

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

- 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 de la formation :

- Rappel des textes réglementaires (fiches de contrôles, ...)
- Mode de conservation des poissons (chaîne du froid)
- Étiquetages
- Qualité (labellisations)
- Transport et conservation
- Caractéristiques des produits de la pêche transformés
- Tableau de saisonnalité
- Rendement (portion nette comestible)
- Mise en œuvre 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

Résultat attendu :

Attestation de formation

Information sur le public visé :

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

Conditions spécifiques - Pré-requis :

Comprendre une consigne (orale - écrite) - Maîtriser les 4 opérations

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : atelier professionnel équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur et postes informatiques et salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Éducation nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle. HANDICAP : nos sites sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin de faciliter la mise en relation pour construire votre projet professionnel.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation ICI](#)