

# PERFECTIONNEMENT EN TECHNIQUES DE CUISSON DES PRODUITS DE LA MER



Cette formation vous invite à perfectionner vos techniques de cuisson des produits de la mer afin de sublimer poissons, coquillages et crustacés. Elle aborde les cuissons douces et précises, les cuissons vives et croustillantes ainsi que les techniques avancées permettant de révéler pleinement les saveurs de chaque produit.

## LA FORMATION

### DURÉE

2 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

- Perfectionner les techniques de cuisson des poissons, coquillages et crustacés.
- Maîtriser les cuissons douces et précises : vapeur, basse température, pochage.
- Explorer les cuissons vives et croustillantes : poêlé, grillé, plancha, fritures.
- Approfondir les techniques avancées : croûte de sel, fumage, confit, rôtissage.

### PROGRAMME DE FORMATION

01. Techniques de cuisson des produits de la mer.
02. Maîtrise des cuissons douces et précises.
03. Mise en œuvre des cuissons vives et croustillantes.
04. Approfondissement des techniques de cuisson avancées.
05. Régularité des gestes et maîtrise des cuissons.
06. Valorisation des saveurs et créativité culinaire.

### VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de maîtriser les différentes techniques de cuisson des produits de la mer afin de sublimer poissons, coquillages et crustacés. Il saura affiner ses gestes et gagner en régularité grâce aux cuissons douces, vives ou avancées. Il sera également en mesure de développer sa créativité culinaire et de révéler pleinement les saveurs de chaque produit.

### CERTIFICATION

Une attestation de formation « Perfectionnement en techniques de cuisson des produits de la mer » sera délivrée par l'AFPA.

### 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

- ✓ Approche technique centrée sur la maîtrise des cuissons des produits de la mer.
- ✓ Acquisition de gestes professionnels pour gagner en régularité et en précision.
- ✓ Exploration des cuissons douces, vives et des techniques avancées.
- ✓ Développement de la créativité culinaire et de la valorisation des produits.
- ✓ Techniques directement applicables en cuisine.

### 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