe, maturation et cuisson.
- Améliorer le rendement et la productivité.

> **Conseillé pour :**
Sous-chef,
chef de partie et
commis.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 840 € H.T.



Poissons et Crustacés

- Redécouvrir les différents poissons et crustacés de saison (de mer et de rivière).
- Maîtriser les techniques de stockage, habillage, découpe et cuisson.
- Optimiser l'utilisation des produits pour réduire les pertes et améliorer la qualité des préparations.

> **Conseillé pour :**
Sous-chef,
chef de partie et
commis.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 840 € H.T.

NATURE : SIMPLE, SAIN ET BON



Végétales et Céréales

- Techniques d'élaboration autour des produits de saison des différentes familles de légumes.
- Méthodologies de cuisson particulières à chaque produit afin d'optimiser leurs saveurs et textures.
- Maximiser l'utilisation des produits afin de réduire les pertes et améliorer la qualité des préparations.

> **Conseillé pour :**
Sous-chef,
chef de partie et
commis.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 840 € H.T.



Deux produits incontournables de la saison

- Recettes basées sur deux produits phares de saison, par exemple :
Agneau et asperges (Avril) / Daurade et tomates (Mai) / Volaille jaune des Landes et cèpes (Septembre) / Chevreuil et potiron (Novembre) / Bar et artichaut (Décembre)
- Décliner sous de multiples formes les deux produits afin de varier l'offre de saison.
- Optimiser l'utilisation des produits afin d'améliorer la qualité des préparations et de réduire les pertes.

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef,
chef de partie.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 920 € H.T.



Equilibre, bien-être et saveurs

- Sélection de produits à faible teneur en matières grasses et composition de mets équilibrés.
- Mise en valeur et respect des qualités nutritives des produits par des méthodes de cuisson : vapeur, plancha, coctions et basse température.
- Proposer une offre originale de mets légers et savoureux.

> **Conseillé pour :**
Sous-chef,
chef de partie et
commis.

Durée : 3 jours / 24 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 330 € H.T.



Rééditions contemporaines



Des racines d'Auguste Escoffier à Alain Ducasse

- Revisiter les recettes traditionnelles d'Escoffier.
- Appréhender et comprendre le principe de déstructuration-restructuration d'une recette afin de l'adapter de manière contemporaine.

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef et sous-chef.

Durée : 1 jour / 8 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 460 € H.T.



Terroirs Français recuisinés

- Revisiter les recettes traditionnelles issues de différentes régions françaises et valoriser les produits de terroir.
- Respect de l'esprit du terroir dans une élaboration contemporaine des recettes.
- Mettre en avant les qualités gustatives et visuelles de vos cartes.

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef, sous-chef, chef de partie.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 870 € H.T.

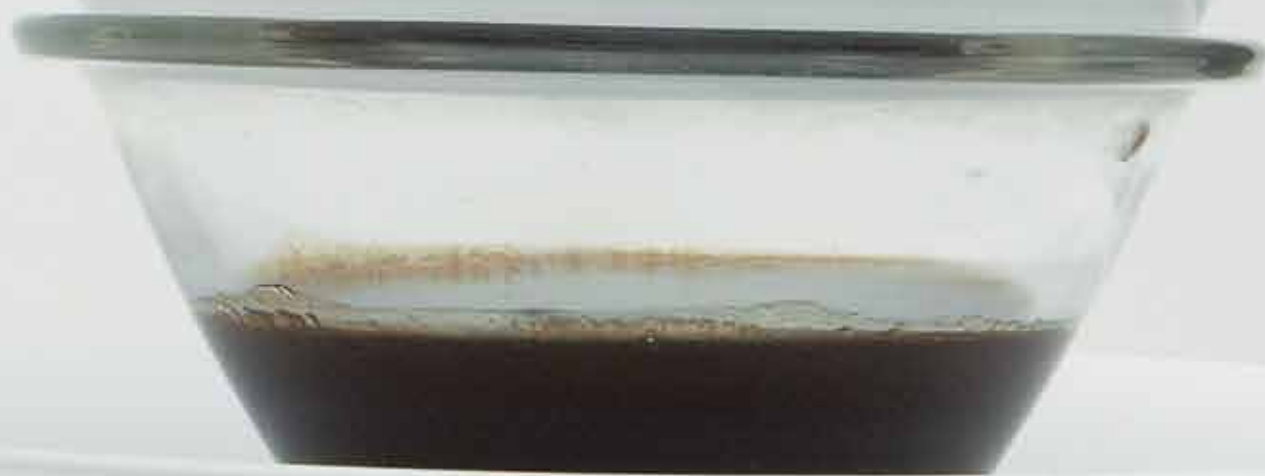


Fusion Asie

- Redécouvrir les recettes typiques des pays asiatiques et savoir les adapter à votre clientèle.
- Utiliser des produits et techniques spécifiques à chaque pays : Inde, Japon, Thaïlande, Chine...

> **Conseillé pour :**
Chef exécutif, chef, sous-chef, chef de partie.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 740 € H.T.



Développer votre offre



Recettes et menus à coûts maîtrisés

- Contrôler les coûts de revient et optimiser les marges pour une meilleure offre qualité/prix, 1/2 journée théorique sur le calcul des prix de revient.
- Création de menus composés de trois plats à moins de 8€ et 10€, ainsi que quatre plats à moins de 12€ de coût matières premières.
- Travail autour du meilleur emploi de différents produits : optimisation du rendement, saisonnalité.

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef et chef de partie.

Durée : 3 jours / 24 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 400 € H.T.



Créativité en buffet et brunch

- Méthodologies d'élaboration et d'organisation autour de la production.
- Proposer des recettes originales axées sur le goût, les textures et la présentation.
- Fluidifier la production en maîtrisant les techniques de préparation.

> **Conseillé pour :**
Chefs de cuisine, seconds de cuisine, chefs de partie, commis de cuisine.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 920 € H.T.



Innovation en snacking - "street food"

- Recettes d'inspiration internationale autour de la vente à emporter et de la restauration nomade (80 % salé, 20 % sucré).
- Optimiser la productivité et le rendement grâce à la maîtrise des types d'élaboration, modes de cuisson, régénération et envoi.
- Utiliser au maximum les produits frais et valoriser les produits semi-élaborés pour un envoi rapide et une offre qualitative.

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef, chef d'entreprise et personnel de cuisine de l'établissement

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 740 € H.T.



Tendances en "finger food"

- Recherche de saveurs, textures et visuels sur différents types de supports : cuillère, shot, crostini, etc.
- Maîtriser les différents types d'élaboration, modes de cuisson et envoi pour améliorer le rendement et fluidifier la production.
- Recettes créatives de bouchées salées et sucrées afin de proposer une offre innovante (80 % salé, 20 % sucré).

> **Conseillé pour :**
Chef, sous-chef et chef de partie.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 740 € H.T.



Le Chef de cuisine en pâtisserie

Des modules spécialement conçus pour être intégrés sur un plateau technique de cuisine dans l'objectif d'enrichir la carte des desserts et développer le ticket moyen.



Collection de desserts à l'assiette

- Réaliser une carte de desserts originale et qualitative sans chef pâtissier.
- Travail de desserts, entremets, glaces et sorbets avec une articulation autour des fruits, chocolat et desserts incontournables d'Alain Ducasse.
- Réflexion, travail et astuces sur l'organisation du pôle dessert sans pâtissier.

> **Conseillé pour :**
Chef de cuisine,
sous-chef, chef de
partie, commis.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 740 € H.T.



Le chocolat, etc.

- Réaliser des desserts à l'assiette, entremets, mignardises et confiseries à base de chocolat.
- Se perfectionner dans les techniques de travail du chocolat.
- Associations inédites de différents produits avec le chocolat.

> **Conseillé pour :**
Chef de cuisine,
sous-chef, chef de
partie, commis.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 920 € H.T.



Création en pâtisserie : boutique, traiteur, salon de thé et restaurant

- Décliner les desserts à volonté en restaurant, traiteur, salon de thé, lounge, boutique.
- Variété de petits gâteaux, macarons, tartelettes classiques revisitées.
- Proposer une gamme de desserts pour l'ensemble des différentes clientèles.

> **Conseillé pour :**
Chef de cuisine,
sous-chef, chef de
partie, commis.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 870 € H.T.



Fondamentaux de la pâtisserie : pâtes, crèmes, mousses, biscuits...

NOUVEAUTÉ

- Travailler sur les fondamentaux de la pâtisserie et maîtriser les bases.
- Élaborer des techniques de pâtes, crèmes, mousses, biscuits, glaces et textures glacées.

> **Conseillé pour :**
Chef de cuisine,
sous-chef, chef de
partie, commis.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 870 € H.T.

Les autres expertises de la restauration



LES EXPERTISES BOISSONS

Les sommelleries d'Alain Ducasse

- Connaissances requises, règles de service, gestion du stock, élaboration et tenue de la carte.
- Sommellerie au restaurant, bar, room-service et en banquet.
- Contrôle des coûts et gestion de la cave.

> **Conseillé pour :**
Brigade de sommelleries et /ou de salle de l'établissement.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Paris XV^{ème}
Prix : 570 € H.T.

Cocktails et Bar en collaboration avec Bacardi

NOUVEAUTÉ

- Module de formation spécialement conçu pour les professionnels de la restauration afin de développer leur offre cocktails.
- Maîtriser les recettes classiques internationales.
- Construire facilement une carte adaptée à chaque établissement.

> **Conseillé pour :**
Brigade de sommelleries et /ou de salle de l'établissement.

Durée : 1 jour / 8 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 450 € H.T.

LE SERVICE

L'encadrement d'une équipe de salle

- Savoir recruter et manager une équipe de restaurant.
- Affronter les problématiques internes et externes.
- Emmener son équipe vers l'excellence.

> **Conseillé pour :**
Brigade de l'établissement.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 570 € H.T.

La vente en restaurant

- Fidéliser sa clientèle grâce à des techniques de vente et de communication.
- Augmenter le ticket moyen et développer le chiffre d'affaires sans investissement supplémentaire.
- Adapter sa proposition aux besoins non exprimés du client.

> **Conseillé pour :**
Brigade de l'établissement.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 570 € H.T.

L'enchantement du client d'un restaurant

- Créer une expérience unique pour le client afin de construire la fidélisation.
- Améliorer le relationnel client.
- Se différencier de la concurrence.

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels en contact avec la clientèle.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 1 020 € H.T.

L'HYGIÈNE

Comment se préparer aux contrôles d'hygiène

- Connaître la législation et mettre en place une démarche qualité en restauration.
- Garantir le respect de la réglementation européenne.
- Élaborer et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP).

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 2 jours / 16 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 570 € H.T.

LA GESTION

Réduire ses coûts d'exploitation au quotidien

- Gérer les achats, les fournisseurs pour augmenter les marges.
- Analyser et créer une carte pour améliorer sa rentabilité.
- Développer les réflexes de gestion : calculer les ratios d'analyse, de contrôle des coûts.

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Paris XIII^{ème}
Prix : 1 130 € H.T.

Améliorer son résultat d'exploitation

- Maîtriser l'analyse des ratios d'exploitation.
- Comprendre les bases d'un bilan financier.
- Maîtriser les bases de la comptabilité : trésorerie, investissement, etc.

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 4 jours / 32 h
Lieu : Paris XIII^{ème}
Prix : 1 130 € H.T.

