

## LES POISSONS DE RIVIERE ET DE LAC

### OBJECTIFS

1. Permettre aux apprenants, à l'issue de la formation, de connaître tous les produits de la pêche en eau douce
2. Connaître les différentes techniques pour les mettre en valeur
3. Mettre en application ces connaissances afin de minimiser les coûts de productions.
4. Élargir et améliorer la carte en associant créativité et préparations simples pour une cuisine de tous les jours proposant des poissons de rivière et de lac.

### PUBLIC

Personnes en charge de la gestion et production culinaire.

### PRE-REQUIS

Pratique de la production culinaire.

### LIEU DU STAGE

H&C CONSEIL

### FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

### DUREE DE LA FORMATION

14 heures

### METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise.

### SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques  
Attestation de fin de formation

### I. CHOISIR, ACHETER EN FONCTION DES DIFFÉRENTS CRITÈRES

- Définir les critères d'approvisionnement
- Connaissance des produits disponibles (origines, circuits de distribution)
- Rapport qualité/prix

### II. TECHNIQUE DE TRAVAIL DES PRODUITS BRUTS

- Les différents modes de cuisson
- La maîtrise du juste point de cuisson
- L'habillage et le portionnage
- La conservation, les règles d'hygiène

### III. LES TENDANCES ACTUELLES DE LA CUISINE

- Présentations à l'assiette
- Respect des saveurs, sauces allégées
- Les recettes régionales
- Les garnitures et accompagnements les plus appropriés

### IV. LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE

- Développer la démarche créativité - Techniques professionnelles
- Idée novatrice

### V. LÉGISLATION INHÉRENTE À LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS D'EAU DOUCE.

- Sélection des achats
- Traçabilité
- Commercialisation