

CUI6 - LA CUISINE AQUATIQUE

Objectifs de la formation



- 🔗 Savoir reconnaître un produit aquatique
- 🔗 Être informé sur les législations
- 🔗 Mettre en adéquation le contenant et le contenu
- 🔗 Préparer des recettes en mettant en avant la cuisine aquatique
- 🔗 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)



shareman
VALORISER L'HUMAIN

CUI6 – LA CUISINE DES POISSONS ET FRUITS DE MER...

Durée : 14 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Généralités

- Définition et notion
- Consommation
- Evolutions des produits selon les saisons

2. Réglementation et obligations

- Législation sur les modes de pêche
- Législation sur les poissons et fruits de mer
- Calendrier et zone de pêche

3. Les poissons

- Type de poissons
- Techniques de découpe
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson

4. Les fruits de mer

- Type de fruits de mer
- Techniques de préparation
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson
- Sécurité de personnel

5. Préparation de recettes

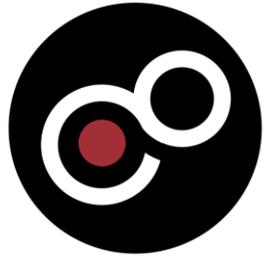
- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

...DES COQUILLAGES, CRUSTACES ET ALGUES...

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire + déroulé de la formation intermédiaire sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Généralités

- Définition et notion
- Consommation
- Evolutions des produits selon les saisons

2. Réglementation et obligations

- Législation sur les modes de pêche
- Législation sur les coquillages, crustacés et algues
- Calendrier et zone de pêche

3. Les coquillages et crustacés

- Type de coquillages et crustacés
- Techniques de préparation
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson
- Sécurité du personnel

4. Les algues

- Type d'algues
- Techniques de préparation
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson

5. Préparation de recettes

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

...ET DES POISSONS SECHES, FUMES ET D'EAUX DOUCES

Durée : 28 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE

AVANCÉ



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire et intermédiaire + déroulé de la formation avancé sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Généralités

- Définition et notion
- Consommation
- Evolutions des produits selon les saisons

2. Réglementation et obligations

- Législation sur les modes de pêche
- Législation sur les poissons séchés, fumés et d'eaux douces
- Calendrier et zone de pêche

3. Les poissons séchés et fumés

- Type de poissons séchés et fumés
- Techniques de préparation
- Techniques de conservation
- Techniques de séchage et de fumage

4. Les poissons d'eaux douces

- Type de poisson d'eaux douces
- Techniques de préparation
- Techniques de conservation
- Techniques de cuisson

5. Préparation de recettes

- Construire des plats équilibrés et nourrissants
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation
 qui optimisera la productivité des structures
 tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Culinaire
Thématique	Techniques culinaires salées
Formacode	42752
Modalité	Présentielle
Durée	De 14h à 28h • de 2 à 4 jours selon socle (élémentaire • intermédiaire • avancé)
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 • Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande auprès de nos services

**MODALITÉS
TECHNIQUES
PÉDAGOGIQUES
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS
D'ÉVOLUTION
D'ATTEINTE DES
OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT
LE SUIVI, L'ÉVALUATION
DES RÉSULTATS &
L'APPRÉCIATION
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.