

# LES PRODUITS DE LA MER

## PROGRAMME DE FORMATION

### ✧ Les produits de la mer

Définitions, descriptions des différents types, la qualité, les origines et les saisons

### ✧ Le cadre légal

Etiquetage, les principaux textes réglementaires

### ✧ La reconnaissance de produits de la mer de qualité

Les critères de sélection des produits de la mer par catégorie

### ✧ La conservation des produits de la mer

Découverte et étude des différents de type de conservation des poissons de l'Antiquité à nos jours

### ✧ Les différentes préparations techniques

Darnes, tronçons, habiller, vider, fileter, visualisation des outils utiles à ces préparations, pourcentage de déchets ou pertes par poissons

### ✧ Les produits de la mer et la diététique

Les apports des produits de la mer en termes de diététique

### ✧ Les différents modes de cuisson

### ✧ Les différents modes de cuisson des produits de la mer par catégorie, leurs avantages

(marinés, cuits à sec, cuits en milieu humide, friture, vapeur...)

### ✧ Réalisation de recettes mettant en application les acquis des stagiaires

### ✧ Recettes démontrant les différents types de cuisson et réalisées avec des poissons, crustacés, mollusques de saison. Les stagiaires travailleront en méthode active face aux fiches techniques à compléter qui seront des situations obstacles

## DOMAINE

- ✧ Rome : G1602
- ✧ Format code : 4271
- ✧ Réf IFREC : IFR23

## LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de reconnaître des poissons de qualité, et les cuisiner au plus juste.

## DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 3 jours
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

## PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Chef de cuisine et sous chefs de cuisine
- ✧ Cuisinier
- ✧ Aucun prérequis

## TARIF

- ✧ 1050€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

## OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

## RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert  
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.  
43 ans d'expérience en restauration.

## MODALITES DE LA FORMATION

### ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

### LIEU DE FORMATION

En intra entreprise

Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).  
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

### ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.  
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

### CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.

06.75.61.44.44.

contact@ifrec13.com