

Employé-e De Marée - Fileteur-se

Titre(s) visé(s)

? Attestation de formation et attestation de compétences.

? Sans niveau spécifique.

Texte(s) de référence

? Formation sur mesure, non qualifiante, répondant aux besoins exprimés par les entreprises du secteur mareyage du pays de Cornouaille, développée et mise en oeuvre dans le cadre d'actions territoriales et expérimentales (ATE) cofinancée par la Région Bretagne et Pôle emploi.

Finalité(s), Objectif(s) de la formation

? Cette formation, par un apport de connaissances théoriques et pratiques, l'enseignement de savoirs, de savoir-faire, de savoir-être fondamentaux, incluant des périodes de stage en entreprises, doit permettre d'exercer le métier d'employé(e) de marée - fileteur(se), de réaliser les tâches récurrentes et courantes afférentes à ce métier, de façon opérationnelle, dans le respect des règles qualité et en toute sécurité.

Objectifs :

? Le (la) stagiaire sera capable, au sortir de la formation, en autonomie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et dans un esprit qualité, d'assurer la réception des approvisionnements (espèces, poids, tailles, qualité et quantité), de détecter toutes anomalies, de maîtriser les techniques de transformation basique des différentes espèces avec un rendement horaire le plus proche possible de celui de la profession, d'effectuer la mise en filets manuelle des petites espèces communes et d'assurer le conditionnement pour l'expédition.

Public(s) concerné(s), conditions d'admission et prérequis

? Toute personne, demandeur (euse) d'emploi, intéressée par les métiers de la mer, désireuse de travailler en tant qu'employé(e) de marée au sein d'une coopérative, usine ou entreprise de mareyage, dans un hypermarché, supermarché, marché ou poissonnerie.

? Pas de prérequis exigé.

Conditions de délivrance du titre (diplôme, brevet, certificat...)

? L'attestation de formation est délivrée dès lors que la formation a été suivie.

? L'attestation de compétences est délivrée après validation des acquis lors d'une épreuve finale écrite et pratique de 4 h, durant laquelle le (la) candidat(e) stagiaire devra démontrer avoir acquis les compétences minimales requises.



CENTRE EUROPÉEN DE FORMATION CONTINUE MARITIME
EUROPEAN MARITIME TRAINING CENTER

EMBARQUEZ VERS LA COMPÉTENCE MARITIME

Intervenant(s)(es)

? Intervenant(e)s divers, tous qualifiés et/ou experts dans leur(s) domaine(s) de compétences en lien avec les matières enseignées.

Coût, horaires, dates et sites de formation

Durée, modalités, effectifs par session

? Tarif : nous consulter.

? 322 heures.

? Site de formation : Lycée Professionnel Maritime du Guilvinec - Avenue Jos Quiniou B.P. 32 - 29730 TREFFIAGAT.

? Formation théorique et pratique (apport de connaissances, exercices, TP, stage en entreprise).

Financement

? 196h de formation dispensée, en centre et en présentiel.

? Formation cofinancée par Pôle emploi et Conseil Régional de Bretagne.

? 126h de stage en entreprise, en alternance, 4 semaines de stage sur 4 périodes différentes.

? De 10 à 14 stagiaires.

Programme de la formation

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENTS – Employé(e)	
Modules	
Accueil	<ul style="list-style-type: none"> ● Accueil, présentation de la formation
Module 1	<p>Réception des approvisionnements Connaissance de la filière et des espèces</p> <p>Réglementation sanitaire européenne ; moyens de lutte antimicrobienne ; réglementation européenne relative à l'information des consommateurs ; l'activité pêche et la géographie anatomique, appellations des produits ; méthodes et techniques de conservation ; d'altération ; méthodes et techniques de communication écrite (documents) ; volumes, capacités ; utilisation des équipements ; Organisation du poste de travail ; qualité ; connaissance du produit ; cabillauds, découpe, écorchage ; fonctionnement des machines ; t ; Affûtage des outils tranchants, en ; Notions économiques liées au m</p>
Module 2	<p>Transformation basique des produits de la mer</p> <p>Organisation du poste de travail ; qualité ; connaissance du produit ; cabillauds, découpe, écorchage ; fonctionnement des machines ; t ; Affûtage des outils tranchants, en ; Notions économiques liées au m</p>
Module 3	<p>Mise en filets des espèces communes</p> <p>Mise en filets manuelle des petite noir, julienne, élingue, grands me déchirure.</p>
Autres enseignements	<ul style="list-style-type: none"> ● Mathématiques appliqués
Evaluations	<ul style="list-style-type: none"> ● Projet professionnel ● Epreuve finale écrite et pra
Accompagnement Encadrement	<ul style="list-style-type: none"> ● Positionnement stagiaire (● Bilans (intermédiaire et fina
Stage en entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ● 4 semaines de stage sur 4

TOTAL HEURES STAGIAIRE – Stage en entreprise compris

TOTAL HEURES STAGIAIRE – En centre de formation