



UNPF/AFPF

6 rue des Frères Montgolfier ZA la Tourelle 2 – 22400 NOYAL

Tél. : 09 81 44 44 43 / mail : afpf@uniondelapoissonnerie.net

SIRET : 507 700 664 00034 / APE 8559A / N° déclaration d'activité : 53220837422



PROGRAMME FORMATION

Ecaillage et montage de plateaux de fruits de mer

Durée : 1 jour (9h) comprenant 2 pauses de 20 minutes / Lieu : en salle

Public visé : chef d'entreprises et employés du secteur de la poissonnerie

Prérequis : aucun

Objectif : A l'issue de la formation, les participants auront atteint un niveau d'expertise qui leur permettra à la fois d'effectuer les préparations spécifiques aux produits visés et de les mettre en valeur à travers la préparation de plateaux de fruits de mer en offrant un niveau de qualité optimal et constant.

Contenu de la formation

08h00-08h15 / Accueil

Présentation du programme aux participants.

08h30-17h00

Techniques de préparation/transformation

- Rappel des règles d'hygiène/qualité relatives à la manipulation des produits
- Les principaux types et modes de cuisson propres aux espèces visées :
 - Maîtrise des températures et temps de cuisson
 - Saisonnalité des produits
- Techniques et temps de refroidissement après cuissons
- Techniques d'ouverture des coquillages et mollusques bivalves (huîtres, palourdes, oursins, praires, coquilles st jacques, etc.)
- Techniques de découpe des crustacés (Tourteaux, homard, langouste, langoustine etc)
- Préparation de plateaux de fruits de mer

17h00 – 17h30 / Bilan post-formation

Moyens pédagogiques et d'encadrement :

- Mise à disposition des participants des locaux (cuisine pédagogique, ateliers techniques) conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le secteur agro-alimentaire.
- La formation sera assurée par Monsieur Nicolas DEMARCQ, formateur cuisine au CFPMT de Boulogne-sur-Mer.

Validation (type, modalités d'organisation...) :

- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation distribué aux participants afin qu'ils puissent faire le point sur leur pratique.