HM FORMATION

Programme de formation

Travail du poisson et de la viande

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser les techniques de cuisson de viandes et poissons
- Développer sa capacité à maitriser les différentes techniques de réalisation de recettes à base de viande et poisson

Pré-requis : Bases en cuisine souhaitable

Public : Cuisinier, chef de cuisine, commis de cuisine, aide de cuisine etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Réaliser des sauces froides ou chaudes

Des idées de recettes en fonction du contenu de votre frigo

Découpe de légume, apprendre les différents taillages de légume

Apprendre les cuissons des viandes ou poissons longue ou courte

Etablir des plats allégés avec les recettes traditionnels

Maitriser la mise ne place des garnitures avant les services

Présentation des plats sur diffèrent support

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

Plat :

- Blanquette de saumon au roquefort
- Colombo d'agneau
- Pâtes au citron accompagné de son poulet
- Pavé de cabillaud au beurre d'agrume
- Cabillaud poêlé aux 5 épices et son gratin de potiron
- Dorade poêlée à la peau, sauce bacon
- Picata de boeuf et ses legumes rôtis
- Pavé de saumon et son risoto de quinoa
- Aiguillette de boeuf à la bourguignonne
- Filet de julienne au lait de coco et curry et ses pommes de terre rôties au citron
- Ballottine de volaille micado
- Cannette et sa sauce miel citronné et sa purée de courgette au parmesan
- Paleron de bœuf confit au chocolat et sa purée de panais

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)