

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LES PRODUITS DE LA MER

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * 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).

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Approche théorique : la connaissance de certains produits, leurs utilisations principales, les produits alimentaires (produits du terroir, nouveautés agroalimentaires..).
- * Les recettes seront choisies en fonction des besoins des personnes présentes à la formation (vu en amont avec le responsable d'établissement, le chef de cuisine et l'équipe suivant la formation)
- * Réaliser de nouvelles recettes créatives sans oublier la faisabilité (avec livret de recettes) permettant une maîtrise des coûts.
- * 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.
- * Connaître les bases sur les produits de la mer (approvisionnements, prix, rendements...)
- * Proposer des recettes inédites alliant goût, respect du produit
- * Travail technique des produits :
 - ⇒ Les présentations de base (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, les sauces
- * Des applications culinaires et de nombreuses cuissons (traditionnelles et basse température, ...) adaptées au type de restauration avec l'expérience du chefs formateur.
- * Dresser à l'assiette de façon originale, créative et tendance selon le produit.
- * Dégustation de la production et analyse critique

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remarque: Un descriptif de programme est affiné en amont de la formation afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. CFMB GESTES PRO tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, cuisiniers, ...

Dates, durée, rythme : 2 journées, 2 x 7 heures soit 14 heures

Matin de : à déterminer / *Après-midi de :* à déterminer

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour x participants

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LES PRODUITS DE LA MER

(Valant objectif professionnel)

PAGE 2/2



Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (matériels divers, sans oublier des produits adaptés, ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une cuisine équipée et une salle mises à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques et pratiques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage, un autre à froid dans les mois à suivre

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contact@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024