



La préparation et la cuisson des poissons

■ Durée

3 jours (18 heures)

■ Public

Agent polyvalent, cuisinier. ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

■ Validation

Attestation formation

■ Lieu

La Rochelle

■ Date

Nous contacter

■ Tarif

Demander un devis

Objectifs

- Préparer les poissons de façon saine et attractive en collectivités
- Acquérir des savoirs et des compétences techniques nécessaires à la maîtrise des cuissons pour une production de masse
- Optimiser la matière première et la mise en valeur des produits

Contenu

- Rappel des textes réglementaires (fiches de contrôles, ...)
- Mode de conservation des poissons (chaîne du froid)
- Étiquetages
- Qualité (labellations)
- Transport et conservation
- Caractéristiques des produits de la pêche transformés
- Tableau de saisonnalité
- Rendement (portion nette comestible)
- Mise en oeuvre de recettes différentes par ateliers
- Techniques de cuisson (au four, pocher vapeur, griller, en papillote, sous-vide)
- Sauces et garnitures
- Confection des sauces
- Études comparatives sur l'élaboration des sauces de façon classique et des PAI
- Accompagnement et présentation des plats à base de poissons
- Soigner la présentation en restauration collective
- Dressage et présentations
- Commentaires, dégustation et synthèse, adaptation des recettes aux conditions de production propres à chacun
- Gestion des déchets et remise en état des locaux

Pour toute information complémentaire :

05 46 50 51 79

commercial.greta.agence-larochelle@ac-poitiers.fr

www.greta-poitou-charentes.fr