



~ LES PLATS DU JOUR AUTOUR DES POISSONS ET CRUSTACÉS ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Franck HOCHEDÉZ, ancien chef du restaurant Marc MEURIN,
 2* Michelin

PUBLIC CONCERNÉ :

Cuisiniers

PRÉREQUIS :

Etre en activité sur un poste en cuisine

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :

Travailler des plats du jour autour du poisson en associant mets, garnitures et sauces au travers des recettes attrayantes le tout à prix modéré. Associer créativité et originalité pour une présentation à l'assiette contemporaine.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	700 Euros HT	1.500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation de ces techniques par les stagiaires, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

ÉVALUATIONS :

Réalisation des fiches techniques et dégustations des plats + Quizz d'évaluation

PROGRAMME

BIEN ACHETER SON POISSON ET SES CRUSTACÉS

- ~ Connaissance des produits et leurs saisonnalité et le prix
- ~ Poissons sauvages et Poissons d'élevage
- ~ Les différents crustacés
- ~ Calcul des coûts et des quantités
- ~ Élaboration des fiches techniques
- ~ Choix des transformations techniques

LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- ~ L'habillage, et le portionnage
- ~ Les différentes cuissons et la conservation
- ~ Le respect des règles fondamentales d'hygiène dans le travail de ces produits

LA CRÉATIVITÉ ET LES NOUVELLES TENDANCES

- ~ Association à des produits de saison...
- ~ Nouvelles présentations
- ~ Découverte de sauces nouvelles

SAVOIR METTRE EN VALEUR CES PRODUITS DANS LA CARTE

- ~ Trouver la bonne appellation
- ~ Déterminer la politique commerciale autour de ces produits
- ~ Exercices de mise en place de la rubrique poissons d'une carte de restaurant

BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation, et échanges entre les participants et l'intervenant sur les acquis et le déroulement

à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com



ProSapiens

