

POISSONS ET CRUSTACES

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Bordeaux
Campus du Lac
10 rue René Cassin - CS 31996
33071 Bordeaux

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

3 jours – 21 heures (8H30 à 16H30)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation de cuisine professionnelle : les fondamentaux de la cuisine professionnelle du catalogue FERRANDI ou équivalent

PUBLIC VISÉ

Chef(fe) de cuisine
-
commis(e) de cuisine

DATES

Campus de Paris
• Dates des prochaines sessions à venir

Campus de Bordeaux
• Session du 14, 26 et 27 février 2024
• Session du 2 au 4 avril 2024

MODALITÉS ET DEMAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

OBJECTIFS

Réalisation de recettes pour mettre en valeur la diversité des produits de la mer (poissons, coquillages, crustacés ...)
Savoir associer son plat avec les sauces et garnitures adéquat
Maîtriser la juste cuisson d'un produit délicat

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Présentation des familles de poissons
- Techniques de découpe de chaque produit : Homards, mollusques, crustacés, poissons plats...
- Maîtriser les différents modes de cuisson :
 - traditionnels,
 - basse température,
 - cocotte,
 - grillé,
 - fumage salaison
- Réalisation des garnitures et sauces d'accompagnement.

Dressage à l'assiette avec mise en valeur des productions culinaires.
Dégustation des productions avec analyse de la qualité gustative des plats.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale
des stagiaires en Formation Continue en
2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1490 euros

CONTACT PARIS

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

CONTACT BORDEAUX

Céline MEYNARD

Responsable développement d'affaires

06 67 70 88 31

celine.meynard@formation-lac.com

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE