



★ **M. Yannick FRANQUES**  
Meilleur Ouvrier de France

#### **Dates de la formation**

Lundi 15, mardi 16 et mercredi  
17 novembre 2021  
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 pré-requis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine  
Aucuns Pré-requis

#### **Coût**

1 140 €, prix net.

#### **Lieu**

CEFPPA  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden



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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19  
E-mail : fpc@cefppa.eu