

Master Class: Les fruits de mer

Marcel Lesoille, animé par une passion dévorante, est l'ambassadeur par excellence de ce qu'il appelle lui-même, modestement, la « *huîtrière merveille du monde* ».

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Identifier les techniques et outils nécessaires à la réalisation d'un plateau de fruits de mer
- Adapter la présentation des fruits de mer en vue des fêtes de fin d'années
- Définir les règles d'hygiène associées

PARTICIPANTS ET PRÉ-REQUIS

- Professionnels de la restauration, écaillers, cuisiniers, chefs de partie, poissonniers.

INTERVENANT

- Marcel LESOILLE : Maître cuisinier, Champion et recordman du monde d'ouverture d'huîtres creuses

DURÉE / RYTHME

- 1 Jour (8 heures)
- Dates : consulter notre calendrier
- Horaires : de 8h30 à 17h30, café d'accueil à 8h15

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Prix : 800 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement
- Déjeuner inclus

MÉTHODES ET OUTLS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et mise en pratique
- Support de formation remis à chaque participant

LIEU

- Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

LES FRUITS DE MER

- Indices de fraîcheur des coquillages & des crustacés
- Préparation, cuisson, utilisation culinaire
- Règles d'hygiène
- Conservation et législation

L'OUVERTURE

- Les bons outils
- Les techniques d'ouverture des coquillages de Marcel Lesoille
- Règles de sécurité

LA PRESENTATION

- Réaliser un plateau
- Réaliser un banc d'écailler
- Réaliser des buffets harmonieux
- Mettre en valeur les produits en plateaux et assiettes

COMMUNICATION

- Argumenter les produits
- Créer des cartes innovantes

GESTION

- Evaluer les besoins en fonction du nombre de convives
- Calculer les coût matières et prix de vente.

DÉGUSTATION

- Dégustation des coquillages et crustacés



Contacts

Marion NIQUET
Tél. 05 56 79 51 86

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com