

Ecailler (perfectionnement) : le plateau de fruits de mer

RÉF | 9034

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif Se perfectionner et maîtriser les techniques du métier d'écailler dans l'HORECA.

Programme

- Histoire
- Etymologie des produits
- Provenance géographique
- Conservation et hygiène (HACCP)
- Technique d'ouvertures et de cuissons
- Préparation
- Dressage
- Garnitures et accompagnements

Certification(s) visée(s) Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation [Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée 8h00

Horaire ET en soirée
Consultez [les dates](#) en ligne

Coût 250€ - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Aucun prérequis

Connaître Toute personne travaillant dans le secteur HORECA et plus précisément dans la fonction d'écailler, de poissonnier ou de traiteur.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Consultez [la formation](#)

Plus d'infos : contactez le
Service FC : 02 370 85 12
Mail : info@efp.be

Organisme

efp - Formation continue
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
<http://www.efp-bxl.be>