

## MUTATION EN CUISINE

### ***MISE EN PLACE SERVICE TRAITEUR « SPECIALITE POISSON »***

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto:maformation@kalyane.com)

#### DOMAINE

Cuisine

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Représenter la structure gustative d'une recette et d'un plat
- Créer des recettes nouvelles à partir des mécanismes de la créativité culinaire
- Réaliser des plats avec des contraintes de produits, de prix ou de couleurs
- Comprendre une méthode facile permettant de gérer au mieux les intérêts de l'entreprise et les matières premières
- Acquérir le maximum d'expérience pratique
- Maîtriser la préparation des poissons ou crustacés
- Maîtriser les modes de cuisson pour préparer des plats de grande qualité
- Mettre en œuvre des recettes attractives
- Établir une fiche technique de fabrication dans le cadre d'une activité de traiteur
- Réaliser des plats spécifiques à l'activité de traiteur
- Réaliser le dressage des plats et d'un buffet dans le cadre d'une réception du type traiteur

#### PUBLIC CIBLE

Tout personnel de poissonnerie



## PRÉREQUIS

Aucun

## PROGRAMME

- 1. Connaître les produits (caractéristiques, particularités, qualité, règles d'hygiène) et les préparations préliminaires.
- Les caractéristiques communes des poissons : les poissons osseux, les cartilagineux
- Les caractéristiques des crustacés : tableaux des principaux coquillages, les céphalopodes, les huitres
- Critères de fraîcheur et de qualité
- 2. Mettre en place les produits bruts comme semi-élaborés
- Préparation et habillage des poissons, nettoyage, mise en filet, préparer le poisson pour la cuisson stockage et conditionnement pour une mise en place optimale
- Méthodes de préparations préliminaires en fonction du poisson ou du crustacé à préparer (élaboré, semi élaboré, surgelé frais)
- 3. Valoriser ces produits et les associer à des garnitures et des sauces
- Mise en place des garnitures et valoriser des produits par des techniques d'association de sauces en tenant compte des tendances actuelles
- 4. Réaliser des recettes traditionnelles et créatives
- Maîtrise de la cuisson des poissons et des crustacés
- Découverte de nouvelles techniques culinaires
- Utilisation d'outils de découpe
- Pelage de poissons
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- Appréciation sensorielle de fraîcheur (visuelle, olfactive, tactile, ...)
- Techniques d'entretien d'un vivier
- Modes de cuisson des aliments
- Éléments de base en production culinaire



- Selon le choix des participants et la durée du stage, les plats suivants pourront être réalisés (liste non exhaustive)
- Les terrines de poissons
- Les mousses (avocat, crabe, saumon, etc.)
- Les aspics
- Les sauces de bases (beurres composés, etc.)
- Les tartelettes salées et sucrées Etc.
- Le dressage des plats, la disposition d'un buffet
- Organiser son buffet (format, volume, disposition, etc)
- Disposer un décor

## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

## MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation



**NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX :** 1 à 8 personnes

**LIEU DE FORMATION :** sur site client

**DURÉE :** 63 heures soit 9 journées

**HORAIRES DES SESSIONS :** 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

**PRIX :** A partir de 8910 Euros

*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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

