

Journal des Palaces *Portail de l'hôtellerie de luxe et la restauration gastronomique*



[EMPLOI](#)



[ÉVASIONS](#)



[ACTUALITÉS](#)



[RESSOURCES](#)



[CONTACT](#)



Actualité - Communiqué de presse - 07-12-2010



Le Centre de formation d'Alain Ducasse dévoile son catalogue de formation 2011 et son nouveau site internet interactif.

Créé en 1999, le Centre de Formation d'Alain Ducasse propose des formations à tous les professionnels des métiers de la restauration en quête de perfectionnement.

Son objectif : Transmettre, partager le savoir-faire et la passion des Arts Culinaires.

Animées par des chefs formateurs issus des brigades d'Alain Ducasse et experts reconnus, les 42 formations proposées permettent aux professionnels de s'ouvrir à de nouvelles tendances, aux cuisines du monde ou tout simplement d'élargir leurs compétences.

En 2011, le Centre de Formation d'Alain Ducasse présente 16 nouveautés dont « Terroirs français recuisinés », « Tour du monde d'Alain Ducasse » ainsi que deux formations en partenariat avec la Fondation Auguste Escoffier. Le catalogue 2011 s'articule autour de trois axes : les Arts Culinaires, déclinés en une trentaine de thèmes, les Expertises Restauration telles que la Sommellerie, le Service et la Préparation aux Contrôles d'Hygiène, ainsi que des formations en Compétences Générales telles que la Gestion Economique d'un restaurant, le Marketing et la Communication.

Le Centre de Formation lance également son nouveau site internet, www.centreformation-alainducasse.com, plus interactif et dynamique. Mis à jour très régulièrement, il donne la possibilité de réserver et d'acheter les formations en ligne et informe les internautes des nouveautés ainsi que des offres spéciales.

[\[En savoir plus\]](#)



Choisissez une année pour consulter les archives des actualités

2010 Sélectionnez