

Durée :

- 500 heures en centre
- 200 heures en entreprise

Tarif : coût pédagogique pris en charge à 100% par l'opérateur de compétence et co-financé par l'Union Européenne

Public : Demandeurs d'emploi âgés de plus de 18 ans.

Prérequis :

- Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire, compter
- Etre en capacité de porter une charge lourde (15kg)
- Ne pas présenter d'allergie cutanée au poisson

Modalités d'accès : entretien individuel et test d'évaluation de niveau technique

Délai d'accès : minimum 1 mois avant d'accéder à la formation

Renseignements et inscription :

- Par mail : contact@cfpmt.fr
- Par téléphone : 03.21.99.20.50

Objectifs de la formation :

- Acquérir les compétences nécessaires pour préparer, transformer et commercialiser les produits de la mer dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité.
- Obtenir la certification CQP Employé Polyvalent des Produits de la Mer afin d'exercer en autonomie au sein d'une entreprise de mareyage, de poissonnerie ou de transformation des produits aquatiques

Objectifs pédagogiques :

- Réaliser les opérations de réception, de stockage, de préparation et de transformation des produits de la mer dans le respect des procédures de l'entreprise.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de traçabilité et de prévention des risques professionnels.
- Participer à la mise en valeur des produits et contribuer à la satisfaction du client par un service adapté et une communication professionnelle

Contacts :

- Référent pédagogique de la formation : Geoffrey FASQUELLE
- Référent mobilité : Jérémy MONROY
- Référente handicap : Inès BEAUVOIS

Notre référente handicap se tient à votre disposition pour analyser vos éventuels besoins de compensation liés à votre situation.

Elle est joignable au 03.21.99.20.56 ou par mail à l'adresse suivante : i.beauvois@cfpmt.fr

Nos taux CFPMT :

- 1) Le taux de réussite à l'examen : en attente
- 2) Le taux de satisfaction de la formation : **9.14/10**
- 3) Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois : en attente

Certification :

Le CQP Employé Polyvalent des Produits de la Mer est une certification créée par la CPNEFP de la branche professionnelle des Mareyeurs Expéditeurs . Les épreuves se présentent sous forme d'étude de cas, de mise en situation professionnelle et d'entretien technique.

Programme :

Bloc 1 – Approvisionner les ateliers de production

- Réaliser les inventaires et mettre à jour les stocks de produits de la mer et de consommables.
- Identifier et signaler les anomalies de stock et les ruptures d'approvisionnement.
- Assurer la rotation des stocks selon la méthode PEPS (Premier Entré, Premier Sorti).
- Retirer ou réorienter les produits impropres à la consommation ou destinés à la transformation.
- Vérifier la conformité des documents sanitaires, administratifs et de traçabilité à la réception.
- Contrôler les conditions de transport, le conditionnement et les températures des produits.
- Contrôler la quantité, la qualité et la fraîcheur des produits réceptionnés.
- Signaler les non-conformités constatées lors de la réception des marchandises.
- Enregistrer les produits réceptionnés dans les outils de gestion des stocks et de traçabilité.
- Trier les produits selon leur nature, leur qualité, leur conservation et leur destination.
- Déconditionner et reconditionner les produits en préservant la traçabilité.
- Assurer le tri et la valorisation des déchets, coproduits et emballages.
- Répartir les produits entre les ateliers de production et les zones de stockage.
- Stocker les produits dans les zones adaptées afin de garantir leur conservation.
- Prévenir les contaminations croisées lors des opérations de stockage.
- Approvisionner les ateliers de production en fonction des besoins (resserre).
- Écarter les produits altérés ou non conformes aux cahiers des charges clients.
- Utiliser les équipements de manutention en respectant les règles de sécurité.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité.
- Contribuer à la réduction du gaspillage et à l'optimisation des ressources.

Bloc 2 – Valoriser les produits de la mer

- Planifier les activités de production en fonction des commandes, des stocks et des approvisionnements.
- Organiser la valorisation des déchets et coproduits.
- Préparer les outils, matériels, équipements et consommables nécessaires à la production.
- Organiser et aménager le poste de travail selon les principes de la marche en avant.
- Réaliser les opérations de préparation des produits de la mer.
- Contrôler la qualité des préparations et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.
- Fileter les poissons selon les techniques adaptées à chaque espèce et aux exigences clients.
- Réaliser les opérations de parage, découpe et tranchage selon les spécifications demandées.
- Participer aux opérations de transformation des produits de la mer (plats crus ou cuits).
- Réaliser les opérations de salage et de fumage des poissons.

- Participer à la cuisson, au refroidissement et à la conservation des crustacés et coquillages.
- Contrôler la qualité des produits transformés et des cuissons réalisées.
- Respecter les rendements matière et les cahiers des charges clients.
- Trier les déchets selon leur nature et assurer leur orientation vers les filières adaptées.
- Trier et valoriser les coproduits issus des activités de production.
- Appliquer les principes de réduction du gaspillage et de valorisation des ressources.
- Nettoyer et désinfecter les matériels, équipements et locaux de production.
- Vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage et la gestion des nuisibles.
- Signaler les anomalies et mettre en œuvre les mesures correctives adaptées.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de sécurité au travail.
- Contribuer à la démarche environnementale et RSE de l'entreprise.

Bloc 3 – Préparer les commandes à expédier

- Conditionner et reconditionner les produits de la mer selon les cahiers des charges clients.
- Choisir les emballages et méthodes de conditionnement adaptés aux produits.
- Réaliser un étiquetage conforme, lisible et respectant les exigences réglementaires.
- Contrôler la qualité des conditionnements réalisés.
- Garantir la traçabilité et les conditions optimales de conservation des produits.
- Planifier la préparation des commandes en fonction des priorités d'expédition.
- Analyser les bons de commande et vérifier leur conformité.
- Prélever les produits dans les zones de stockage selon les commandes clients.
- Contrôler la conformité des produits prélevés.
- Préparer les commandes dans le respect des délais et des exigences clients.
- Palettiser les produits de manière sécurisée et conforme aux cahiers des charges.
- Vérifier la composition des palettes et la lisibilité des étiquetages.
- Contrôler la qualité des opérations de palettisation.
- Organiser le stockage des palettes en zone d'expédition.
- Participer à la préparation logistique des expéditions.
- Utiliser les équipements de manutention en respectant les règles de sécurité.
- Enregistrer les mouvements de stocks sortants.
- Vérifier les documents d'expédition, de transport et de livraison.
- Assurer la traçabilité des produits expédiés.
- Signaler les anomalies et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire, de sécurité au travail et les principes de développement durable

Modalités pédagogiques :

- Cours théoriques apport de connaissances
- Pédagogie inversée
- Exercices de mise en application
- Mise en situation

Modalités d'évaluation :

- Test de rendement et productivité en atelier
- Quiz d'évaluation de connaissances
- Examens blancs
- Bilan en entreprise

Débouchés et métiers visés :

Le titulaire du CQP Employé polyvalent des produits de la mer peut occuper un poste d'employé de marée au sein d'entreprises de transformation et conservation de poissons, de crustacés et de mollusques, quelle que soit leur taille ou d'entreprises de commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques.

De manière plus exceptionnelle il peut exercer en tant qu'employé au sein d'entreprises de la poissonnerie traditionnelle et artisanale ou de la grande distribution ou encore de sites de l'industrie agroalimentaire.

Intervenants :

Nos intervenants bénéficient tous d'une expérience minimum de 6 ans dans la filière et la pratique professionnelle. L'ensemble de l'équipe pédagogique vous sera présenté lors de l'accueil.