

3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30



  
**M. Patrick  
RAINGEARD**  
Chef de cuisine étoilé  
au Guide Michelin

## 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.

## 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

## 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

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- Pour les salariés de la branche

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- Pour les particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- Pour les TNS

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

1 140 €, prix net

MON  
COMPTE  
FORMATION

## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## 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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

