

Créativité culinaire : les poissons et produits de la mer

Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18
novembre 2026

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



Patrick
RAINGEARD

Chef de cuisine étoilé
au Guide Michelin

Opérateur de compétences

Thématique

- Cuisine techniques professionnelles

Action de formation

- Techniques créativité culinaire

Objectifs généraux

- Créer de nouvelles présentations des entrées, plats et desserts avec des produits de saison
- Décorer ses plats avec créativité
- Connaître les techniques de valorisation des plats

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Objectifs pédagogiques

- Approfondir ses connaissances générales sur les produits de la mer.
- Maîtriser les critères de sélection.
- Connaître les différentes techniques de préparation et de cuisson en proposant des recettes traditionnelles ou créatives.

Contenus de la formation

Découvrir le marché

- Connaître les poissons de mer et autres produits de la mer.
- Aborder les produits semi-élaborés et leur valorisation.
- Repérer les réseaux d'achats et de distributions.

Aborder les techniques professionnelles de mise en place

- Nettoyer, préparer et habiller des produits entiers ou bruts dans un souci de coûts matières.
- Exploiter le maximum du produit pour optimiser le rendement.
- Rappeler les méthodes de conservation et les règles d'hygiène.

Connaître les tendances actuelles de la cuisine

- Aborder des recettes régionales.
- Définir une démarche de créativité dans la cuisine des poissons.
- Maîtriser les cuissons actuelles et dressages contemporains.
- Elaborer des garnitures et sauces d'accompagnement.

Développer la commercialisation des produits de la mer

- Présenter et « vendre » ses produits.
- Inciter à découvrir les nouveaux produits.
- Valoriser les plats par les appellations choisies.

Assimiler les calculs des coûts et des quantités

- Etablir des fiches techniques.
- Connaître les différentes de quantités suivant les plats et le type de restauration.

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Créativité culinaire : les poissons et produits de la mer

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140 €, prix net

Lieu

CEFP

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

