



★ **M. Patrick RAINGEARD**
Chef étoilé

Dates de la formation

Mardi 15, mercredi 16 et jeudi 17 novembre 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

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 cuissons, au travers de recettes traditionnelles et créatives.

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.

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucun prérequis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Les poissons : techniques et innovation

► Programme détaillé

► Connaissance du marché

- Connaissance des produits aquatiques de mer et de rivière
- Les produits semi-élaborés et leur valorisation

► Techniques professionnelles

- Découpes et préparations pour l'utilisation de produits entiers dans un souci de coûts matières
- Exploiter le maximum du produit pour optimiser le rendement

► Les tendances actuelles de la cuisine

- Rappels sur la conservation et les règles d'hygiène
- Les recettes régionales
- La créativité dans la cuisine des poissons
- Cuissons actuelles et dressages contemporains
- Garnitures et sauces d'accompagnement

► 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

► Calcul des coûts et des quantités

- Elaboration de fiches techniques
- Notion de quantités suivant les plats et le type de restauration

► Bilan du stage

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