CENTRE
Axe 5 : Services logistiques

# Module n°3 : MOD3 - Cuisson et valorisation des poissons

## Contexte

Les besoins peuvent être différents d'une structure à une autre, suivant les pathologies accueillies, aussi l'ANFH Centre-Val de Loire souhaite proposer des modules distincts et courts sur différentes thématiques

## Objectifs

- Maîtriser les gestes et techniques de base efficaces pour réaliser les justes cuissons pour les poissons
- Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les poissons en maitrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts
- Mettre en place l’organisation des postes de travail ajustée à ces techniques

## Renseignements complémentaires

Financement : plan ets

## Programme

**Présentation de la formation**

- Le vieillissement et l’alimentation
- Le rôle du repas
- Rappels sur les règles d’hygiène en restauration collective

**La maitrise du juste point de cuisson**

- La compréhension de l’action de la chaleur sur les constituants des produits
- L’utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde
- L’optimisation de l’utilisation des matériels de production en collectivité
- L’optimisation de l’utilisation et de la mise en œuvre des matières premières
- L’optimisation des temps de préparation

**La juste cuisson des poissons**

- L’atteinte du juste point de cuisson des poissons (poché, meunière, rôti, ….)
- L’aromatisation des sauces
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l’utilisation des fonds

**La réalisation d’émulsion stable**

- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans la réalisation des émulsions
- La déclinaison des sauces émulsionnées chaudes béarnaises, hollandaises, beurre blanc,
- dérivés
- L’élaboration des sauces veloutées

**Public**
**Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)**

**Exercice**
**2025**

**Code de formation**
**T170**

**Nature**
**AFC**

**Organisé par**
**AFPA - Fin de marché 04/07/2025**

**Durée**
**14 heures**

**Typologie**
**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**