



## 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](mailto:catalyse@catalyse.fr) – 05 62 45 34 93

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

Contact NOUVELLE AQUITAINE (64) – Mme PUYET Catherine – [catherinepuyet@catalyse.fr](mailto: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

