



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 TECHNIQUES DE FILETAGE DE POISSONS

OBJECTIF

Acquérir ou améliorer les techniques de filetage manuel.

► PUBLIC

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

► ORGANISATION

Durée : 3 jours.

Dates : 9, 16 et 23 mars 2010 / 16, 23 et 30 novembre 2010.

Lieu : Lorient.

Prix : 590 €

Autre formule : nous consulter.

► PROGRAMME

Découverte de l'environnement portuaire et des espèces

Présentation des équipements et matériel

- Les règles d'hygiène relatives au personnel, au matériel, aux locaux et aux produits.
- Les principes de l'affûtage.

Techniques de transformation

- Acquisition des gestes techniques (la gestuelle de base). Exercices pratiques sur les gadidés : merlan, lieu noir, lingue franche...
- Etêtage, éviscération.
- Écorchage, écaillage.
- Parage, tranchage.
- Pelage, filetage.

Techniques de filetage

- Travaux pratiques sur poissons ronds, poissons plats, cartilagineux.
- Calcul du rendement matière.
- Qualité du produit fini.

• Tout au long du parcours, le formateur s'attachera à sensibiliser les stagiaires sur l'ergonomie des postes de travail et l'intégration des notions essentielles en matière d'organisation de la production.

INFORMATION AU
02 97 64 04 54

www.formation.morbihan.cci.fr



CCI formation