

**Mardi 20, mercredi 21 et jeudi 22 février 2024**

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Patrick  
RAINGEARD**

**Chef de cuisine étoilé  
au Guide Michelin**



## Contenus de la formation

### La connaissance du marché

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

### Les 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

### Le calcul des coûts et des quantités

- Elaboration de fiches techniques
- Notion 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

## 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

## 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](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**



## 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

