



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 26 février au 2 mars 2018 et du 9 avril au 13 avril 2018
Durée de deux semaines de 35 heures soit 70 heures.

Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans, Vercors Nord.

Modalités pédagogiques

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



Tarifs

Coûts de 350 €/semaine.

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



Contenu de la formation

<p>Détail du module</p>	<ul style="list-style-type: none"> •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. •Cuisson (four classique de cuisine, four de boulanger, four à bois). •Préparations et transformations des céphalopodes (calmars, seiches). •Réglementation, maîtrise des risques sanitaires.
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux.</p> <p>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.

