

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

CUISINE A BASE DE POISSONS
Domaine : Cuisine
Durée en heures et en jour : 2 Jour soit 14 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>chefs, seconds et personnel de cuisine</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

Connaître les différents types de cuissons des différentes catégories de poissons et les sauces de base pour les accompagner

Programme :

- Les différentes sortes de poissons
 - Critères de reconnaissance d'un poisson de qualité
 - Les différentes sortes de cuissons
 - o Croûte de sel
 - o Pochage
 - o Panage
 - o Papillote
 - o Grill
 - Les différentes sauces, assaisonnements et liants
- RECETTES : (selon saison)
- o Daurade en croûte de sel, jus à l'anis vert, purée de poireaux à la menthe
 - o Turbot grillé crème d'amande et purée de tomates au curcuma
 - o Cubes de thon justes pochés dans une crème d'ail, houmous tiède au chorizo
 - o Papillote de Saint-Pierre aux coquillages, sauce aux algues
 - o Aile de raie panée à la noisette, écrasé de pomme de terre au wasabi
 - o

Prérequis :

Connaître les bases de la cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Pédagogie active, participative et démonstrative – Remise aux stagiaires d'un carnet de recettes et d'une mercuriale des poissons par saison



La formation est sanctionnée par un QCM ou « interrogation écrite » avec correction collective.

Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT