

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES



Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (70,20€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Titre de fin d'études de niveau secondaire supérieur dans le domaine de la restauration (cuisine).

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur (essuies de cuisine, couteaux,...).
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (coiffe, tablier ou tenue de cuisinier).
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement. (+/- 20€)

Objectifs:

Rendre l'étudiant capable d'identifier et d'appliquer de manière autonome des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des poissons, mollusques et crustacés, dans le cadre d'un service à la carte et/ou d'un service traiteur.

Principaux points abordés aux différents cours:

Technologie du métier: cuisine

- > Sélection des aliments selon l'aspect général, l'odeur, les écailles, la coloration de la peau, l'oeil,...
- > Identification des principales techniques de conservation, de stockage ainsi que le temps limite de conservation de ces produits
- > Classement, état de fraîcheur des aliments travaillés.

Pratique professionnelle:

- > Réalisation de préparations préliminaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- > Réalisation, décoration et modes d'accompagnement. (Le cours est organisé en parallèle avec un restaurant didactique ouvert au public extérieur)

Titre délivré:

Obtention d'une attestation de réussite. (Enseignement Secondaire Supérieur)

Demandez également nos publicités à propos de nos autres spécialisations en cuisine.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.ipeps.com