Optimiser sa gestion grâce à Microsoft Excel

- Principes de base du logiciel Microsoft Excel.
- Création de supports opérationnels : fiches techniques, planning, devis et factures automatiques etc.
- Intégrer des graphiques d'analyse.
- Création de programmes de gestion simplifiés.

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 3 jours / 24 h
Lieu : Paris XIII^{ème}
Prix : 850 € H.T.

LA COMMUNICATION

Bâtir sa stratégie de communication

- Définir et formuler le positionnement de son établissement.
- Vérifier la cohérence de son offre par rapport à sa clientèle.
- Définir les priorités du plan de communication et l'adapter aux différentes cibles.

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 1 jour / 8 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 690 € H.T.

Maîtriser les relations presse

- Comprendre le fonctionnement des médias.
- Constituer et nourrir un fichier de journalistes.
- Rédiger un dossier/communiqué de presse.
- Rencontrer un journaliste (créer l'occasion, préparer et gérer la rencontre).

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 1 jour / 8 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 690 € H.T.

Assurer la cohérence stratégique et l'efficacité de son site web

- La conception d'un site (objectifs, messages et arborescence).
- L'animation du site (actualisation, fidélisation).
- Création et gestion de la visibilité du site web.

> **Conseillé pour :**
Tout professionnels de la restauration.

Durée : 1 jour / 8 h
Lieu : Argenteuil
Prix : 690 € H.T.

L'équipe du Centre de Formation d'Alain Ducasse



Tim BRIGGS

Originaire d'Angleterre, ce passionné de cuisine française enrichit son expérience dans plusieurs restaurants étoilés de la Côte d'Azur. Il officie pendant quatre ans au sein de « La Maison Troisgros », avant de rejoindre Alain Ducasse Formation et Conseil en 2006 en tant que chef formateur.



Yann CAPSIE

Après de nombreuses expériences en France et à l'étranger, notamment en tant que chef dans les restaurants « Spoon d'Alain Ducasse » (Saint-Tropez, Londres et Gstaad), Yann travaille dans différents établissements du sud de la France et rejoint en 2010 Alain Ducasse Formation et Conseil en tant que chef formateur et consultant.



Franck CERUTTI

Depuis « la Terrasse du Juana » où il a fait ses débuts jusqu'au « Louis XV – Alain Ducasse » à Monaco dont il dirige la brigade, Franck est de toutes les aventures culinaires d'Alain Ducasse depuis plus de 20 ans. En 2007, il devient également chef exécutif de tous les restaurants de l'Hôtel de Paris (« Le Grill », « Le Côté Jardin » et « La Salle Empire »).



Franck GEUFFROY

Après avoir évolué plusieurs années aux côtés de Christophe Felder au « Crillon », Franck enrichira son parcours en pâtisserie de restauration avant de rejoindre le restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » en tant que chef pâtissier en 2004. Vice-champion de France du dessert à l'assiette et 1^{er} prix de dégustation, en 1998, il rejoint en 2010 Alain Ducasse Formation et Conseil en tant que Chef pâtissier formateur et consultant.



Philippe GOLLINO

Philippe débute sa carrière en 1990 dans plusieurs établissements étoilés de la Côte d'Azur. Il rejoint Alain Ducasse en 1998 au « 59 Raymond Poincaré » à Paris, avant de seconder Franck Cerutti au restaurant « Le Louis XV » à Monaco. Il sera nommé chef du restaurant « Bar & Bœuf » avant d'intégrer, en 2005, Alain Ducasse Formation et Conseil dont il est chef exécutif et senior consultant.



Jocelyn HERLAND

Né en Auvergne, Jocelyn officie entre 1997 et 2000 comme chef de partie au restaurant « 59 Avenue Poincaré » alors trois étoiles Michelin. Par la suite il enrichit son parcours au restaurant « Opéra » à l'Hôtel Intercontinental puis au « Royal Monceau ». En 2003 il rejoint Alain Ducasse au Plaza Athénée avant de devenir chef du restaurant « Alain Ducasse at the Dorchester » à Londres.



