les produits de la mer

Ces produits très riches en protéines ont décidément, sans mauvais jeu de mot halieutique… le vent en poupe. Produits à travailler avec une extrême fraîcheur et de ce fait limitant les stocks en entreprise, produits à travailler avec un minimum d' « artifices » et donc en accord avec les désirs de transparence de nos clients, ils donnent alors toute leur mesure organoleptique.

Leur connaissance est aujourd'hui de plus en plus diffuse, l'apparition des poissons en filets si elle a favorisé le travail de certains restaurateurs, n'a pas beaucoup aidée à la connaissance de notre faune marine. Il n'empêche que leur consommation reste recommandée par les nutritionnistes de toutes obédiences. La disparition du « jour maigre », les réticences de la femme moderne française à cuisiner chez soi ce type de produit contrairement à ses consoeurs du bassin méditerranéen, de la Norvège et du Japon, se rattrapent largement sur la consommation des cartes de restaurants.

OBJECTIFS

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de
- reconnaître des poissons de qualité
- cuisiner au plus juste
- mettre en œuvre des recettes attractives

PROGRAMME

Les produits de la mer.
Définitions, descriptions des différents types, la qualité, les origines et les saisons.

Le cadre légal.
Etiquetage, les principaux textes réglementaires.

La reconnaissance de produits de la mer de qualité.
Les critères de sélection des produits de la mer par catégorie.

La conservation des produits de la mer.
Découverte et étude des différents de type de conservation des poissons de l'Antiquité à nos jours.

Les différentes préparations techniques.
Darnes, tronçons, habiller, vider, fileter, visualisation des outils utiles à ces préparations, pourcentage de déchets ou pertes par poissons.

Les produits de la mer et la diététique.
Les apports des produits de la mer en terme de diététique.

Les différents modes de cuisson.
Les différents modes de cuisson des produits de la mer par catégorie, leurs avantages (marinés, cuits à sec, cuits en milieu humide, friture, vapeur…)

Visite d'une poissonnerie renommée ou du MIN de Rungis
(prévoir dans ce dernier cas une visite nocturne)
Achats de denrées

Réalisation de recettes mettant en application les acquis des stagiaires
Recettes démontrant les différents types de cuisson et réalisées avec des poissons, crustacés, mollusques de saison. Les stagiaires travailleront en méthode active face aux fiches techniques à compléter qui seront des situations obstacles.

DUREE

3 jours

PUBLIC

Chefs de cuisine,
sous-chefs, cuisiniers

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Méthode active et démonstrative

Apporter sa tenue de cuisine
et son petit matériel

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©