



— FORMATION : CUISINER LES PRODUITS DE LA MER

Support action de formation conforme à l'art. L.6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 3 Jours soit 21 heures

Modalité de la formation : présentiel - chez le client

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

Maîtriser les techniques de cuisson du poisson et des produits de la mer
Créer des recettes et des sauces originales
Identifier les labels de la pêche raisonnée

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

- Identifier les variétés de poissons, de coquillages, de mollusques et de crustacés issues de la pêche durable
- Découvrir les classifications, les origines, les modes de pêche et de conservation
- Modes de cuisson : poché, vapeur, grillé, plancha, sous vide, basse température
- Techniques de préparation : habillage, filetage, portion...
- Préparation de sauces de saison pour accompagner les produits de la mer
- Dresser une assiette de poisson

Prérequis : CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.
Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

• Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Evaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 1380€