Guillem KERAMBRUN

Après une grande expérience en France et à l'étranger en tant que sommelier, Guillem rejoint les équipes d'Alain Ducasse comme sommelier du restaurant « Aux Lyonnais » à Paris. Adjoint de Gérard Margeon, Guillem supervise aujourd'hui la gestion des vins pour l'ensemble des établissements d'Alain Ducasse Entreprise.



Emmanuel LACAILLE

Originaire de la Marne et riche de son expérience aux « Crayères » à Reims puis à « La Ferme Saint Siméon » à Honfleur, Emmanuel rejoint le chef Franck Cerutti au restaurant « Le Louis XV - Alain Ducasse » à Monaco où il y travaillera durant 5 années. Il intègre par la suite l'équipe d'Alain Ducasse Formation et Conseil en 2009 en tant que chef formateur.



Jérôme LACRESSONNIÈRE

Son expérience débute en France chez Georges Blanc à Vonnas, et se poursuit au « Louis XV » à Monaco, et à l'Hôtel Ritz à Paris. Jérôme officie en tant que chef des cuisines du Consul général de France à Hong Kong avant de rejoindre en 2000 le restaurant "Alain Ducasse at the Essex House" à New York. En 2004, il devient chef du restaurant « Beige Alain Ducasse Tokyo » au Japon et intègre finalement Alain Ducasse Formation et Conseil en 2010 en tant que chef formateur et consultant.



Christophe LARRAT

Après avoir fait ses classes dans la famille Darroze, Christophe officie comme chef de partie auprès de Joël Robuchon. Par la suite il participe à l'ouverture du restaurant le « 59 Raymond Poincaré » aux côtés d'Alain Ducasse. En 1999 il intègre « La Maison Troisgros », comme chef de cuisine avant de rejoindre en 2004 Alain Ducasse Formation et Conseil dont il est chef exécutif et senior consultant.



Gérard MARGEON

Après une première expérience de cinq années à l'hôtel Miramar de Biarritz en tant que chef sommelier, Gérard est nommé en 1987 chef sommelier de l'hôtel Méridien à Paris. 1993 marque sa rencontre avec Alain Ducasse : il intègre le restaurant « Le Louis XV – Alain Ducasse » à Monaco et participe à plusieurs ouvertures. Depuis 2000 Gérard officie à l'hôtel Plaza Athénée en tant que Chef Sommelier ainsi qu'au sein d'Alain Ducasse Entreprise, en tant que directeur de la Sommelierie.



Rui MARTINS

Rui débute sa formation auprès de Pascal Bardet à l'hôtel le Parc avant de partir à Madère pour deux ans aux côtés de Benoit Sinthon, unique chef étoilé de l'île. Il rentre en France et retrouve Pascal Bardet au restaurant « Bar & Bœuf » de Monaco en tant que chef de partie. En 2009 Il intègre le « Spoon Paris » dont il dirigera la cuisine. En 2011, il devient chef formateur chez Alain Ducasse Formation et Conseil.



Nicolas NAVARRO

Après un parcours remarqué entre autres à l'Hôtel « Crillon » puis au restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » à Paris, Nicolas devient chef des cuisines du restaurant « Les Mas de Pierre » puis du « Jardin des Sens » dans le sud de la France. En 2007 il rejoint l'équipe d'Alain Ducasse Formation et Conseil en tant que chef formateur et consultant.



Christophe SAINTAGNE

Tout d'abord formé par Guillaume Louet et Philippe Groult, Christophe Saintagne rejoint les cuisines d'Alain Ducasse au « 59 Raymond Poincaré » puis au Plaza Athénée et se voit confier en 2002, la brigade du restaurant « Aux Lyonnais ». De 2005 à 2008, il seconde Jean-François Piège à l'Hôtel de Crillon puis retrouve Alain Ducasse en 2008 et devient chef des cuisines du restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée » en 2010.



