

AVENANT
Avenant du 16 janvier 2004 relatif à la formation professionnelle (CQP employé polyvalent des produits de la mer)

Préambule

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Réunis en commission mixte paritaire le 16 janvier 2004, les partenaires sociaux ont validé les conclusions de la commission paritaire nationale de l'emploi tenue le 5 décembre 2003 concernant le certificat de qualification professionnelle (CQP).

Article 1

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Est instauré un certificat de qualification professionnelle (CQP) figurant en annexe.

Article 2

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Les parties signataires conviennent de demander au ministre de l'emploi et de la solidarité l'extension du présent avenant, afin de le rendre applicable à l'ensemble des entreprises entrant dans le champ d'application de la convention collective nationale des mareyeurs-expéditeurs, et ce en application des articles L. 133-1 et suivants du code du travail.

Fait à Paris, le 16 janvier 2004.

Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Employé polyvalent des produits de la mer (EPPM)

1. Données sectorielles

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Trois raisons objectives ont légitimé la mise en oeuvre de ce référentiel CQP :

1. Le succès très relatif des formations existantes et leur relative inadaptation aux besoins, selon le bassin d'emploi concerné :

Ainsi, malgré l'intérêt indéniable que représente le CAP mareyage, notamment pour Boulogne/Mer, le bilan de la seule formation initiale en alternance reste malgré tout en retrait des espérances initiales, et cela pour de nombreuses raisons : la durée du cursus de 2 ans jugée trop longue par les professionnels, son contenu, avec plus de la moitié d'enseignement général, le public visé, restreint aux moins de 26 ans, une importante évaporation pendant et après la formation, la non-reconnaissance par les partenaires sociaux des acquis de cette formation au sein de la grille de classification des emplois et des salaires, l'évolution du métier depuis la création du CAP en 1996, tous ces éléments contribuant à en restreindre l'efficacité.

L'objectif de ce CQP, en complément du CAP mareyage, était de définir une formation qui réponde aux besoins du plus grand nombre des employeurs et des salariés ; en 1997 et 1998, des actions conjoncturelles et pragmatiques de type stage d'accès à l'entreprise (SAE) avaient été organisées à l'initiative d'entreprises de Cornouaille, en alternance sur une durée de 450 heures, mais sans validation officielle, ce qui a pu occasionner certaines frustrations chez certains stagiaires et réduire leur motivation.

Dans la même logique, il existe un CFP de commis de marée à Boulogne-sur-Mer, forme voisine mais malgré tout dépassée du futur CQP, mais dont il faut s'inspirer pour la création d'une seconde qualification en alternance et d'application nationale.

2. L'augmentation significative de la moyenne d'âge des employés de production :

Celle-ci se situe, toutes zones géographiques confondues, à plus de 40 ans, que les 2/3 de ces emplois sont occupés par des hommes et des femmes qui ont entre 26 et 45 ans ; les moins de 26 ans représentent moins de 15 % des effectifs et les plus de 45 ans moins de 20 %.

Il ne faut malgré tout pas exclure les plus de 45 ans du profil de recrutement pour cette formation d'employé polyvalent des produits de la mer, et les sondages auprès des professionnels montrent que ces derniers n'ont pas a priori sur l'emploi des "quadras" et quinquagénaires.

Par ailleurs, la profession doit, dès à présent, engager des réflexions et des actions - en

partenariat avec la CNAM et la CRAM notamment - afin de diminuer les risques professionnels et plus particulièrement ceux liés aux activités en atelier pouvant entraîner des troubles musculo-squelettiques (TMS).

3. Enfin, il ne faut pas sous-estimer le basculement démographique à partir de 2006, avec des générations qui vont arriver sur le marché du travail en nombre beaucoup plus faible que celles qui vont le quitter.

En d'autres termes, si la profession n'est pas un minimum attractive au niveau de l'emploi et de la formation, elle aura des difficultés de recrutement autrement plus importantes que celles qu'elle connaît actuellement.

En conclusion, compte tenu de tous ces éléments, il apparaissait comme indispensable de structurer un dispositif qualifiant plus souple, mieux ancré sur les réalités du métier et de ses différentes composantes, accessible à un public plus large en âge, avec qui plus est la maîtrise du contenu afin de répondre aux besoins de la profession et permettre plus aisément l'intégration de nouveaux salariés.

A noter également que le CQP ne ferme pas la porte, loin s'en faut, à la possibilité de validation des acquis de l'expérience (VAE), avec la possibilité pour le salarié de ne suivre qu'une partie des modules indispensables à la validation totale des compétences et en lien avec l'évolution des exigences de la profession.

