

Objectifs :

- Connaître les différentes typologies de poissons
- Mettre en œuvre des techniques culinaires adaptées
- Maîtriser les méthodes de cuisson
- Valoriser le produit par le choix d'un assaisonnement – d'une sauce
- Optimiser son organisation de travail

Participants :

Responsable culinaire et personnel de la production

Niveau ou connaissances préalables requis:

Maîtrise des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative

Pratique culinaire – Analyse gustative

Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

Travailler et valoriser Les poissons

Organisation de travail rationnelle

La connaissance des poissons par leurs caractéristiques

La définition des critères de fraîcheur

L'utilisation des fiches recettes

La création d'un ordonnancement

Les phases préliminaires au travail des poissons

Les méthodes de préparations préliminaires en fonction du poisson

La préparation du poisson en forme, en taille et en conditionnement

Les différents modes d'assaisonnement

Les modes de cuissons

Adapter une technique cuisson selon le poisson travaillé – Concentration – expansion – mixte

Maîtrise et adaptation des températures de cuisson en fonction des volumes

Les suites culinaires

Le travail des sauces (froides et chaudes)

Les garnitures associées (base de cuisson – accompagnement)

Organiser son service pour conserver un qualitatif produit

La mise en valeur des produits

Le dressage à l'assiette dans le respect du FRAC