



CHAMBRE DE COMMERCE ET
D'INDUSTRIE DU MORBIHAN

PÔLE INNOMER
FORMATIONS PRODUITS DE LA MER
FORMATIONS AGRO-ALIMENTAIRES

CCI formation, partenaire tout au long de votre vie professionnelle.



AGRÉAGE DES PRODUITS DE LA MER

OBJECTIF

Assurer la réception, le stockage, la resserre des produits, savoir interpréter les résultats et réagir rapidement.

► PUBLIC

Vendeur, chef de rayon, toute personne amenée à manipuler les produits.

► ORGANISATION

Durée : 2 jours.

Dates, lieu, prix : nous consulter.

Autre formule : 10 personnes maxi.

► PROGRAMME

Formation conduite sous forme d'exercices pratiques sous criée ou en atelier portant sur les espèces et la fraîcheur :

Les principes de bases de l'agrèage

- La fraîcheur des produits de la mer.
- Les mesures physiques : espèce, poids, taille, glaçage.
- Les normes d'étiquetage, réglementation.
- Les principaux contrôles à mettre en œuvre.
- Le plan d'échantillonnage et les fréquences d'analyse.
- Les produits à risques.

La mise en pratique de l'agrèage

- Le tri des produits.
- Les techniques de glaçage.
- L'optimisation du stockage en chambre froide.
- L'interprétation des résultats.
- Le traitement des litiges.
- Le système documentaire.

INFORMATION AU
02 97 64 04 54

www.formation.morbihan.cci.fr



CCI formation