

CERTIFICAT DE CUISINE MARINE

Cette formation certifiante vous propose un parcours complet dédié aux fondamentaux de la cuisine marine à destination des professionnels de la gastronomie. Elle aborde la sélection des produits issus de la pêche locale, les techniques de préparation des poissons, coquillages et crustacés, la maîtrise des cuissons, les accords de saveurs iodées ainsi que la gestion responsable des approvisionnements maritimes, dans le respect des standards de la gastronomie française.



LA FORMATION

DURÉE

5 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Connaître les produits de la mer et les ressources issues de la pêche locale.
- Maîtriser les techniques de préparation des poissons, coquillages et crustacés.
- Développer les techniques de cuisson et les savoir-faire avancés.
- Intégrer les principes d'un approvisionnement responsable et durable.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Connaissance des produits de la mer et de la pêche locale.
02. Préparation et découpe des poissons.
03. Travail des coquillages et crustacés.
04. Techniques de cuisson et savoir-faire avancés.
05. Associations de saveurs et créativité culinaire.
06. Gestion des approvisionnements et pêche durable.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de sélectionner et valoriser les produits de la mer issus de la pêche locale, de maîtriser les techniques de préparation et de cuisson des poissons, coquillages et crustacés, de développer des associations de saveurs créatives et de mettre en œuvre une gestion responsable des approvisionnements, conformément aux standards de la gastronomie française.

CERTIFICATION

Le Certificat de cuisine marine sera délivré par l'AFPA à l'issue de la formation.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

LE + FORMATION

- ✓ Un parcours complet couvrant les fondamentaux de la cuisine marine.
- ✓ Une approche centrée sur les produits de la pêche locale et leur valorisation.
- ✓ L'acquisition des techniques professionnelles de préparation et de cuisson.
- ✓ Le développement de la créativité et des associations de saveurs iodées.
- ✓ Une reconnaissance professionnelle par l'obtention d'une certification.

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits – Diaporama - Supports « clé en main » - Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER