

# LES PRODUITS DE LA MER



## Objectifs de la formation

- \* Connaître les bases sur les produits de la mer (pêche, approvisionnements, prix, conservation, rendements...)
- \* Utiliser ces produits dans différentes préparations avec les tendances de la cuisine actuelle (créativité, diversité et originalité)
- \* Obtenir des tours de main, de la préparation au dressage.
- \* Maîtriser et adapter les diverses techniques de cuisson au produit travaillé.
- \* Acquérir des gestes professionnels en respectant la législation en matière d'hygiène alimentaire (HACCP).

## Déroulement du programme

- \* Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- \* Partie théorique sur les aspects tels que la pêche, la provenance, les achats, les saisons, la conservation... les expériences de chacun autour de cette thématique.
- \* Proposer des recettes inédites alliant goût, respect du produit
- \* Travail technique des produits :
  - ⇒ Les présentations de base (tronçon, filet, pavé...) en fonction des besoins des stagiaires
  - ⇒ Travailler les produits bruts en tenant compte de la conservation  
Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire relatives à ces produits : réception, stockage conservation, traçabilité, ...consommation.
  - ⇒ Les préparations de fumets à partir de diverses techniques (bases pour les sauces)
  - ⇒ Les différents courts-bouillons
- \* Des applications culinaires et de nombreuses cuissons (traditionnelles, sous vide, basse température...) adaptées au type de restauration avec l'expérience des chefs formateurs.
- \* Dresser à l'assiette de façon originale, créative et tendance selon le produit.
- \* Dégustation de la production et analyse critique

## Questions diverses, Analyse et synthèse avec les stagiaires, bilan.

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé USB des dressages réalisés.

**Public concerné :** Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine

**Dates, durée, rythme :** Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

**Lieu de formation :** Atelier cuisine à Bordeaux

**Formateurs :** Julien Anglade et un professionnel chef de cuisine

**Coût par pers :** Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

**Siège social :** 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

**Atelier cuisine :** Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

port 06 66 26 25 68

port 07 86 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA