

Créativité culinaire : les poissons de lacs et rivières

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Thomas
KOEBEL**

**Chef de cuisine étoilé
au Guide Michelin**

Opérateur de compétences

Thématique

- Cuisine métier

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

- Proposer une offre "poissons d'eau douce, de lacs et rivières".
- Savoir les transformer, les accommoder, les accompagner et les marier.
- Définir les critères d'approvisionnement suivant les saisons grâce à la connaissance des réseaux de distribution..

Contenus de la formation

Découvrir le marché

- Connaître les produits aquatiques d'eau douce.
- Aborder les produits semi-élaborés et leur valorisation.
- Repérer les réseaux d'achats et de distribution.

Aborder les techniques professionnelles de mise en place

- Nettoyer, préparer et habiller des produits entiers ou bruts dans un souci de maîtrise des 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 pour les moderniser.
- 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 d'eau douce

- Définir des appellations de mets pour valoriser les plats.
- Savoir présenter, expliquer et "vendre" les propositions.

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 de lacs et rivières

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**

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

Coût

Nous consulter

Lieu

CEFP

PA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

