

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

185€ - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis

Aucun prérequis

administratifs

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

Contactez le pôle FC au 02 370 85 12 ou visitez le site [web](#) ou envoyez E-mail à fc@efp.be

Organisme

Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp-bxl.be>