

Argenteuil Depuis la rentrée, certains des modules proposés s'adaptent aux nouvelles façons de consommer.

## Snacking et bistronomie sont au programme chez Ducasse Éducation

“ Nous ne passons plus à table de la même façon. ” Tel est le constat d'Isabelle Rio, directrice du Centre de formation d'Alain Ducasse à Argenteuil (95). Ainsi, parmi les nouvelles thématiques enseignées au sein de l'école, ouverte aux professionnels comme aux adultes en reconversion, on trouve le snacking et la bistronomie. “ Le snacking se scinde en deux offres : soit les pains spéciaux et les sandwiches du monde, soit la cantine chic. ” Quant à la bistronomie, “ elle est abordée de la création de recettes jusqu'à l'assiette. ” Chaque année, le centre accueille 1 500 personnes. La formation proposée s'adapte aux attentes des stagiaires et aux besoins des consommateurs. Avant toute

inscription, un chef de projet ouvre le dialogue avec le futur stagiaire afin de cerner au mieux sa demande. Quant aux formateurs, ils sont tous issus des restaurants d'Alain Ducasse. Parmi les autres nouveautés de la rentrée : une formation aux techniques en textures modifiées, pour préparer des plats adaptés aux bébés ou aux personnes âgées, ainsi qu'un accompagnement sous forme de coaching proposé aux personnes en reconversion. Si le tarif moyen est de 450 € hors taxe par jour, la journée d'apprentissage dure huit heures - et non sept comme dans la plupart des



Au centre de formation d'Alain Ducasse, à Argenteuil (95), la journée d'apprentissage dure huit heures.

écoles -, car le déjeuner fait partie intégrante de la pédagogie. ■

ANNE EVEILLARD

Ducasse Éducation • 41 rue de l'Abbé Ruellan  
• 95100 Argenteuil • Tél. : 01 34 34 19 10  
• [www.ducasse.com](http://www.ducasse.com)

Les chambres de commerce et d'industrie proposent des formations de niveau bac + 2 et bac + 3 qui s'adressent à tous les publics.

## Negoventis forme à la gestion et au management

P our répondre à un public souhaitant évoluer vers des postes de gestionnaire mais dont les diplômes lui font défaut, Negoventis propose deux formations, de niveau bac + 2 et bac + 3, pour s'initier à la gestion, au management, à la commercialisation. “ Ces formations, portées par les chambres de commerce et d'industrie, ne sont pas concurrentes aux programmes de l'Éducation nationale, car nous ne proposons ni travaux pratiques, ni mise à niveau, ” précise Astrid Destombes, animatrice de réseau chez Negoventis. Mieux vaut donc avoir un BTS hôtellerie-restauration en poche ou une certaine expérience avant de postuler. Les profils retenus vont du jeune encore en formation initiale à l'adulte, en



L'IRTH de Tarbes forme des personnes qui se destinent à travailler dans les hôtels et restaurants de Lourdes.

congé individuel de formation (CIF) par exemple.

La formation de niveau bac + 2 prépare au métier d'assistant-manager dans le tourisme et l'hôtellerie-restauration. Celle de niveau bac + 3 permet de devenir responsable d'un centre de profit dans les mêmes secteurs. Il suffit de se connecter au site internet de

Negoventis, trouver la formation souhaitée la plus proche de chez soi, solliciter l'établissement puis

monter son financement. Actuellement, une dizaine de sites à travers la France proposent la formation bac + 2. Quant à la formation bac + 3, après Tarbes (65) et La Roche-sur-Yon (85), plusieurs autres sites la dispensent depuis la rentrée. ■

A. E.

[www.negoventis.cci.fr](http://www.negoventis.cci.fr)