



METRO TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
TRAVAIL DES POISSONS

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

Optimiser les produits en utilisant les bonnes techniques

ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

490 €HT / 586,04 €TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

PUBLIC ET OBJECTIFS : cette formation s'adresse au personnel de cuisine. Elle permet de valoriser et de rationaliser les produits par des techniques de découpes et de préparations maîtrisées, des modes de cuisson adaptés et des présentations à l'assiette.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

TRAVAIL DES POISSONS

CHOIX DU PRODUIT
FACTEURS INFLUENTS
DEMARCHE QUALITE
TECHNIQUES DE PREPARATIONS : FILETAGE ET DECOUPES
TECHNIQUE DE CUISSONS
DRESSAGES ACTUELS ET MISE EN VALEUR DU PRODUIT
TESTS DE RENDEMENT

EXERCICES PRATIQUES

MISE EN SITUATION