Enfin, le CQP d'" employé polyvalent des produits de la mer " doit être le préambule à la nécessaire adaptation des grilles de classification des emplois et des salaires.

2. Démarche d'étude

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

La méthode employée pour l'élaboration du référentiel de l'emploi, des activités et des compétences est basée sur une analyse prospective du domaine.

Cette analyse a pu être réalisée en utilisant les sources suivantes :

- données émanant de l'union du mareyage français ;
- données des groupements professionnels des mareyeurs expéditeurs de Concarneau, Boulogne-sur-Mer et Lorient ;
- diagnostic des besoins effectués auprès d'entreprises de mareyage du sud Finistère et

de Boulogne-sur-Mer ;

- données fournies par les organismes de formation : centre de formation des produits de la mer de Boulogne (CFPMB), Innomer de Lorient, L'EAM du Guilvinec ;

- textes réglementaires de la CEE ;

- référentiel de certification de services dans le cadre du mareyage.

3. Cadrage de l'emploi

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004
- 3.1. Classification et seuil d'accès

Le diplôme d'employé polyvalent des produits de la mer permettra d'occuper un emploi rattaché à la convention collective nationale des mareyeurs expéditeurs, intégrant la filière préparation atelier et logistique, à un niveau de classification qui restera à déterminer par les partenaires sociaux lorsque la refonte de la classification des emplois sera finalisée (courant 2004) :

Niveau I : débutant - OQ 1 - Ouvrier(ière), sans qualification particulière, qui réalise des opérations simples de manutention ou d'entretien.

Emplois qui ne requièrent pas de connaissances particulières et pour lesquels l'adaptation est immédiate.

Niveau II : OQ 2 - Ouvrier(ière) qui, outre les opérations définies ci-dessus, effectue le calibrage et le tri des produits en fonction de leur qualité.

Emplois qui requièrent un minimum de connaissances professionnelles.

Niveau III : OHQ - Ouvrier(ière) qui assure à titre principal la confection des filets et toutes opérations de découpe. Ouvrier(ière) qui assure le suivi des commandes à titre principal et accessoirement la fabrication des filets et toutes opérations de découpe.

Emplois qui nécessitent une véritable connaissance professionnelle et qui impliquent parfois une polyvalence.

Niveau IV : agent de maîtrise, contremaître, chef d'équipe, reçoit délégation du chef

d'entreprise ou d'un responsable de niveau supérieur pour coordonner et contrôler les activités d'un groupe de salariés. Ses responsabilités sont limitées à la délégation de pouvoir qu'il a reçue du chef d'entreprise ou de son représentant.

Emplois qui, outre les connaissances nécessaires au niveau III, exigent une autonomie et des responsabilités dans l'organisation des tâches.

Niveau V : agent de maîtrise confirmé

Niveau VI : chef de production, responsable qualité.

3.2. Éléments caractérisant la qualification

L'activité d'employé polyvalent des produits de la mer est réalisée dans des entreprises de mareyage de taille et d'organisation différentes.

Trois types d'organisation sont repérées :

- Artisanale, se caractérisant par un encadrement minimal assuré entièrement par le chef d'entreprise qui est également très présent à l'atelier. Néanmoins le fonctionnement à l'atelier fait appel à l'autonomie et à la responsabilisation et repose sur le principe d'une forte polyvalence. Cette polyvalence s'exerce à l'intérieur de l'activité de marée - et au niveau des acheteurs qui exercent à l'atelier après l'achat sous criée.

- Semi-artisanale, qui se caractérise par une séparation des principales fonctions de l'entreprise et le plus souvent par l'existence d'un encadrement désigné. Le fonctionnement repose sur une polyvalence relativement forte, au niveau de l'atelier.

- Semi-industrielle, qui se caractérise par une répartition des responsabilités au sein de l'entreprise, avec un renforcement de la fonction commerciale et de l'encadrement au niveau de l'atelier. Le personnel de production fonctionne sur le principe de la spécialisation technique, par séparation des compétences en filetage.

Ces organisations déterminent les profils professionnels et les besoins de compétences, reposant pour le plus grand nombre sur la polyvalence des personnels de production. L'essentiel du secteur d'activité étant composé par des entreprises artisanales ou de moins de 20 salariés.

La spécialisation, notamment dans l'activité de filetage, est limitée aux entreprises de plus grandes tailles, peu nombreuses dans le secteur, ou limitée à un très faible nombre d'employés au sein de certaines entreprises.

