



# La cuisine des poissons et des crustacés

**PRÉSENTIEL****SUR-MESURE**

## Objectif de formation

À l'issue de la formation, vous serez capable de diversifier et maîtriser les techniques de préparation et de valorisation des produits de la mer, en alliant savoir-faire traditionnel et créativité culinaire, tout en respectant les normes de qualité et d'hygiène.

## Programme

### Connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène) et les préparations préliminaires.

Les caractéristiques communes des poissons : les poissons osseux, les cartilagineux

Les caractéristiques des crustacés : tableaux des principaux coquillages, les céphalopodes, les huîtres

Critères de fraîcheur et de qualité

Mode de pêche

### Mettre en place les produits bruts comme semi-élaborés

Préparation et habillage des poissons, nettoyage, mise en filet, préparer le poisson pour la cuisson stockage et conditionnement pour une mise en place optimale

Méthodes de préparations préliminaires en fonction du poisson ou du crustacé à préparer (élaboré, semi-élaboré, surgelé frais)

### Valoriser ces produits et les associer à des garnitures et des sauces

Mise en place des garnitures et valoriser des produits par des techniques d'association de sauces en tenant compte des tendances actuelles

### Réaliser des recettes traditionnelles et créatives

Maîtrise de la cuisson des poissons et des crustacés

Découverte de nouvelles techniques culinaires

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine.

### Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

720 € par stagiaire

### Adresse

#### Morlaix - CCI Formation

Aéroport,  
CS 27934,

29679 Morlaix

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène) et les préparations préliminaires. Mettre en place les produits bruts comme semi-élaborés. Valoriser ces produits et les associer à des garnitures et des sauces. Réaliser des recettes traditionnelles et créatives.

## ► PRÉSENTIEL

### Modalités d'évaluations

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

### Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

## Les sessions

### Morlaix

- Nous contacter



Date et mise à jour des informations : 11/02/2026

*Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)*



## Contacts



### LE GALL Carine

formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh

CCI Formation Morlaix - N° SIRET 13002293200094 - N° d'activité 53290897729

Aéroport, CS 27934, - 29679 Morlaix

Tél. : 02.98.62.39.39 - formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

 CCI FORMATION  
BRETAGNE