



POISSONNERIE | MODULE FUMAISSON

OBJECTIFS | Se perfectionner aux méthodes de découpe

- Transformer des produits de la mer maîtriser les découpes
- Améliorer le service client par la proposition de découpe variée correspondant à la demande.
- Se spécialiser dans le domaine de la poissonnerie par la performance et la maîtrise des découpes.

PROGRAMME |

- Le matériel
 - Choix du matériel adapté aux besoins
 - Inventaire du matériel existant et des améliorations envisageables
 - Démonstrations des différents outils
 - Fumoir, couteaux, plat de présentation, emballage...
 - Fumoir à chaud ou à froid
 - Emballage sous vide
 - L'approvisionnement
 - Détermination de la gamme
 - Choix qualitatif des produits
 - Choix des fournisseurs
 - La gestion
 - Elaboration d'un tableau Excel spécifique
 - Savoir calculer le prix de revient de la transformation
 - Etablir une marge commerciale (entre 50et 60%)
 - Calcul du prix de vente
 - La fabrication
 - Le filetage du produit brut
 - Le salage
 - Le séchage
 - Le fumage
 - La découpe du produit après fumage
 - L'implantation en rayon
 - Choix de l'implantation
 - Respect des normes
 - Découpe
 - Dégustation
 - Argument de vente
 - La réglementation
 - Rappel de la réglementation
 - Mise en place de la traçabilité
 - Mise en place d'un cadencier de production
- Formation du personnel

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Etre salarié en poissonnerie
- 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 : 14 heures sur 2 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.