



LA CUISINE DU POISSON



14 heures soit 2 jours



- ⇒ Chef de cuisine,
- ⇒ Second de cuisine,
- ⇒ Cuisinier,
- ⇒ Commis de cuisine,
- ⇒ Agent de restauration.

Objectifs

- ⇒ Acquérir différentes méthodes de cuisson et techniques de travail
- ⇒ Diversifier les textures et saveurs en respectant au maximum le produit principal
- ⇒ Apprendre à valoriser l'élément principal de la recette
- ⇒ Décliner un produit, voir différentes façon de le cuisiner

les FORMATEURS

M. Scott SERRATO – Chef de cuisine, formateur, consultant

M. François ADAMSKI – Bocuse d'Or 2001 et M.O.F. 2007



PRÉREQUIS

Connaissance de base en cuisine

CATALYSE SAS FORMA

Contact OCCITANIE (65) – M. PUYET Michel - catalyse@catalyse.fr – 05 62 45 34 93

Contact OCCITANIE (31) – Mme SOUKRA Julie – juliesoukra@catalyse.fr – 05 62 14 14 78

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – catherinepuyet@catalyse.fr – 05 59 27 55 40

Programme

- ⇒ Le crabe en fine gelée de crustacés, caramel de fenouil à l'orange .
- ⇒ Bouillon de crevettes et son œuf fermier mollet en croute de pépin de courge.
- ⇒ Pavé de cabillaud en croute de chorizo, crémeux de haricots blancs au Xérès.
- ⇒ Croustillants de rougets à l'encre de seiche, biscayenne à la citronnelle.
- ⇒ Barbue cuite aux graines de vanille, mousseline de céleri-poire, écume à l'huile de noix.
- ⇒ Maigre de ligne servi sur une compotée de pied de cochon cuit au vin rouge, émulsion d'un velouté pomme-cidre.
- ⇒ Lotte frite au cumin, piperade et écume à la citronnelle.
- ⇒ Rouget farci aux coquillages
- ⇒ Sole fondante au cresson et champignons de Paris, sauce coquillages
(la liste définitive des recettes sera fournie le jour de la formation)

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. Démonstration, application en laboratoire, dégustation
2. Le Rôle du ou des formateurs : de transmettre ses connaissances aux autres, ses savoirs et ses savoir-faire.
3. Les matériels utilisés : Plateau technique
4. Les documents remis aux participants : document pédagogique
5. Nature des travaux demandés aux participants : remplir les documents d'évaluation et de synthèse

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Les modalités d'évaluations des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de celle-ci : Tests et QCM

