



DISTRIBUTION | CONNAISSANCE DES PRODUITS ET DES FILIERES DE PRODUCTION

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

- Initier la connaissance des participants sur les acteurs de la mise en marché des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture
- Connaître et reconnaître les principales familles et gammes
- Connaître les fondamentaux de la réglementation sanitaire

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 commerciale 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
 - L'organisation européenne des marchés amont
 - Les différents métiers
 - Techniques et engins de pêche utilisés
 - PCP & pratiques durables/responsables
- Les acteurs de la mise en marché
 - Le fonctionnement des criées
 - Le travail du mareyeur
 - Réglementation spécifique et traçabilité
- La conchyliculture et la pisciculture marine
 - Présentation des activités ostréicoles, mytilicoles et salmonicoles
 - Réglementation spécifique aux coquillages
- Les spécificités des différentes filières d'approvisionnement
 - Le conditionnement des produits
 - Les règles d'étiquetage et la traçabilité
- Le respect de la réglementation sanitaire
 - Les exigences réglementaires : tailles minimales biologiques et calibres de commercialisation, origines et modes de production, températures réglementaires, DLC
 - Les BPH et la chaîne du froid
 - La traçabilité et l'étiquetage réglementaire
- Synthèse de la formation

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Agréés, vendeurs, acheteurs de PDLM frais
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

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

INTERVENANT

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

MODALITES *

- Durée : 14 heures sur 2 jours
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corrigé
- 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.