

LE POISSON DE L'ÉTAL À L'ASSIETTE

Objectifs :

- *Etablir l'état de fraîcheur du produit*
- *Choisir les produits à l'étal .*
- *Appliquer des modes de stockage et de conservation.*
- *Effectuer les préparations préliminaires*
- *Fixer les modes cuisson.*
- *Adapter une présentation commerciale.*

Public :

- *Personnel de cuisine, désirant développer une spécialité en poste poissonnier.*

Pré requis :

- *Connaissances des techniques et théories culinaires. Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.*

Lieu de stage : H&C CONSEIL

Formateur :

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

Durée de la formation : 14 heures

Méthodologie et moyens pédagogiques :

- *Présentation de la séquence en méthodes active, participative et expositive.*

Suivi et évaluation :

- *Evaluation en cours de formation sur des cas pratiques. Attestation de fin de*

Module 1 : LE BON CHOIX DES PRODUITS

- En fonction des formes de pêche.
- Des critères de qualité.
- Les critères de fraîcheurs
- Les saisons.

Module 2 : DU PRODUIT BRUT AU PRODUIT PRÉT A ETRE CUISINE :

- Préparation (habillage) des poissons
- Différentes découpes du poisson

Module 3 :LES CUISSONS et PREPARATION :

- Réalisation des différents modes de cuisson.
- Réalisation d'entrée froide ou chaude
- Réalisation de sauces de bases et dérivées
- Réalisation des associations et accord des plats cuisinés.
- Dégustation et analyse sensorielle.
- Les bonnes pratiques d'hygiène et HACCP.

Module 4 :LE DRESSAGE ET LA DEGUSTATION

- La présentation à l'assiette.
- Les garnitures et les sauces.
- Dégustations et analyses sensorielles