

La Cuisine de la coquille saint-jacques

NOUVEAUTÉ

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capables de maîtriser la réalisation des produits snacking

Programme

Caractéristiques du coquillage

Saisonnalité et pêche raisonnée

Identifier les critères de fraîcheur et de qualité

Préparation et nettoyage des coquilles avant la réalisation des recettes originales dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Préparation de garnitures et sauces

Dressage à l'assiette

Analyse sensorielle

Réalisation de recettes en fonction de la saison et de l'approvisionnement disponible

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration : salariées des entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et des activités du tourisme, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

1 jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

350 € 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

Diversifier les préparations de la coquille St Jacques. Maîtriser les différentes techniques pour obtenir une juste cuisson. Associer les saveurs avec des sauces. Proposer des garnitures originales. Maîtriser les techniques de dressage de la coquille. Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

► 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.

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

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

Les sessions



Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

Contact



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