

AGREAGE PARTIE 1

CONNAISSANCE DES PRODUITS, DE LA FILIÈRE ET DU CONTRÔLE QUALITÉ EN PRODUITS DE LA MER

OBJECTIFS

Perfectionner la connaissance des participants sur la filière et les produits de la mer

- Initier la connaissance des participants sur les acteurs de la mise en marché des produits de la pêche maritime aquaculture
- Connaître et reconnaître les principales espèces marines
- Connaître les fondamentaux du contrôle qualité

PROGRAMME

- Connaissance des espèces marines
 - Classification poissons/crustacés/mollusques
 - Classification par famille
 - Biologie et morphologie par famille
 - Reconnaissance des 20/80 sur photos et sur site
 - Mode de production par famille
 - Présentation commerciales des produits
 - Dénominations commerciales des produits
 - Dénominations officielles
 - Tailles minimales biologiques et calibres de commercialisation
 - Reconnaissance et présentation des 20/80 de la gamme LS
- Les filières d'approvisionnement en produits sauvages
 - Présentation de l'activité
 - Techniques et engins de pêche utilisés
 - Incidences sur la qualité et la disponibilité des produits
 - Avenir de la pêche Française
- Les acteurs de la mise en marché
 - Le fonctionnement des criées
 - Le travail du mareyeur
 - Évolution pour la distribution
- La conchyliculture et la pisciculture marine
 - Présentation des activités ostréicoles, mytilicoles et salmonicoles
 - La réglementation spécifique aux coquillages
- Les spécificités des différentes filières d'approvisionnement
 - Les achats
 - La logistique
 - Le conditionnement des produits
 - Les règles d'étiquetage et la traçabilité
- Le soin apporté à la manipulation des produits
 - La fragilité du produit
 - La notion de qualité
 - Les BPH et la chaîne du froid

- Les obligations légales à réception : température, étiquetage, conditionnement...
- L'évaluation de la fraîcheur des Produits de la Mer
 - L'évaluation sensorielle de la fraîcheur
 - Le barème de cotation Européen de la fraîcheur
- Le respect de la réglementation en magasin
 - Les exigences réglementaires : tailles minimales biologiques et calibres de commercialisation, températures réglementaires, DLC
 - La réglementation spécifique aux coquillages et crustacés
 - La traçabilité et l'étiquetage réglementaire
- Synthèse de la formation, Test de validation des acquis

PRÉ-REQUIS / CONDITIONS DE REUSITE

INTERVENANT

- Agréés et réceptionnaires
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

MODALITES D'EVALUATION

MODALITÉS PEDAGOGIQUES*

- Evaluation par le formateur : mise en situation et reformulation (Attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

- Durée : 21 heures sur 3 jours
- Outils et techniques pédagogiques :
 - Livret stagiaire
 - Diaporama
 - Vidéos

* Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.