

# Les poissons et les cuissons



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> Nous consulter
<b>Lieu</b> Cuisine d'application en centre de formation	<b>Prix</b> 910 € HT /personne 1150 € HT : tarif groupe

## Public concerné

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

## 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.



**Le Savoir Partagé - RESTORIA**

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49