

## AGREAGE PARTIE 2

# RECEPTION ET AGRÉAGE DES PRODUITS DE LA MER

### OBJECTIFS

Perfectionner la connaissance des participants sur les produits, la réglementation sanitaire et l'évaluation sensorielle de la fraîcheur des produits de la mer

- Qualifier la fraîcheur d'un poisson, d'un mollusque et d'un crustacé quel que soit son état (cuit ou cru, entier ou découpé)
- Appliquer la procédure d'agrégé
- Maîtriser la réglementation
- Garantir la satisfaction des magasins

### PROGRAMME

- Evaluation écrite sur la partie 1
- Rappels sur l'application de la procédure d'agrégé
  - L'organisation des différents contrôles
  - L'enregistrement des contrôles et des décisions
  - La diffusion de l'information
  - Le cahier des charges
  - La prise en compte des attentes magasins, des contraintes commerciales
  - Les principales causes d'insatisfaction magasin
  - La responsabilité de l'agrégéur dans la relation commerciale centrale/adhérent
  - La gestion des non-conformités
- La notion de qualité, les principes de la qualité en entreprise
- L'importance de l'hygiène alimentaire
- Réglementation et normalisation spécifique aux produits de la mer
  - Synthèse des exigences des règlements CE :
    - 104/2000
    - 178/2002
    - 852/2004
    - 853/2004
    - 2073/2005
- L'évaluation sensorielle de la fraîcheur des produits de la mer
  - Qualité et cotation organoleptique de la fraîcheur
  - Barème de cotation CEE 2406/96
  - Identification des produits à risque
  - Application pratique sur site
- Les causes d'altération de la fraîcheur des produits de la mer
- Les méthodes d'évaluation instrumentale de la fraîcheur des produits de la mer
  - Méthodes d'analyse
  - Seuils réglementaires et interprétation des résultats d'analyses microbiologiques
- La méthode HACCP appliquée aux produits de la mer frais
- Le risque sanitaire en produits de la mer
  - Risques liés au poisson
  - Risques liés aux coquillages
  - Risques liés aux crustacés

- Risques liés aux produits transformés
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de la chaîne du froid
  - L'importance des BPH
  - La maîtrise du risque sanitaire en produits de la mer
  - L'application des BPH et de la chaîne du froid
- Application de la procédure d'agrèage sur site
  - Les contrôles à réception : T°, palettisation, bon de transport...
  - Les mentions d'étiquetage obligatoires
  - Les différents types de contrôle par famille de produits
  - Application des procédures qualité : Contrôles organoleptiques, métrologiques, instrumentaux (tailles et calibres, taux de chair, goût, présentation...)
  - Les risques de fraudes
  - Analyses des écarts et mise en place des actions correctives : Enregistrement des contrôles, diffusion de l'information, isolement du lot non conforme, retour ou destruction
- Conclusion et 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.