Les autres

experts intervenants

Xavier BONNIOT - Gestion économique

Après avoir débuté en tant que cuisinier dans des restaurants étoilés, Xavier Bonniot a poursuivi son chemin dans le service de salle avant de s'engager dans la voie du management. Titulaire de quatre diplômes hôteliers, dont un MBA en Gestion Hôtelière internationale, il dispense actuellement des cours de gestion de restaurants au sein de l'AIM. Il pratique également des audits et restructuration d'entreprise.

Alexandre DUBARRY - Service

Fondateur du cabinet de conseil Quatre Epices, spécialisé dans la restauration et l'hôtellerie de luxe Alexandre Dubarry intervient régulièrement dans les organisations pour faciliter la communication des managers et renforcer la cohésion des équipes. Alliant une formation en psychologie et son expérience de metteur en scène et comédien, cette double compétence le conduit à proposer des séminaires de formation inspirés des techniques théâtrales.

Nathalie GOLLIET - Communication

Après avoir occupé différentes fonctions dans les secteurs de la culture et du tourisme pendant une douzaine d'années, Nathalie Golliet, devient Directrice de la communication du Comité régional du tourisme Paris Ile-de-France de 1999 à 2007. Passionnée par la promotion des régions et de leur art de vivre, elle crée ensuite l'Atelier de communication culinaire pour accompagner dans leur communication les PME de l'hôtellerie et de la restauration.

Marc LOISEAU - Communication

Après avoir travaillé dans le secteur des études de marché et d'opinion, Marc Loiseau a occupé différentes fonctions chez Publicis où il a été notamment Directeur international de la stratégie. Depuis 2007, il est consultant indépendant et conseille en particulier des patrons de PME dans le secteur des produits et services haut de gamme. Il est co-auteur de « Une histoire de la publicité » (Taschen, 2008) et conférencier au CELSA (Paris IV – Sorbonne).

Antoine MAGNIER - Service

De Paris à New-York, de Londres à Monaco, après 12 années passées au sein de restaurants gastronomiques, auberges, bistros et autres concepts innovants, Antoine transmet son savoir-faire sur les différentes approches du service, de la relation client et de l'encadrement des équipes opérationnelles. »

Nicolas MURDACA - Cocktails et Bar

Récompensé Meilleur Jeune Barman de France en 2001, Nicolas a été responsable des formations théoriques et techniques de l'Association des Barmen de France et également consultant et formateur pour de grandes marques de spiritueux. Il est par ailleurs un collaborateur privilégié de Thierry Hernandez, Mixologist, Directeur des bars de l'hôtel Plaza Athénée à Paris. Thierry a entièrement créé les modules et confié à Nicolas le soin d'animer les formations.

Michel VEYRET - Hygiène et sécurité alimentaire

Ancien élève du lycée hôtelier de Nice, Michel est ingénieur en restauration et expert en sécurité alimentaire. Après diverses expériences en restauration commerciale et collective, dont la direction de la cuisine centrale de la Ville de Nice, il est nommé Directeur de l'agence BVC à Paris et accompagne Alain Ducasse Formation et Conseil dans ses missions de conseil.

La réservation

UNE INSCRIPTION SIMPLE ET RAPIDE EN 3 ÉTAPES

ÉTAPE 1

L'inscription s'effectue à l'aide de la fiche de réservation jointe au catalogue.

Ce document et les Conditions Générales de Vente, signés et tamponnés, doivent être retournés au centre par fax au **+33 (0)1 34 34 04 40**, par courrier ou par mail à **adf@ad-formation.com** et ce, le plus tôt possible afin de garantir la disponibilité du/des stage(s) souhaité(s).

