



LE POISSON DE L'ÉTAL Á 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 PRET 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