

PERFECTIONNEMENT DES CONNAISSANCES DE LA FILIÈRE AMONT DES PRODUITS DE LA MER

OBJECTIFS

Maîtriser les savoirs essentiels sur les produits,
la réglementation et les risques sanitaires

- Identifier les produits et les acteurs de la filière amont
- Appréhender les évolutions des filières et la réglementation CE
- Appréhender la relation fournisseur/acheteur/agréeur

PROGRAMME

- Généralités sur les principales espèces marines
- Présentation des filières pêche et aquaculture
 - Les chiffres clés
 - L'organisation européenne des marchés amont
 - Les évolutions actuelles et le Plan d'Avenir pour la Pêche
- Fonctionnement des activités pêche et première vente
 - Les différents métiers
 - Techniques et engins de pêche utilisés
 - Incidences sur la qualité et la disponibilité des produits
 - Gestion de la ressource
 - Les pratiques durables et responsables
- Fonctionnement des criées
 - Organisation et vente
 - Les différents systèmes de vente
 - Normalisation des critères de fraîcheur et traçabilité amont
- Mareyage
 - Présentation de l'activité
 - Travail des produits et plan de maîtrise sanitaire
 - Réglementation spécifique et traçabilité
 - Évolution de l'activité
- Conchyliculture et pisciculture marine
 - Présentation des activités
 - Techniques et cycle d'élevage
 - Plan de maîtrise sanitaire et réglementation spécifique aux coquillages
 - Traçabilité et expédition
- Réglementation et normalisation spécifique aux produits de la mer
 - Synthèse des exigences des règlements CE 104/2000, 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005, 1379/2013
- Évaluation sensorielle de la fraîcheur des produits de la mer
 - Qualité et cotation organoleptique de la fraîcheur
 - Barème de cotation CEE 2406/96
 - Causes d'altération de la fraîcheur des produits
- Synthèse de la formation
- Test de validation des acquis

VISITES LIEES

Jour 1 :

- Visite criée de Roscoff (2h30)
 - Normalisation des critères marchands à la première vente,
 - Tri des produits selon les catégories de fraîcheur réglementaires.

Jour 2 :

- Vente aux enchères criée de Roscoff (2h00)
 - Fonctionnement des ventes à distance,
 - Entretien avec le directeur
- Visite atelier de mareyage Les Viviers De Roscoff ou Les Viviers Béganton(2h00)
 - Découpe et préparation des produits,
 - Agréage et respect du cahier des charges,
 - Stockage et expédition des produits vivants
- Visite et débarquement d'un chalutier hauturier (Roscoff) (1h00)
 - Entretien avec un patron artisan
- Rendez-vous avec le directeur de l'armement ou avec un patron pêcheur artisan
 - Difficultés de la pêche hauturière,
 - Politique qualité des chalutiers locaux

Jour 3 :

- Visite atelier Les Viviers De Porsguen (1h30)
 - Découpe et préparation du poisson,
 - Stockage des coquillages vivants, viviers à homards,
 - Atelier et process de cuisson des crustacés ;
- Visite établissement conchylicole (2h00)
 - Production d'huitres,
 - Stockage et purification de bivalves

<u>PRÉ-REQUIS / CONDITIONS DE REUSITE</u>	<u>INTERVENANT</u>
---	--------------------

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Etre en charge de la préparation et de l'agréage des produits de la mer frais <input type="checkbox"/> S'impliquer lors de la formation <input type="checkbox"/> Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer |
|---|---|

<u>MODALITES D'EVALUATION</u>	<u>MODALITES PEDAGOGIQUES*</u>
-------------------------------	--------------------------------

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Evaluation par le formateur : mise en situation et exercices (Attestation de formation individualisée) <input type="checkbox"/> Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation <input type="checkbox"/> Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Durée : 21 heures sur 3 jours <input type="checkbox"/> Outils et techniques pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Livret stagiaire ▪ Vidéos ▪ Exercices sur produits ▪ Visites <input type="checkbox"/> Roscoff (29) |
|---|--|

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