



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

ÉLABORATION DE PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

DOCUMENT REMIS AU STAGIAIRE
AVANT SON INSCRIPTION

CONTACT / RENSEIGNEMENT :

CASTILLON LAURÈNE – 06.69.23.18.16
CONTACT@LC-FORMATIONS.FR



FORMATION ÉLABORATION DE PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Concevoir une gamme de produits prêts à cuire attractive et rentable pour dynamiser son étal de poissonnerie
- Maîtriser les gestes techniques de transformation des produits de la mer (filetage, farces, brochettes, papillotes, marinades)
- Appliquer les règles d'hygiène, de traçabilité et d'étiquetage propres aux préparations à base de produits de la mer

➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail.

➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout public.

➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

➔ DURÉE

Cette formation se déroule sur un volume de 7 à 100 heures, soit 1 à 15 jours.

Le volume horaire et le nombre de jours sont définis à l'issue de l'analyse du besoin, en fonction du niveau du stagiaire et des objectifs visés.

Volume horaire exact, dates et horaires : voir convention de formation.

➔ TARIF

Tarif : sur devis.

Le coût est établi en fonction du volume horaire retenu et des modalités de la formation. Il est communiqué dans le devis adressé avant toute contractualisation, puis repris dans la convention de formation.



FORMATION ÉLABORATION DE PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

Organisme de formation net de TVA.

➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.
Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant le début de l'action de formation.



FORMATION ÉLABORATION DE PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

➤ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT **MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

L'organisation pédagogique repose sur l'individualisation accompagnée avec présence pédagogique constante du formateur.

OUTILS PÉDAGOGIQUES : L'intervenant alternera démonstrations sur produits frais, ateliers pratiques de transformation et analyses de gammes existantes. Les stagiaires travailleront sur un poste équipé du matériel professionnel du poissonnier : couteaux à fileter, écailleurs, pinces à arêtes, planches dédiées et matériel de conditionnement.

Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Le stagiaire réalisera des préparations complètes de prêt à cuire, notamment des brochettes marinées, des papillotes garnies, des poissons farcis et des portions panées, du produit brut jusqu'à la mise en vitrine étiquetée.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES : Livret explicatif.

PRISE EN COMPTE DU HANDICAP : Les personnes en situation de handicap peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

ÉLÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Équipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des fiches techniques de recettes et de rendements, le guide des bonnes pratiques d'hygiène de la filière produits de la mer, des modèles d'étiquetage réglementaire et des exemples de gammes commerciales performantes.

COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation est assurée par un formateur référent, spécialisé dans le domaine de la formation, sélectionné pour ses compétences pédagogiques et son expérience professionnelle. Son identité, son curriculum vitae et ses qualifications sont communiqués au stagiaire avant le démarrage de l'action et annexés à la convention de formation.



FORMATION ÉLABORATION DE PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

➔ CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 1 - COMPRENDRE LE MARCHÉ DU PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

- Évolution des attentes des consommateurs : praticité, portions individuelles, cuisson facile
- Panorama des gammes de prêt à cuire : brochettes, papillotes, farcis, marinés, panés
- Positionnement de l'offre : valorisation des invendus, montée en gamme, saisonnalité
- Calcul des rendements et de la rentabilité d'une préparation

PARTIE 2 - MAÎTRISER L'HYGIÈNE ET LA RÉGLEMENTATION

- Rappels HACCP appliqués à la transformation des produits de la mer
- Chaîne du froid, gestion des allergènes et séparation des flux de travail
- Traçabilité des lots et gestion des dates limites de consommation
- Étiquetage réglementaire des préparations : dénominations, ingrédients, allergènes, zones de pêche
- Nettoyage et désinfection du poste de transformation

PARTIE 3 - PERFECTIONNER LES GESTES TECHNIQUES DE BASE

- Habillage, filetage et levée des filets selon les espèces
- Désarêtage, parage et détaillage en portions calibrées
- Préparation des coquillages, crustacés et céphalopodes destinés au prêt à cuire
- Optimisation de la matière première : utilisation des parures et chutes

PARTIE 4 - ÉLABORER LES RECETTES DE PRÊT À CUIRE

- Marinades, beurres composés et sauces d'accompagnement : équilibres et conservation
- Farces fines et garnitures : poissons farcis, paupiettes et roulades
- Brochettes, papillotes et croûtes d'herbes : montage, grammages et régularité
- Panures et enrobages : tenue à la cuisson et qualité gustative
- Créer des recettes signatures adaptées à sa clientèle locale

PARTIE 5 - METTRE EN VALEUR ET VENDRE SA GAMME

- Présentation en vitrine : théâtralisation, harmonie des couleurs et rotation des produits
- Argumentaire de vente : conseils de cuisson, accords et idées repas pour le client
- Fixation des prix de vente et suivi des marges
- Communication de l'offre : ardoises, réseaux sociaux et supports visuels attractifs

➔ SUIVI ET ÉVALUATION

EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation Élaboration de prêt à cuire en poissonnerie avec assiduité



FORMATION ÉLABORATION DE PRÊT À CUIRE EN POISSONNERIE

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques
- Réalisation évaluée d'une gamme de produits prêts à cuire, de la transformation à l'étiquetage
- Mise en situation finale



LC FORMATIONS
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 €- NUMÉRO TVA
INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318 DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875
DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE