

# 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.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Connaître les produits (caractéristiques particularités qualité les règles d'hygiène) et les préparations préliminaires. Mettre en place les produits bruts comme semi-élaborés présentation particulière. Valoriser ces produits les associer à des garnitures et des sauces. Réaliser des recettes créatives. Dresser à l'assiette de façon élégante.

## Programme

### Connaissances générales sur les produits de la mer

Les caractéristiques communes des poissons : les poissons osseux, les cartilagineux  
Les caractéristiques des crustacés : tableaux des principaux coquillages, les céphalopodes, les huitres

### Saisonnalité et pêche raisonnée les poissons de saison et les espèces à protéger

Critères de fraîcheur et de qualité comment reconnaître la fraîcheur d'un poisson et d'un crustacé et leur mode de pêche

Mise en place des garnitures et valoriser des produits par des techniques d'association des sauces en tenant compte des tendances actuelles et de la notion de terroir dans la créativité

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 sa forme, sa taille, son conditionnement (élaboré, semi élaboré, surgelé frais)

Maîtrise de la cuisson des poissons et des crustacés

Découverte de nouvelles techniques culinaires

Analyse sensorielle et dégustation

Échanges et réflexions sur de nouvelles idées de recettes

### Techniques de décortilage des crustacés crus et cuits

### Réalisation de recettes avec analyse sensorielle des réalisations

Réalisation des 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

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

### 💶 Tarif(s)

700 € par stagiaire

### 📍 Adresse

#### Rennes/Bruz Faculté des Métiers

Campus de Ker Lann,  
Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

## Contacts



**PELERIN Claudine**

02.99.05.45.37

cpelerin@fac-metiers.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

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.

### Diplôme obtenu

Attestation de formation

## Les sessions

### Bruz

- 28 et 29 janvier 2019

## Complément d'information

Date et mise à jour des informations : 07/11/2018