



## Poissons



### Objectifs

- Maîtriser la technique culinaire des poissons, coquillages et crustacés de mer et d'eau douce.
- Apprendre à les sélectionner, les travailler crus ou cuits et à les associer à d'autres produits du terroir.
- Valoriser et transformer les différents poissons, coquillages et crustacés d'eau douce et de mer.

### Durée de la formation

Du 3 octobre au 7 octobre 2016

ou du 3 au 7 avril 2017

ou du 10 au 14 avril 2107.

Durée de 35 heures.

### Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

### Modalités pédagogique

Théorie et technologie en début de module.



### Journées d'informations collectives/sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

### Tarifs

Coût de 350 €.

### Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.



Inscription  
Dossier à télécharger sur le  
site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)



## Contenu de la formation

<p>Détail du module 3/10 au 7/10/2016 Ou 3/04 au 14/04/2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Réalisation de terrines, pâtés ,mousses, quenelles, paupiettes à base de poissons, coquillages et crustacés.</li> <li>•Assaisonnement et présentation.</li> <li>•Habillage des poissons, coquillages et crustacés.</li> <li>•Techniques pour lever des filets de poissons - salage et fumage.</li> <li>•Techniques de cuissons, de fumets, soupes et bisques.</li> <li>•Cuissons par pochage, braisage, rôti, (poissons, crustacés).</li> <li>•Coquillages à cru et cuissons diverses en coquilles.</li> <li>•Cuisson (four classique de cuisine, four de boulanger, four à bois.</li> <li>•Préparations et transformations des céphalopodes (calmars, seiches).</li> <li>•Réglementation, maîtrise des risques sanitaires.</li> </ul>
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux. Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



**Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ**  
**Informations administratives : Françoise HEYRAUD**  
**Référente H+ : Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

