Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

fed|r formation | études | développement | régional

DISTRIBUTION | AGREAGE 2 : RECEPTION ET AGRÉAGE

OBJECTIFS | Perfectionner la connaissance des participants sur les produits, la réglementation sanitaire et l'évaluation sensorielle de la fraicheur 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'agréage
- ❑ Maîtriser la réglementation
- ❑ Garantir la satisfaction des magasins

PROGRAMME

- ❑ Evaluation écrite sur la partie 1
- ❑ Rappels sur l'application de la procédure d'agréage
  - 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'agréeur 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, 073/2005
- ❑ 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
  - 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 (poissons, coquillages, crustacés, 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'agréage 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

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

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

INTERVENANT

- ❑ Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

MODALITES D'EVALUATION

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

MODALITES *

- ❑ Durée : 21 heures sur 3 jours
- ❑ 1 à 8 personnes maximum
- ❑ Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- ❑ Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- ❑ Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- ❑ Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- ❑ Participation à des mises en situations et échanges

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