

LES POISSONS

Recherche fournisseurs/ choix produits par saison/ filetage/ techniques de cuisson/ fumets/ sauces/ dérivés

Programme de formation :

Public : Professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, chef de cuisine, second, équipes de cuisines.

Prérequis : Avoir au moins un an d'ancienneté dans l'entreprise ou dans le métier

Objectifs : Maitriser l'achat, les préparations des poissons, les cuissons, mise en place de fiches techniques, analyse de l'évolution de la carte.

Aptitude : Mise en pratique, élaboration des nouveaux plats en atelier cuisine, QCM sur les fiches techniques pour validation des acquis de la formation.

Compétences : Savoir mettre en œuvre des recettes établies avec de nouveaux produits de la mer, avec un suivi méthode pour un développement professionnel.

Durée : 4 jours 28 heures

Modalités et Délais d'accès : environ 3 semaines selon l'activité et l'accord de prise en charge des OPCO, date à convenir avec l'entreprise.

Tarifs : sur demande et en fonction des besoins et du nombre de participants

Méthodes mobilisées : Exploitation des fiches techniques, des recettes, mise en pratique

Mobilités d'évaluation : A chaud à la fin de la formation, auto-évaluation, évaluation à froid

Accessibilité Handicap : adaptation en fonction des demandes

1. Introduction :

- Présentation de la formation
- Rappel des objectifs
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité

Laurent Huguet

— Conseils & Formations —

2. La composition de l'offre

- Recherche fournisseurs
- Travail des produits de la mer
- Types de cuisson
- Gestion des pertes
- Les grandes orientations

3. Les fournisseurs :

- Identification des nouveaux besoins
- Recherche de fournisseurs
- Choix des fournisseurs en fonction des produits sélectionnés
- Suivi des commandes

4. La gestion des matières premières :

- Les nouveaux produits à mettre sur la carte
- Présentation des matières premières retenues pour l'élaboration de nouveaux plats de la carte
- Origine et label des produits sélectionnés
- Rappel des règles de conservation
- Gestion des stocks

5. Les nouveaux plats :

- Présentation des plats retenus
- Matière première, cuisson, sauces, dressage, assaisonnements, présentations

6. Les fiches recettes et la marge brute

- Rappel fiche technique
- Les prix de revient HT
- Les prix de vente HT
- Les nouveaux ratios
- La marge brute
- Résultats prévisionnels

7. Mise en pratique, élaboration des plats :

- Présentation des produits et du matériel
- Travaux pratiques sur l'ensemble des plats après l'ajout des produits de la mer