



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.



TRANSFORMER LES PRODUITS DE LA MER (DISTRIBUTION)

OBJECTIF

Valoriser les produits à l'étal, améliorer les rendements matière sur la découpe des produits de la mer pendant la vente.

PUBLIC

Vendeur et futur vendeur en GMS, poissonnier, toute personne destinée à une fonction commerciale ou d'encadrement en entreprise de distribution.

ORGANISATION

Durée : 2 jours.

Dates : mars et novembre 2010.

Lieu : Lorient.

Prix : 590 €

Autre formule : nous consulter.

PROGRAMME

Trier et évaluer la fraîcheur des produits

Affûter et préparer son matériel

Travaux pratiques de découpe sur les poissons ronds, plats et cartilagineux

- Étêtage, éviscération.
- Écorchage, écaillage.
- Parage, tranchage.
- Pelage, filetage.

Réalisation de plats prêts à cuire

- Rôtis, paupiettes, brochettes, carpaccios.

Environnement du poste de travail

- Nettoyage et désinfection, entretien du matériel.

INFORMATION AU
02 97 64 04 54

www.formation.morbihan.cci.fr



CCI formation