



DÉCOUPE ET PRÉPARATION DE FRUITS DE MER - PRÉSENTIEL -



OBJECTIF GÉNÉRAL

Maîtriser la préparation des fruits de mer (homards, langoustes, crevettes) pour offrir des produits prêts à consommer ou intégrer des plats cuisinés.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Développer des compétences techniques avancées adaptées à la thématique.
- Améliorer l'efficacité et la précision des gestes professionnels.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité.
- Valoriser les produits pour maximiser leur attractivité commerciale.



PUBLIC CIBLÉ

- Artisans poissonniers et apprentis poissonniers.
- Salariés des poissonneries souhaitant développer leurs compétences techniques.
- Responsables de rayons poissonnerie en grande distribution.



PRÉREQUIS

- Aucune connaissance spécifique préalable n'est requise.
- Une expérience pratique en poissonnerie est recommandée pour optimiser l'apprentissage.



DURÉE

7 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

1. PRÉSENTATION DES FRUITS DE MER (1H)

- Identification et caractéristiques des principaux fruits de mer.
 - Règles de manipulation et hygiène.
-

2. TECHNIQUES DE DÉCOUPE ET PRÉPARATION (3H)

- Découpe et présentation de homards et langoustes.
 - Décorticage rapide des crevettes et gambas.
-

3. APPLICATIONS CULINAIRES (3H)

- Création de plats simples (salades, plats en sauce).
- Conseils pour la mise en valeur en vitrine.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels spécifiques pour les exercices pratiques.
- Produits adaptés à la thématique pour les ateliers.

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