

# TRANSFORMATION ET VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER

## OBJECTIFS

*Être capable de :*

- Maîtriser les techniques de préparation des poissons
- Connaître et respecter la réglementation des transformations de produit
- Être capable d'élaborer un plateau de fruit de mer
- Maîtriser le coût de production

## CONTENU DE LA FORMATION

*Le contenu peut être adapté au public formé*

### La réglementation concernant la transformation des produits

- La traçabilité et la fiche de production
- Les allergènes, les parasites, la chaîne du froid
- Les risques de contamination

### Les techniques de préparation du poisson

- 1ère préparation : filet, pavé, darne, dos, portefeuille...
- 2ème préparation : rôti, brochette, poêlée

### Calculer le coût de production

- Le calcul du rendement
- La notion de marge
- L'incidence de la casse

### L'étiquetage des produits :

- Les informations obligatoires
- Les dénominations « fait maison » ou « fait sur place » : quelle réglementation ?

### Les plateaux de fruit de mer

- Point sur la réglementation : la communication
- Les obligations réglementaires
- Les préparations avant le montage
- Le montage

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

*Les modalités peuvent être adaptées au public formé*

- Cours théorique
- Mise en situation pratique en magasin
- Vidéo

## MODALITÉS TECHNIQUES

- Vidéo projecteur
- Évaluation des acquis de la formation et ressources pédagogiques en ligne accessibles sur notre plateforme (connexion internet requise)

## CERTIFICATIONS

Attestation de fin de formation

## ÉVALUATIONS

Evaluation du déroulement de l'action  
Evaluation des acquis de la formation

## PRÉ REQUIS

Maîtriser les savoirs de base

## PUBLIC VISÉ

Personnel du rayon Marée  
Ouverte aux personnes en situation de handicap

## Modalités Pratiques

### LIEU DE LA FORMATION

En présentiel en magasin

### COÛT PÉDAGOGIQUE

Prix : 1020 €

### DATES DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

Prise de contact avec IFCDIS par  
- Téléphone : 05 62 14 45 67  
- Mail : [contact@ifcdis.fr](mailto:contact@ifcdis.fr)  
- Site Internet : [www.ifcdis.fr](http://www.ifcdis.fr)

### DURÉE DE LA FORMATION

1 jour