

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