



Un superbe cadeau pour un Chef
membre d'Euro-Toques :
Une formation en Arts Culinaires
offerte par
Euro-Toques chez
Ducasse Education

Een prachtig geschenk voor
een chef die lid is van Euro-Toques :
Een opleiding in Culinaire Kunsten bij
Ducasse Education
aangeboden
door Euro-Toques



Nul besoin de présenter Monsieur Alain Ducasse, Chef multi-étoilé à la tête d'une vingtaine d'établissements et d'un réseau d'hôtels de charme et de tables remarquables. Unanimement reconnu pour sa vision de la haute gastronomie, du bon produit et du sens entrepreneurial, Monsieur Ducasse confie à Ducasse Education la transmission du savoir par la formation et le conseil aux professionnels des métiers de la restauration.

Euro-Toques a le plaisir d'organiser une opération exceptionnelle pour offrir à un de ses membres trois jours de formation dans le Centre de Formation Professionnelle de Ducasse Education .

Ce stage se déroulera du 24 au 26 avril 2013 sur le thème « Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse ». Dispensée en groupe réduit dans les locaux d'Argenteuil, en région parisienne, cette formation est construite autour des recettes et techniques signature des différents bistrots d'Alain Ducasse à Paris.

Votre titre de membre Euro-Toques et une simple demande motivée par mail auprès de Philippe Votquenne, Secrétaire Général Euro-Toques Belgique, (votquenne.philippe@skynet.be) vous permettront de participer à la sélection et au tirage au sort de ce superbe cadeau.

Cette sélection et le tirage seront effectués par le Conseil d'Administration d'Euro-Toques le 7/04/2013.

Vous trouverez réponse à toutes vos questions sur ce stage et les multiples possibilités proposées par Ducasse Education dans les lignes qui suivent.

Bonne chance à tous !

Jean Castadot
Président Euro-Toques.

De naam Alain Ducasse is een begrip in culinaire middens. Deze sterrenchef in het kwadraat heeft een twintigtal etablissementen onder zijn vleugels, naast een netwerk met opmerkelijke charmehotels en restaurants. Hij wordt unaniem geprezen om zijn visie op de topgastronomie, het goede product en omwille van zijn ondernemersgeest. Geen wonder dat hij kennisoverdracht via opleiding en advies aan professionals in de horeca hoog in het vaandel voert. Dat luik heeft hij toevertrouwd aan Ducasse Education.

Euro-Toques heeft het genoegen om heel uitzonderlijk drie dagen opleiding in het Centre de Formation Professionnelle de Ducasse Education aan te bieden aan een van zijn leden.

Die stage zal plaatsvinden van 24 tot 26 april 2013 rond het thema « Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse ». De opleiding wordt in beperkte groep gegeven in de lokalen van Argenteuil, in de regio rond Parijs. Ze is opgebouwd rond recepten en technieken die de verschillende bistrots van Alain Ducasse in Parijs typeren.

Uw lidmaatschap van Euro-Toques en een eenvoudige gemotiveerde aanvraag verstuurd via mail naar Philippe Votquenne, Algemeen Secretaris Euro-Toques België (votquenne.philippe@skynet.be) volstaan om te kunnen deelnemen aan de selectie. Misschien bent u wel de gelukkige die wordt uitgeloot en dit prachtige geschenk ontvangt.

De selectie en de loting zullen gebeuren door de Raad van Bestuur van Euro-Toques op 7/04/2013.

U vindt hierna een antwoord op al uw vragen over deze stage en de vele mogelijkheden die Ducasse Education te bieden heeft.

Ik wens veel succes aan alle leden!

Jean Castadot
Voorzitter Euro-Toques.





DUCASSE EDUCATION

L'expertise au service des professionnels de la restauration

Ducasse Education est la division d'Alain Ducasse Entreprise dédiée à la transmission du savoir. Créée en 1999 par l'ouverture du Centre de Formation d'Alain Ducasse près de Paris (France), elle accueille aujourd'hui plus de 1 800 personnes en formation chaque année sur tous les métiers de la restauration commerciale et collective.

