

Poissons (2 semaines)

Du 23 au 27 mars et du 30 mars au 3 avril 2015

Valoriser et transformer les différents 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 de terroirs
- Valoriser et transformer les différents poissons, coquillages et crustacés d'eau douce et de mer

Programme de formation

- Réalisation de terrines, pâtés, mousses, quenelles, paupiettes à base de poissons, coquillages et crustacés
- Assaisonnement et présentation
- Habillage des poissons, coquillages et crustacés
- Techniques pour lever des filets de poissons - salage et fumage
- Techniques de cuissons, de fumets, soupes et bisques
- Cuissons par pochage, braisage, rôti, (poissons, crustacés)
- Coquillages à cru et cuissons diverses en coquilles
- Préparations et transformations des céphalopodes (Calmars, seiches)
- Réglementation, maîtrise des risques sanitaires

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Modalités :

Théorie et technologie en début de module
Démonstration par le formateur des techniques et recettes
Mise en application des recettes par les stagiaires

Durée de la formation : 70h (2 semaines)

Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Les formations :

Mise en valeur des produits des terroirs
Respecter la saisonnalité des produits locaux
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

Tarifs et financements :

Coût de la formation: 700 € (ou 350 € la semaine)
Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation....), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD