

# 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

---

- Acquérir les gestes et techniques efficaces de bases pour réaliser les justes cuissons pour les poissons
- Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les poissons en maîtrisant 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

---

**J1 Présentation de la formation** -Compréhension de l'action de la chaleur sur les constituants des produits

- Rappels sur les règles d'hygiène en restauration collective

### La maîtrise du juste point de cuisson

- L'utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde.

### 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

**J2 : La maîtrise du juste point de cuisson** -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**

**Public**

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

**Exercice**

**2026**

**Code de formation**

**T170**

**Nature**

**AFC**

**Organisé par**

**En cours de consultation**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

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