

Les poissons et les cuissons



Durée 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Cuisine d'application en centre de formation	Prix 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe

Public concerné

Cuisiniers(ères), Chefs gérants(tes)
d'établissements en restauration collective.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite
aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation
professionnelle, le stagiaire sera capable
de/d' :

- Réactualiser ses connaissances sur les poissons et leur mise en œuvre.
- Elaborer des recettes créatives dans le respect de la démarche qualité.
- Mettre en valeur de façon nouvelle les produits élaborés.
- Identifier et choisir des poissons issus d'une pêche durable.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être
en mesure de/d' :

- Appliquer les règles d'hygiène relatives aux aliments et aux personnes conformément à la réglementation en vigueur.
- Analyser les pratiques de cuissons exercées sur leurs restaurants.
- Optimiser la qualité tout en maîtrisant la cuisson du poisson en collectivité.
- Réviser ses connaissances générales sur les produits de la mer :

- Les poissons et les critères de sélection.
- Les critères de fraîcheurs.
- Conservation et stockage du poisson.
- Les modes de cuissons appropriés.

Contenu

- Organisation du matériel et poste de travail en cuisine pédagogique.
- Les recettes sur le thème des produits de la mer.
- Protocole de nettoyage en cuisine d'application.
- Saisonnalité des produits de la mer.
- Utilisation de la liste du label MSC.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Mise en application concrète lors des ateliers pratiques, interactions avec le formateur.
- Réalisation de documents de synthèse des séquences pratiques.

Intervenant

Formateur Métier

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.