

CRÉATION DE PLATEAUX DE POISSONS ET FRUITS DE MER À EMPORTER – PRÉSENTIEL –

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Créer des plateaux de poissons et fruits de mer attractifs et adaptés à la vente à emporter.
- Appliquer les techniques de préparation, dressage et présentation des produits de la mer.
- Assurer une conservation optimale pour préserver la fraîcheur des produits.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire spécifiques.

PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la poissonnerie souhaitant proposer des plateaux gourmands à emporter dans leur offre commerciale.

PRÉREQUIS

Connaissance de base en poissonnerie ou expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.

DURÉE	HORAIRES DES SESSIONS	LIEU DE FORMATION	PRIX (HT)
7 heures	À définir	Sur le lieu de travail ou dans un centre de formation dédié.	À partir de 1260 € /jour

KALYANE CONSULTING
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com
Tél : 01 76 38 06 19



CONTENU DU PROGRAMME

MATINÉE 3H

- Introduction à la création de plateaux de poissons et fruits de mer.
- Sélection des produits adaptés : poissons, fruits de mer, accompagnements.
- Techniques de préparation des produits de la mer : découpe, écaillage et nettoyage.

APRÈS-MIDI 4H

- Techniques de dressage et présentation des plateaux.
- Conservation et conditionnement pour une offre à emporter.
- Pratique : création de plateaux personnalisés et analyse des résultats.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels de boucherie pour les exercices pratiques.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

KALYANE CONSULTING
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com
Tél : 01 76 38 06 19