

LES PRODUITS DE LA MER



Objectifs de la formation

- * Connaître les bases sur les produits de la mer (pêche, approvisionnements, prix, conservation, rendements...)
- * Utiliser ces produits dans différentes préparations avec les tendances de la cuisine actuelle (créativité, diversité et originalité)
- * Obtenir des tours de main, de la préparation au dressage.
- * Maîtriser et adapter les diverses techniques de cuisson au produit travaillé.
- * Acquérir des gestes professionnels en respectant la législation en matière d'hygiène alimentaire (HACCP).

Déroulement du programme

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Partie théorique sur les aspects tels que la pêche, la provenance, les achats, les saisons, la conservation... les expériences de chacun autour de cette thématique.
- * Proposer des recettes inédites alliant goût, respect du produit
- * Travail technique des produits :
 - ⇒ Les présentations de base (tronçon, filet, pavé...) en fonction des besoins des stagiaires
 - ⇒ Travailler les produits bruts en tenant compte de la conservation
Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire relatives à ces produits : réception, stockage conservation, traçabilité, ...consommation.
 - ⇒ Les préparations de fumets à partir de diverses techniques (bases pour les sauces)
 - ⇒ Les différents courts-bouillons
- * Des applications culinaires et de nombreuses cuissons (traditionnelles, sous vide, basse température...) adaptées au type de restauration avec l'expérience des chefs formateurs.
- * Dresser à l'assiette de façon originale, créative et tendance selon le produit.
- * Dégustation de la production et analyse critique

Questions diverses, Analyse et synthèse avec les stagiaires, bilan.

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé USB des dressages réalisés.

Public concerné : Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine à Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade et un professionnel chef de cuisine

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëticia KERHOAS

Gérant : Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

port 06 66 26 25 68

port 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA