



Revisiter la cuisine des poissons et crustacés



GRETA :

- GRETA Lorraine Centre
- GRETA Lorraine Sud
- GRETA Lorraine Nord
- GRETA Lorraine Est
- GRETA Lorraine Ouest

Statut :

Demandeur d'emploi, Entreprise, Particulier, Salarié

Modalités :

En centre de formation, En intra-entreprise

Correspondant :

Pôle SHRTA

Public visé :

Tout public

Domaine :

Hôtellerie Restauration Tourisme

Type d'action :

Formation non diplômante

Entrées et sorties permanentes :

Non

Rythme :

Temps plein

Niveau d'entrée :

Tous niveaux

Niveau de sortie :

Tous niveaux

Objectifs

Identifier les tendances et nouveautés concernant le travail des poissons et crustacés (produits- matériels- méthodes de travail...) et apprécier leur opportunité
Mettre en oeuvre les techniques de préparation et de cuisson des poissons et crustacés et transmettre les savoir-faire correspondants
Valoriser la production en conservant le souci de la maîtrise des coûts

Contenu

Valoriser le poisson en restauration
Les crustacés à l'honneur
Préparations traditionnelles et actuelles
Les grandes sauces (chaudes- froides et veloutés)
Le choix des garnitures d'accompagnement
Exercices de créativité

Méthodes pédagogiques

Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
Formation-action

Complément d'informations

Pour les salariés de la branche Hôtellerie restauration cette action peut être prise en charge intégralement
Une participation aux frais annexes de formation est également possible dans certains cas