

FORMATION POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène, degré de fraîcheur) et les préparations préliminaires
- Travailler un produit brut et semi-élaboré
- Valoriser ces produits et savoir les associer à des garnitures et des sauces
- Réaliser des recettes créatives, modernes, locales, de saison

PROGRAMME

- Connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène, degré de fraîcheur)
 - Les poissons (portions ronds, colin, saumon, lotte, sole, turbot)
 - Les coquillages (moules, coques, palourdes, coqueaux, huîtres)
 - Les crustacés (langoustine et/ou homard, crevette)
 - Critères de fraîcheur et de qualité, mode de pêche et origines des produits
- Effectuer les préparations préliminaires
- Valoriser les produits et les associer à des garnitures et des sauces
- Réaliser des recettes créatives, locales et de saison

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Florian Braissand, chef exécutif du restaurant l'Estrade à Aix-les-Bains

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis en cours en fin de formation : Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeu de rôles, mise en situation...
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire à la fin de la formation

ACCESSIBILITÉ

La CMA est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite)
Référents Handicap à votre disposition : Christel GUSTIN et Fanny TANDONNET - à contacter : formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Conditions générales sur le site www.cma-savoie.fr

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Apporter une clé USB

PUBLIC

- Porteur de projet
- Cuisinier, traiteur,...
- 10 personnes maximum

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU / DATES

La Motte Servolex (CMA de la Savoie)

Le lundi 25 avril 2022

→ 08h45-12h15 et 13h30-17h00

TARIF

400 €

Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA. Nous contacter.

DELAI D'ACCES

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut.

CONTACT

Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
Service Formation – Savoie Technolac –
17 Allée du lac de Tignes –
73290 LA MOTTE SERVOLEX

04 79 69 94 00

formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.