

CQP Préparateur/Vendeur En produits de la mer

Financement Région Centre Val de Loire



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES

Au cœur de la Brenne, une formation pour adultes de 6 mois, construite avec les entreprises, permet d'acquérir par l'alternance les compétences pour devenir préparateur vendeur en Produits de la Mer !

Public concerné, nombre

Chercheurs d'emploi

10 places financées par la Région Centre Val de Loire

Prérequis, modalités et délai d'accès

Être motivé par la vente des produits de la mer, aucune compétence particulière dans le domaine est nécessaire, rechercher une entreprise d'accueil (soutien possible).

Conditions d'admission :

Satisfaire à l'entretien de motivation et aux tests d'entrée

Objectifs de la formation

Obtenir un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de Préparateur-Vendeurs en produits de la Mer

Le préparateur vendeur en produits de la mer a pour mission :

- d'écouter, conseiller sa clientèle sur le choix des produits de la mer et la façon de les cuisiner,
- de renseigner sur les produits traiteur en vente
- de commercialiser les produits de la mer mais aussi tous les produits du commerce
- de mettre en œuvre le processus de transformation et de préparation des produits de la mer (poissons de toutes sortes, crustacés, coquillages) et produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

Ses activités sont les suivantes :

- Mettre en place le point de vente des produits de la mer
- Accueillir, conseiller et vendre les produits de la mer et produits traiteur du point de vente
- Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide de bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

La spécialisation proposée pour cette formation :

- Fileter les poissons,

Contenu de la formation

Cette formation vise à acquérir les compétences de mise en place un point de vente des produits de la mer, l'accueil, le conseil et la vente, les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire et le filetage des poissons.

Bloc 1 : Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer

- C1 – Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène.
- C2 – Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- C3 – Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement.

Bloc 2 : Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente

- C4 – Accompagner le client dans son acte d'achat.
- C5 – Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client.

Bloc 3 : Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant

- C6 – Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés.
- C7 – Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements.

Bloc 4 : Réaliser le filetage de poissons

- C8 – Organiser son activité selon le planning de production.
- C9 – Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson.

Bloc 5 : Acquérir les compétences du métier

Également, il sera abordé les gestes et postures professionnels ainsi que l'éducation aux mondes et aux autres.

Modalités pédagogiques (présentiel, distanciel, mixte, ...)

Présentiel, visites et interventions de professionnels, travaux pratiques dans une entreprise locale sur la découpe du poisson.

Durée

525 h de formation dont 1/3 de temps en entreprise.

Dates

D'octobre 2023 à avril 2024

Inscription dès janvier.

Lieu de formation

A Douadic (36)

Coût par participant

Formation financée par la Région Centre Val de Loire, ouvrant droit à rémunération

Accessibilité de la formation

Les personnes en situation de handicap et en difficultés d'apprentissage : nous consulter et prendre rendez-vous avec notre référent, Mme Tournade.

Evaluation de l'action

Examen final devant un jury professionnel

Poursuite et débouchés possibles

Poursuite d'étude : CAP poissonnier écailler, BAC PRO poissonnier écailler traiteur

Métiers visés :

Vendeur conseil en poissonnerie

Préparateur vendeur en poissonnerie

Vendeur conseil en produits traiteur Préparateur fileteur

Poissonnier écailler

Résultats examen

- 80% en 2021
- 87% en 2020

Taux d'insertion professionnelle / poursuite d'étude / interruption en cours de parcours

Consultable sur le site internet

Contact

Responsable de formation : Bertrand Coly – Tel : 06.03.98.85.17

MFR Rougemont Tours Val de Loire - Rue du Télégraphe – 37100 Tours Nord

Tel : 02.47.54.24.21 - Courriel : mfr.rougemont@mfr.asso.fr – Web : mfr-rougemont.fr