



EMPLOYÉ POLYVALENT DES PRODUITS DE LA MER

OBJECTIF

Former de futurs fileteurs et opérateurs de production pour les entreprises de transformation des produits de la mer par le biais du contrat de professionnalisation, Certificat de Qualification Professionnelle (C.Q.P.) validé par la branche du mareyage.

► PUBLIC

Salarié en contrat de professionnalisation ou en période de professionnalisation.

► ORGANISATION

Durée : 476 heures (dans le cadre d'un contrat de professionnalisation d'une durée de 12 mois).

Alternance : 1 semaine en centre / 3 semaines en entreprise.

Dates : nous consulter.

Lieu : Lorient ou autre secteur géographique selon les besoins exprimés.

Prix : financement sur fonds de formation.

► PROGRAMME

Enseignement en salle (56 heures)

- Connaissance de la filière et des produits de la mer.
- Biologie appliquée au travail du poisson.
- Hygiène et qualité des produits.
- Calculs de coûts et de rendement (calculs adaptés au mareyage).

Enseignement pratique (406 heures)

- Techniques de transformation : acquérir les techniques de filetage et de transformation des produits avec le meilleur rendement.
- Gestion des approvisionnements, de la resserre et des expéditions.

Examen final

- Évaluations pratiques.
- Module «réception des produits» (10 points).
- Module «transformation basique» (30 points).
- Module «mise en filets» (30 points).
- Module «conditionnement - expédition» (10 points).
- Module «gestion de la resserre» (5 points).

Évaluations écrite et orale

- Q.C.M. (15 points).
- Entretien final (15 points).