

La cuisine des poissons et des crustacés

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

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 : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

720 € par stagiaire

Adresse

Brest - CIEL BRETAGNE
Rue du Gué Fleuri,
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

<https://www.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



Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 29/08/2025

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

Contacts



ACCUEIL FORMATIONS Esthétique et Bien Etre

esthetique@formation.bretagne-ouest.cci.bzh

CIEL BRETAGNE Brest - N° SIRET 13002293200060 - N° d'activité 53290897729

Rue du Gué Fleuri, B.P. 35, - 29480 Le Relecq Kerhuon

Tél. : 02 98 30 45 75 - cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION
BRETAGNE