

Créativités culinaires : les poissons de lacs et rivières

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



**M. Thomas
KOEBEL**

**Chef de cuisine étoilé
au Guide Michelin**

Objectifs pédagogiques

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

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 produits aquatiques de mer et de rivière
- Aborder les produits semi-élaborés et leur valorisation

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

Repérer 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

Créativités culinaires : 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 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 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

