



Apprendre l'Essentiel des arts culinaires pour sauter le pas de la rapide

Date : 6 novembre 2014

Média : <http://www.zepros.fr/>



Au terme de 7 semaines de formation au Centre de formation d'Alain Ducasse, à 90 % pratique, le groupe de 8 élèves a servi son repas d'évaluation. Au cours de cette formation, 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. 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 Juliana 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.