



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.



APPRENDRE LES GESTES DU TRANCHAGE MANUEL DE SAUMON FUMÉ

OBJECTIF

Acquérir ou améliorer les techniques de tranchage manuel de saumon fumé, obtenir un rendement matière standard, acquérir une régularité de découpe.

► PUBLIC

Opérateur et futur opérateur de production, toute personne destinée à une fonction technique ou d'encadrement en entreprise de mareyage.

► ORGANISATION

Durée : 4 jours.

Dates, lieu, prix : nous consulter.

Autre formule : 10 personnes maxi.

► PROGRAMME

Travaux pratiques de tranchage manuel répondant aux exigences relatives au produit fini (absence de muscle rouge, épaisseur régulière, bords de tranches réguliers...), selon la méthodologie suivante :

- Démonstration par l'animateur (décomposition de chaque geste).
- Tranchage par le stagiaire.
- Observation des résultats par chaque personne et comparaison avec les autres stagiaires.
- Comparaison avec les résultats de l'animateur et explication des principaux défauts rencontrés.

En complément, la formation s'attachera à sensibiliser les stagiaires à :

- L'ergonomie des postes de travail (prévention des maladies professionnelles).
- L'évaluation et la qualification du niveau de fraîcheur du produit travaillé.
- L'environnement du poste de travail : nettoyage et désinfection, entretien du matériel, sécurité.

INFORMATION AU
02 97 64 04 54

www.formation.morbihan.cci.fr



CCI formation