

Formations sur-mesure pour  
**votre établissement**



DUCASSE  
INSTITUTE

CENTRE DE FORMATION



# Une modularité selon vos besoins

---

Afin de mieux répondre aux objectifs de nos clients, les modules\* de notre catalogue de formations peuvent être adaptés pour être dispensés dans plusieurs formats intra-entreprises :

**Vous êtes intéressé par un module de notre catalogue, que vous voulez mettre en place dans votre établissement à la période de votre choix :**

Sur la base d'un module existant, nous détachons une équipe dédiée pour adapter le contenu pédagogique et la durée à vos besoins et spécificités.

**Bénéfices :** Formation simultanée de votre brigade en situation réelle dans votre établissement, à la date choisie.

**Vous ne trouvez pas la réponse à vos besoins dans notre offre ?**

**Vous souhaitez combiner plusieurs thématiques dans une seule action de formation ?**

Décrivez-nous vos objectifs et notre équipe dédiée étudiera votre demande afin de vous proposer un module sur-mesure.

**Bénéfices :** Notre expertise à votre disposition pour une action de formation totalement exclusive en optimisant vos ressources.

Sans oublier que nous pouvons aussi dispenser des formations sur-mesure dans nos locaux.



\* À l'exception des formations « 3 restaurants : 9 étoiles » et « Appréhender et maîtriser les modes de cuisson ».

# Les avantages

- Réponse étudiée selon vos problématiques et contraintes.
- Mise en application directe des acquis dès la fin de la formation.
- Formation de votre équipe avec votre équipement et vos produits, en situation « réelle ».
- Choix de la date et du lieu de formation.
- Conseils personnalisés et adaptabilité du chef formateur à vos produits, matériel, outils et techniques.
- Diminution des frais de déplacement / hébergement.
- Possibilité de dispenser la formation sans interruption de votre activité si votre structure le permet et aussi pendant la fermeture de votre établissement.

## Exemples de modules de formation sur site

2  
jours

- Bases, sauces et condiments
- Volailles et viandes
- Poissons et crustacés
- Végétal et céréales
- Bistrots contemporains
- Créativité en buffets et pièces cocktail
- Encadrement d'une équipe de salle
- La vente en restaurant
- L'enchantement du client
- Mieux gérer les émotions et le stress
- Améliorer la communication salle/cuisine
- Cocktails et bar

3  
jours  
minimum

- Méthode sous-vide (thématiques au choix)
- Banqueting (thématiques au choix)

Outre ces formats prédéfinis les plus plébiscités, l'équipe du Centre de Formation peut également adapter d'autres modules du catalogue des formations ou construire avec vous une formation sur-mesure, selon vos besoins précis.



# Déroulé type

d'une formation dans votre établissement  
sur la base d'un module catalogue ou sur-mesure

## DÉFINITION DE L'OFFRE

- **Prise de contact** avec le Centre de Formation
- **Échange avec notre commercial et/ou nos chefs** pour mieux évaluer vos besoins
- **Envoi d'un questionnaire** pour affiner votre demande



## CONSTITUTION DE VOTRE DOSSIER

- Conception et rédaction d'une **proposition sur-mesure** accompagnée d'un devis
- **J-35 : Dépôt de la demande de prise en charge** auprès de votre organisme OPCA
- **Signature du devis** pour validation de l'action de formation



## SUIVI OPÉRATIONNEL

- **J-15 : Point logistique et commande** des produits avec vos équipes
- **J-7 : Finalisation point logistique et autres aspects pratiques** avec vos équipes
- **J : Réalisation de la formation** au sein de votre établissement
- **Suivi et bilan**

contact

Téléphone: 01 34 34 19 10  
e-mail : [adf@ad-formation.com](mailto:adf@ad-formation.com)  
[www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com)

Centre de Formation d'Alain Ducasse  
41 rue de l'Abbé Ruellan  
95100 Argenteuil  
SIRET : 529 098 048 00026

Notre centre est agréé