ÉTAPE 2

Dès réception de ce document au Centre, la convention de formation (en 2 exemplaires), les conditions générales de vente et le(s) programme(s) du/des stage(s) choisi(s) sont envoyés, par fax ou par courrier, à la personne en charge du dossier.

Un exemplaire original signé et tamponné de la convention et des conditions générales de vente doit être retourné au Centre par courrier.

ÉTAPE 3

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

Il est également possible de réserver votre formation par internet sur :

www.centreformation-alainducasse.com



Les tarifs

Les tarifs en vigueur figurent sur le catalogue et le calendrier en cours.

Ils comprennent l'ensemble des frais de formation, à l'exclusion des frais d'hébergement et de transport. Pour les formations Arts Culinaires, les repas du midi sont inclus dans les tarifs.

En formation hors catalogue et/ou intra-entreprise, le prix facturé est celui de la proposition commerciale. Application du taux de TVA en vigueur.

La prise en charge

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

Toute l'équipe du Centre de Formation d'Alain Ducasse reste à votre disposition pour construire avec vous la réponse à vos besoins.

Pour les salariés, 3 dispositifs de financement sont possibles :

- Le plan de formation.
Le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'OPCA (par exemple : le Fafih, l'Opcareg, l'Agefos, etc.). Rapprochez-vous de votre OPCA pour connaître votre budget disponible.
- Le DIF (Droit Individuel à la Formation).
Tout salarié peut bénéficier d'un droit individuel à la formation de 20 heures par an (cumulable pendant 6 ans à hauteur de 120 heures). Le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'OPCA (par exemple : le Fafih, l'Opcareg, l'Agefos, etc.)
- Le CIF (Congé Individuel de Formation)
Le Congé Individuel de Formation (CIF) permet à toute personne qui travaille de suivre, au cours de sa vie professionnelle, des actions de formation pour se qualifier, évoluer ou se reconverter. Pour bénéficier du CIF, vous devez justifier de 24 mois d'expérience professionnelle dont 12 dans votre entreprise actuelle.

Pour les non salariés :

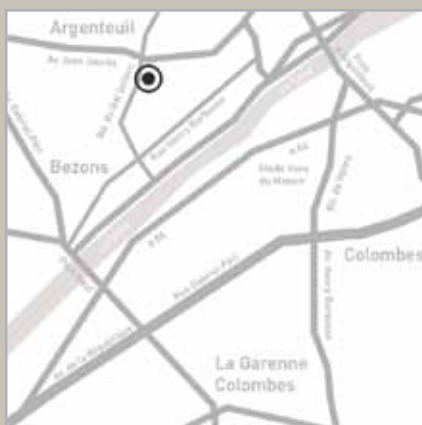
Le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'Agefice.
La demande de prise en charge de l'action de formation doit être faite auprès du point Agefice du département.

Pour davantage de détails, consultez notre site internet :

www.centreformation-alainducasse.com

Situation

Le Centre de Formation est situé :
à 5 minutes de l'autoroute A86,
à 20 minutes de la Porte Maillot (Paris),
à 30 minutes de l'Aéroport Charles de Gaulle.
Accès par RER, SNCF et bus RATP.
Parking privé.



Centre de Formation d'Alain Ducasse
41 rue de l'Abbé Ruellan
95100 Argenteuil
Fax : +33 (0)1 34 34 04 40
e-mail : adf@ad-formation.com
www.centreformation-alainducasse.com
SIRET : 529 098 048 00026

Pour tout renseignement,
un interlocuteur unique
au +33 (0)1 34 34 19 10

Notre centre est agréé



PARTENAIRES



FOURNISSEURS OFFICIELS

BRAGARD - FRANCE ECRAISSSES - JEAN DENAUX - LEJEUNE - LES VERGERS SAINT-EUSTACHE - MILORD - ROBOT COUPE - SENS GOURMET - SILODESIGN - TERRE BORMANE - ZWILLING