



La cuisine des poissons et des crustacés

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de diversifier et maîtriser les préparations issues des produits de la mer.

Programme

1. 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

2. 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)

3. 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

4. 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

- € Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

1. Connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène) et les préparations préliminaires. 2. Mettre en place les produits bruts comme semi-élaborés. 3. Valoriser ces produits et les associer à des garnitures et des sauces. 4. Réaliser des recettes traditionnelles et créatives.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Apport théorique. Mise en application pratique : confection des recettes, présentation, dégustation.

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

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

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

