OLIMA GROUP
FORMATION · CONSEIL · ACCOMPAGNEMENT

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Cuisine des poissons et crustacés

Travailler et sublimer les produits de la mer.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : travailler et sublimer les produits de la mer.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser la découpe et la préparation des poissons
- Associer les garnitures et sauces adaptées.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Restauration traditionnelle ».

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Connaissance des produits de la mer

- Familles de poissons, coquillages et crustacés
- Critères de fraîcheur et réception de la marchandise
- Saisonnalité et choix responsable des espèces
- Stockage et règles d'hygiène spécifiques

Module 2 — Préparation et découpe

- Écaillage, vidage et habillage des poissons ronds et plats
- Levée de filets, portionnage et désarêtage
- Préparation des crustacés : homard, langoustines, crevettes
- Ouverture et nettoyage des coquillages
- Valorisation des parures en fumet et bisque

Module 3 — Cuissons, garnitures et mise en pratique

- Cuissons adaptées : unilatérale, pochage, vapeur, rôti, meunière
- Sauces associées : beurre blanc, sauce vierge, bisque, hollandaise
- Accords avec garnitures et légumes de saison
- Atelier : réalisation d'un plat de poisson et d'un plat de crustacés pour la carte

- Dressage et contrôle des cuissons en conditions de service

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.