

TENDANCES

LE CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE À ARGENTEUIL

## Un assortiment de formations

Depuis plus de dix ans, le Centre de Formation d'Alain Ducasse à Argenteuil propose aux professionnels de la restauration, de perfectionner leur savoir-faire culinaire. Leur nouveau produit est une offre de 14 semaines de cours intensifs pour démarrer une reconversion professionnelle dans les métiers de bouche.

**L**es trois plateaux de cuisine dotés d'équipements de dernière génération s'étendent sur plus de 300 m<sup>2</sup>. Comme chaque matin, les stagiaires se retrouvent à 8 heures 30 autour d'un petit-déjeuner. C'est le moment, pour le Chef formateur, de présenter le déroulement de la journée. Vers 16.30, le groupe abandonnera les fourneaux pour faire le bilan de la session et se quittera à 17.00, muni des recettes du jour.

« Notre principal atout est notre méthode, souligne Agnès Bourguignon, directrice d'Alain Ducasse Formation & Conseil. Nos Chefs formateurs ne se limitent pas à expliquer une technique ou à la démontrer. Les stagiaires apprennent en mettant en pratique les recettes que nous leur proposons. Le nombre de participants est limité à 12 personnes pour nous permettre de répondre aux besoins réels de chacun ; nos recettes sont adaptées aux nécessités du contexte dans lequel évolue chaque professionnel : on ne cuisine pas de la même manière en bistro ou en restauration collective, par exemple ».

### En pratique, à la carte et à l'international

Une méthode qui séduit des professionnels du monde entier et pousse l'entreprise à gagner le large : partenariats avec des universités au Brésil, aux Philippines, et fin 2011, l'ouverture d'un nouveau site



de formation Alain Ducasse, à Monaco. Cinq laboratoires de cuisine haute technologie, des cours dispensés en anglais : l'Institut Alain Ducasse monégasque sera résolument tourné vers l'international.

« Outre la formation professionnelle, nous intervenons également en mission

### Changer de cap en 14 semaines

Le 20 septembre prochain, s'ouvre la session de la formation de reconversion professionnelle, proposée deux fois par an depuis 2009, au Centre de Formation à Argenteuil. Dispensée par les Chefs formateurs Alain Ducasse, la formation se déroule en trois modules pour une durée complète de 14 semaines. Les cours permettent d'acquérir les bases de la cuisine et donnent lieu à un certificat reconnu dans la profession. Le certificat donne accès aux formations professionnelles proposées par le Centre. Le nombre de participants est limité à 8 personnes.

Prix : 14 semaines : 15 500 €HT (18 538 €TTC) ; 9 semaines : 9 000 €HT (10 764 €TTC).

#### Informations auprès de :

Charlotte Ponti  
c.ponti@ad-formation.com  
Tél.: 01 34 34 03 49.

de conseil dans le domaine de la création et de l'exploitation d'établissements, précise Agnès Bourguignon. Nos Chefs formateurs sont aussi des consultants ».

La division Formation & Conseil d'Alain Ducasse Entreprise, réalise 70 % de son chiffre d'affaires en France ; 67 % dans des activités de formation, 33 % en conseil. Au total, une quarantaine de formations en cuisine, service, sommellerie et gestion est proposée en Val d'Oise dans le centre d'Argenteuil. Elles sont complétées par celles de l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, réservées aux pâtisseries professionnels, et de l'Ecole de cuisine d'Alain Ducasse, ouvertes aux particuliers débutants et expérimentés, située à Paris, rue du Ranelagh. Dans cet établissement, sont aussi organisés des cours de cuisine, des réceptions et des séminaires offerts par les entreprises à leurs meilleurs clients ou salariés.

#### Contact :

Centre de formation d'Alain Ducasse  
41 rue de l'Abbé Ruellan  
95100 Argenteuil  
Tél.: 01 34 34 19 10  
www.ad-formation.com