



UNPF/AFPF

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

Tél. : 09 81 44 44 43 / mail : [afpf@uniondelapoissonnerie.net](mailto:afpf@uniondelapoissonnerie.net)

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



## **PROGRAMME FORMATION**

### **Poissonnier traiteur**

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** : Former les participants aux différentes techniques de valorisation culinaire des produits de la mer. L'objet vise à créer de la valeur ajoutée en proposant une gamme de plats cuisinés qui permettra de répondre à la fois aux attentes de la clientèle et d'optimiser la rentabilité du point de vente.

---

#### **Contenu de la formation**

##### **08h00-08h15 / Accueil**

Présentation du programme aux participants.

##### **Valorisation culinaire des produits**

- Principaux types de cuisson
- Autres paramètres visant à renforcer le professionnalisme au niveau de la préparation (temps de cuisson spécifiques aux produits de la mer).
- Incidence de ces caractéristiques sur le produit fini.

##### **Connaissances techniques générales**

- Les bonnes pratiques liées à l'utilisation du matériel couramment utilisé par les participants.
- Rappel des fondamentaux liés à l'hygiène/qualité lors de la manipulation et du stockage des produits cuisinés.

##### **13h00-13h30 / Déjeuner sur place**

##### **Connaissances techniques spécifiques à l'activité traiteur**

###### **Les entrées froides**

- Coquilles de poissons, rillettes, salade de crevettes, marinade, verrines, tartares, terrines et mousses de poissons, sauces et crème d'accompagnement
- Conseils relatifs à leurs préparations et à leurs conceptions.

###### **Les plats chauds**

- Lasagnes de poissons, les filets de poissons en sauce, les garnitures, la choucroute de la mer, la marmite du pêcheur, la brandade, etc.

- Conseils relatifs à leurs préparations et à leurs conceptions.
- Techniques de stockage spécifiques aux plats chauds.

### **Dressage**

- Présentation et mise en valeur des produits élaborés durant le stage par le biais du dressage de plats en poissonnerie/traiteur.

### **Démonstrations par le chef cuisinier + mise en application par les participants**

### **17h00 – 17h30 / Bilan post-formation**

---

#### **Moyens pédagogiques et d'encadrement :**

- Mise à disposition des participants des locaux (cuisine et poissonnerie pédagogique) conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le secteur agro-alimentaire.
- La formation sera assurée par Monsieur Nicolas DEMARCO, 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.