



S'approprier la cuisine des poissons



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

Acquérir les savoirs et savoir-faire professionnels relatifs à la cuisine des principaux poissons proposés au restaurant

Réaliser les opérations préliminaires- les cuissons et le dressage des préparations

Valoriser la production en conservant le souci de la maîtrise des coûts

Contenu

Les produits de la pêche : typologie- provenance- labels

Présentation commerciale des produits et principes de mise en oeuvre

Conservation et stockage des poissons

Le circuit des marchandises et la maîtrise des risques

Préparations et cuissons des produits de la pêche

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