Depuis 2002, les chefs formateurs de **Ducasse Education** officient également en tant que consultants. Quels que soient les besoins – une aide spécifique sur un sujet opérationnel ou la définition d'un concept de restauration global – **Ducasse Education** fournit un accompagnement sur mesure et propose des solutions viables et pérennes pour :

- Optimiser l'exploitation de la cuisine et les opérations. Exemple : améliorer le ratio matières premières ;
- Développer une nouvelle offre ou un nouveau service. Exemple: créer une offre de type banqueting pour l'accueil de séminaires ;
- Gérer une période de transition. Exemple: pallier au départ du chef ;
- Acquérir une expertise spécifique. Exemple: le sous-vide.

Présents sur le marché belge depuis 2008 avec l'accompagnement d'acteurs de la restauration commerciale, de la restauration collective et de l'hôtellerie, l'expertise technique et pédagogique **Ducasse Education** est reconnue grâce à :

- Plus de 13 ans d'expérience dans l'accompagnement de professionnels de la restauration
- Un regard extérieur critique et constructif
- La mise à disposition possible d'un large réseau d'experts
- Une relation de proximité, instaurée par un binôme chef consultant – chef de projet
- Un suivi dans le temps.



DUCASSE EDUCATION

Expertise ten dienste van vaklui in de horeca

Ducasse Education is de afdeling van Alain Ducasse Entreprise bestemd voor kennisoverdracht. Ze werd in 1999 opgericht met de opening van het Centre de Formation Alain Ducasse, dicht bij Parijs (Frankrijk), en krijgt momenteel jaarlijks meer dan 1.800 mensen over de vloer voor opleidingen in alle domeinen van de commerciële en collectieve horeca.

Sinds 2002 zijn de chef-trainers van **Ducasse Education** ook actief als consultants. Wie behoefte heeft aan specifieke hulp over een operationeel onderwerp maar ook wie een horeca-concept van a tot z wil uitwerken, kan bij **Ducasse Education** terecht voor een begeleiding op maat of voor haalbare en duurzame oplossingen, meer bepaald:

- Het optimaliseren van de exploitatie en de processen in de keuken. Voorbeeld: de verhouding grondstoffen verbeteren;
- Een nieuw aanbod of een nieuwe service ontwikkelen. Voorbeeld: een aanbod ontwikkelen van het type banqueting voor het onthaal bij seminars;
- Een overgangperiode in goede banen leiden. Voorbeeld: een oplossing vinden voor het vertrek van een chef;
- Een specifieke expertise verwerven. Voorbeeld: vacuüm.

Ducasse Education is op de Belgische markt aanwezig sinds 2008 om spelers uit de commerciële horeca, de collectieve horeca en het hotelwezen bij te staan met de technische en pedagogische expertise waar ze vermaard voor zijn. Dit is mogelijk dankzij:

- Meer dan 13 jaar ervaring bij de begeleiding van vaklui in de horeca
- Een kritische en constructieve externe visie
- De mogelijkheid om een breed netwerk met experts ter beschikking te stellen
- Een nauwe relatie dankzij het duo chef consultant/chef project
- Een regelmatige follow-up.

Une réponse experte déclinée sur le conseil et la formation

L'expertise conseil

Les équipes de **Ducasse Education**, composées en binôme par un Chef et un consultant, réalisent d'abord un diagnostic opérationnel. Cet état des lieux porte aussi bien sur l'offre et les services que sur les outils de production, l'organisation de l'équipe, le choix des produits et des fournisseurs, la concurrence locale et le marché.

Les solutions apportées par **Ducasse Education** peuvent combiner :

- La réalisation d'une étude de marché pour définir le positionnement ;
- La définition d'une identité culinaire à travers la construction d'un concept global de restauration ;
- La conception et le déploiement des cartes sous les axes créativité et innovation ;
- La transmission d'un savoir-faire, grâce à des actions de formation sur mesure et sur site ;
- Le travail sur la pérennité et l'optimisation de l'offre par la mise en place d'une organisation et d'une gestion efficaces ;
- Le maintien et la régularité de la qualité grâce au suivi à court, moyen et long terme.

