



LA CUISINE DES POISSONS

Durée, contenu, lieu : toutes nos formations sont adaptables en fonction de vos besoins.
Le coût est déterminé en fonction de la durée, du lieu de formation (entreprise, centre de formation...) et des effectifs.

Objectifs et Résultats attendus

Valoriser les produits de la mer en réalisant des préparations qui associent les techniques actuelles et les attentes de la clientèle

Moyens pédagogiques

Echange de pratiques
Alternance de phases théoriques et de phases de production
Production avec un Meilleur Ouvrier de France

Public et pré-requis

Professionnels de l'hôtellerie-restauration

Contenu pédagogique

Un vendredi = 7 heures

Connaissance des produits : les variétés de poissons, coquillages, mollusques et crustacés

Classification, origines, modes de pêche, conservation, saisonnalité

Les techniques culinaires, les préparations : entier, filet, darne, pavé

Les modes de cuisson : poché, vapeur, grillé, à la broche, rôti, à la plancha

Les garnitures et les sauces d'accompagnement

FORMATION

Prochaines dates

Pour connaître les prochaines dates
consultez le catalogue des formations :
www.cm-larochelle.fr