

TABLE BLEUE – BISTRONOMIE MARINE

Cette formation vous propose une approche généreuse et créative des produits de la mer. Vous apprendrez à revisiter les classiques de la gastronomie marine dans un esprit bistrot contemporain, à valoriser des poissons méconnus et à optimiser vos coûts, tout en maintenant un niveau d'exigence irréprochable.



LA FORMATION

DURÉE

2 À 3 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

- Valoriser les produits de la mer, y compris les espèces méconnues.
- Revisiter les grands classiques de la gastronomie marine dans un esprit bistronomique.
- Maîtriser des techniques culinaires rapides et efficaces adaptées à la restauration.
- Développer une identité forte de bistrot marin.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Les grands classiques de la cuisine marine revisités.
02. Découverte et valorisation des poissons de nos côtes à redécouvrir.
03. Techniques rapides et efficaces pour une production maîtrisée.
04. Gestion et optimisation des coûts matière.
05. Dressage contemporain et mise en valeur des assiettes.
06. Marketing, présentation et attractivité de l'offre, construction d'une identité de bistrot marin.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de sélectionner et valoriser les produits de la mer dans une approche bistronomique, de maîtriser les techniques culinaires adaptées à une restauration contemporaine, de créer des recettes attractives et rentables, d'optimiser ses coûts matière, de développer une identité culinaire cohérente et de valoriser efficacement son offre auprès de sa clientèle.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Table Bleue – Bistronomie Marine » 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 centrée sur la saisonnalité et le respect des ressources marines.
- ✓ Méthodes concrètes d'optimisation des coûts matière pour améliorer la rentabilité.
- ✓ Acquisition de techniques professionnelles directement applicables en cuisine.
- ✓ Développement des compétences en communication pour mieux promouvoir son offre culinaire.
- ✓ Valorisation d'une cuisine responsable, créative et adaptée aux attentes actuelles de la clientèle.

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