



MAREYAGE | AGREAGE 2 : RECEPTION ET AGRÉAGE

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'agrèage
- Maîtriser la réglementation
- Garantir la satisfaction des magasins

PROGRAMME

- Evaluation écrite sur la partie 1
- Rappels sur l'application de la procédure d'agrèage
 - 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'agrèeur 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'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

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

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 : 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.