

FORMATION

Apprendre l'Essentiel des arts culinaires

Au terme de sept semaines de formation au Centre de formation Alain Ducasse, à 90% pratique, le groupe de 8 élèves a servi son repas d'évaluation. Au cours de la formation l'Essentiel des arts culinaires, destinée à des personnes en reconversion professionnelle, les élèves vont découvrir les bases de la cuisine autour de modules (légumes et céréales, pâtisserie...) et sont évalués sur leurs acquis toutes les semaines.



Aly Dioum (à g.), chef formateur, et les étudiants de la dernière session au centre Alain Ducasse.

Un stage personnalisé

Ils suivent également un stage, en fonction de leur projet professionnel, dans un établissement du groupe Alain Ducasse ou autre, afin que ce stage soit le plus personnalisé possible. Ainsi, dans cette session, l'une des étudiantes ayant un projet de cyclo-food dédié à la pâtisserie, effectue son stage chez Chou d'Enfer; le kiosque à choux d'Alain Ducasse et Christophe Michalak.

Nombre d'étudiants passant par cette formation, ont un projet professionnel autour de la restauration rapide, à l'instar de Carmel qui veut créer son établissement de VAE autour d'une offre locavore et faite maison, ou encore de Ju-

liana qui veut se lancer dans la restauration rapide ou du traiteur événementiel dans son pays d'origine, la Colombie.

D'autres comme Marc ou Claire sont issus du milieu de la finance, et ont souhaité suivre une telle formation : « Afin d'exercer ma profession de directeur des affaires financières dans l'univers de la gastronomie en ayant une connaissance du terrain pour maîtriser le coût matière d'un plat », ainsi que l'explique Claire. « Dans une reconversion professionnelle, l'expérience d'avant apporte, à celui qui la suit, un recul particulier qui permet de créer un projet innovant », conclut Brian Lemerrier, l'un des chefs formateurs du centre de formation d'Alain Ducasse. ●

NOUVEAUX MODULES

Cafés Richard insiste sur la formation

« Nous essayons toujours d'améliorer le niveau de qualité, aussi avons-nous un axe fort de formation, notamment au travers de l'Académie du café », annonce tout de go Anne Bellanger, DG des Cafés Richard. Le torréfacteur s'attache donc à améliorer les compétences de ses clients, tant sur l'approche de la boisson que de l'entretien du matériel. « Le café est un monde qui évolue fortement et nous attachons de l'importance au

travail autour de l'espresso bar, des différentes méthodes d'extraction (filtre avec cafetière Chemex, extraction à froid, etc.) », poursuit Anne Bellanger, qui compte faire évoluer les formations en 2015 en proposant des modules sur le travail du lait, la filtration, ou le latte art, par exemple. Les formations se déroulent à l'Académie du café située à Gennevilliers (92), aux portes de Paris, ou à la Brûlerie des Gobelins (Paris V^e). ●

16^E ÉDITION

SERBOTEL

**Le Salon des Métiers de Bouche,
de l'Hôtellerie & de la Restauration**

18-21

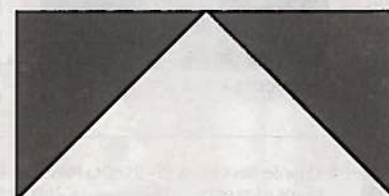
octobre 2015

PARC DES EXPOSITIONS

NANTES

**VOTRE OPPORTUNITÉ
BUSINESS GRAND OUEST**

420 | 30.000
exposants | visiteurs



www.serbotel.com

#Serbotel2015 | f