



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Métiers de la poissonnerie

TRAITEUR DE LA MER

Elaborer une gamme de prêt à cuire en poissonnerie



TARIF

450 € nets de taxes
Possibilité de prise
en charge : nous consulter



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



OBJECTIFS

- Préparer les techniques de découpe du poisson.
- Réaliser des produits de prêts à cuire pour diversifier votre rayon.
- Améliorer le rendement de la matière première.
- Mettre en valeur les produits sur un banc.



PUBLIC

Apprentis
Salariés
Chefs d'entreprise
Demandeurs d'emploi



CONTENU

- Filetage des poissons,
- Réalisation de produits prêt à cuire (brochettes, rôti, paupiete, poêlée, plateau plancha),
- Valorisation de l'ensemble du produit pour un meilleur rendement,
- Prise de connaissances des différentes marinades,
- Mise en valeur des prêts à cuire sur le banc.



LES + DE LA FORMATION

- Des formateurs experts métiers
- Des plateaux techniques performants



MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur artisanatpaysdelaloire.fr
- Inscription jusqu'à 5 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 5 personnes minimum



ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'un handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.



www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Formation - La Roche-sur-Yon

02 51 36 53 00

fpc85@cma-paysdelaloire.fr

artisanatpaysdelaloire.fr