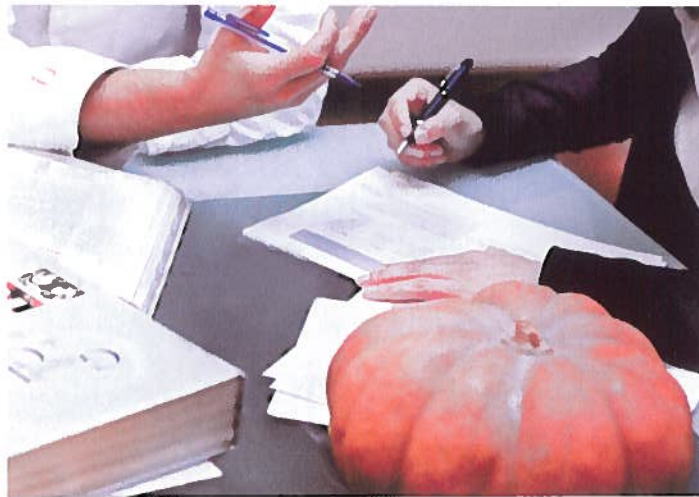
Les actions de formation

Le Centre de Formation d'Alain Ducasse propose des stages de formation destinés aux professionnels de la restauration en quête de perfectionnement de leurs compétences culinaires et à la recherche de créativité.

Près d'une quarantaine de modules sont proposés tout au long de l'année : alliant théorie et pratique, ils visent à une meilleure connaissance des produits et à l'amélioration des techniques culinaires d'élaboration, découpe, cuisson, dressage. Des formations de gestion, service et sommellerie permettent au Centre de couvrir l'ensemble des domaines d'expertise de la restauration.

Ces modules de formation peuvent être adaptés pour être dispensés dans les établissements, et former ainsi plusieurs personnes de la brigade en situation réelle, à la date choisie et selon les thématiques souhaitées. Cette formule sur-mesure est largement plébiscitée par ses avantages financiers et la mise en application directe des acquis dès la fin de la formation.

Les méthodes pédagogiques de **Ducasse Education** assurent une interaction permanente entre le Chef Formateur et les stagiaires, basée sur des séquences de démonstration et de mise en application pratique par les participants. Le Comité Pédagogique veille à l'évolution des pratiques culinaires et permet ainsi une adéquation parfaite entre les formations dispensées et la réalité professionnelle.



Antwoord van een expert via advies en opleiding

Expertise in advies

De teams van **Ducasse Education**, die steeds bestaan uit een duo chef/consultant, voeren eerst een operationele diagnose uit. Die stand van zaken heeft zowel betrekking op het aanbod en de diensten als op de productietools,

de organisatie van het team, de keuze van de producten en leveranciers, de lokale concurrentie en de markt.

De oplossingen aangebracht door **Ducasse Education** kunnen volgende zaken combineren:

- De uitvoering van een marktstudie om de positionering te bepalen;
- De definitie van een culinaire identiteit via de opbouw van een globaal horeca-concept;
- Het ontwerp en de uitvoering van een kaart met nadruk op creativiteit en innovatie;
- De overdracht van kennis dankzij opleidingen op maat en ter plaatse;
- Werken op duurzaamheid en optimalisering van het aanbod via de implementatie van een efficiënte organisatie en een optimaal beheer;
- Een constante en regelmatige kwaliteit dankzij een follow-up op korte, middellange en lange termijn.

Opleidingsacties

Het Centre de Formation d'Alain Ducasse biedt opleidingsstages bestemd voor vaklui in de horeca die hun culinaire competenties willen vervolmaken en op zoek zijn naar een creatieve aanpak.

Er zijn het hele jaar door zowat veertig modules beschikbaar: die combineren theorie en praktijk en beogen een betere productkennis en de verbetering van culinaire technieken (verwerken, snijden, bereiden, dresser). Met zijn opleidingen in beheer, service en wijn bestrijkt het Centrum alle expertisedomeinen van de horeca.

De opleidingsmodules kunnen ook aangepast worden om ter plaatse te geven: zo krijgen verscheidene mensen van de keukenploeg een opleiding in een reële situatie, op een specifieke datum en volgens de gewenste thema's. Die formule op maat wordt vaak gekozen omwille van de financiële voordelen ervan en de onmiddellijke toepassing van het geleerde na afloop van de opleiding.

De pedagogische methoden van **Ducasse Education** beogen een permanente uitwisseling tussen de chef-trainer en de stagiaires, gebaseerd op een afwisseling van demo's en de praktische toepassing door de deelnemers van wat werd aangeleerd. Het Pedagogisch Comité blijft de evolutie van de culinaire praktijken op de voet volgen, zodat de gegeven opleidingen perfect overeenstemmen met de professionele realiteit.