La variabilité du process est relativement faible, et la majorité des opérations sont très proches, voire semblables. Ce sont les matériels, les types d'organisation qui diffèrent d'un outil à l'autre.

Dans le secteur, les emplois de production représente 70 à 80 % des effectifs, dont une grande majorité sont des ouvriers qualifiés.

Si les savoir-faire de ces salariés sont indéniables, ils sont cependant rarement étayés par des connaissances plus théoriques, dont nombre de chefs d'entreprise s'accordent à reconnaître l'importance grandissante.

En effet, les exigences auxquelles se trouvent confrontées les entreprises de mareyage, du point de vue de l'hygiène, de la qualité, de la traçabilité, de l'information du consommateur, imposent aux salariés non seulement de " bien faire ", mais aussi de contribuer à l'amélioration de la qualité de la prestation rendue par l'entreprise.

Le certificat de qualification professionnelle d'employé polyvalent des produits de la mer défini ci-après devrait favoriser le développement et la reconnaissance de ces compétences attendues.

Concernant le filetage, un premier niveau de compétences est intégré au CQP, mais la profession s'accordant à le considérer comme une spécialisation, il pourra donner lieu à un module complémentaire de formation pour les salariés motivés et présentant les aptitudes requises.

Documents concernant le CQP

" Employé polyvalent des produits de la mer "

Les documents répertoriés ci-après servent de base à l'élaboration d'un dispositif de formation permettant à des employés polyvalents des produits de la mer d'obtenir le CQP.

- Le dossier de CQP présente :

- Le référentiel emploi/activités types, produit à partir des données collectées lors des diagnostics effectués auprès de 14 entreprises.

- Le référentiel de compétences, résultant du regroupement par thème des compétences afférentes aux tâches figurant dans le référentiel emploi-activités types, enrichi par les apports émanant des organismes de formation.

- Il inclut également un dispositif de validation comprenant :

- Le référentiel de formation : les objectifs principaux de la formation à atteindre en vue de l'obtention du CQP ; la liste des compétences par activité composant le professionnalisme ; les modules de formation pour les 5 activités types répertoriées.

- Le référentiel d'évaluation : l'architecture des modalités d'évaluation en vue de la délivrance du CQP ; le descriptif des épreuves et les conditions de leur mise en oeuvre.

4. Référentiel emploi-activités types

· Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Intitulé :

Employé polyvalent des produits de la mer.

Mission :

Etre capable de réaliser en autonomie l'ensemble des activités de l'atelier dans un esprit de qualité et de respect des normes d'hygiène et de sécurité, à savoir : trier et calibrer toutes les espèces de poissons, effectuer le conditionnement de poissons entiers, effectuer une première transformation ; mettre en filets certaines espèces ; conditionner et préparer l'expédition ; gérer la resserre ; assurer le nettoyage des matériels, outillages et locaux.

Activités types :

agréage :

préparation ;

réception et vérification de la conformité des approvisionnements ;

production :

conditionnement de poissons entiers ;

transformation ;

filetage ;

pelage ;

préparation de la commande et de l'expédition ;

resserre ;

entretien.

1. Agréage

TÂCHES : 1.1. - Préparation.

CONNAISSANCES (SAVOIRS - SAVOIR-FAIRE) :

Connaître les règles d'hygiène et de prévention et la réglementation relative à : l'hygiène corporelle et vestimentaire ; l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux ;

comprendre la réglementation sanitaire européenne (locaux, produits, personnes et transport) ;

connaître les généralités sur les micro-organismes, les principales maladies d'origine alimentaire, les paramètres favorables à la multiplication microbienne ;

connaître les sources de contamination ;

connaître les bases relatives à la démarche HACCP.

COMPETENCES :

Etre capable de :

respecter les règles d'hygiène et de sécurité définies par la réglementation en vigueur ;

prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles ;

mesurer les incidences des mauvaises pratiques d'hygiène ;

assurer l'application du système HACCP ;

contrôler la qualité du produit tout au long du processus.

TÂCHES :

1.2. - Réception et vérification de la conformité des approvisionnements.

CONNAISSANCES (SAVOIRS - SAVOIR-FAIRE) :

Connaître la filière : l'achat en criée, le mareyage, la vente, les plates-formes et centrales ;

connaître l'organisation d'une entreprise de marée et le circuit de commercialisation :
organisation et fonctionnement du port de pêche, mise en marché des produits de la mer,
halle à la marée, mareyage, différents circuits de distribution ;

connaître l'activité pêche et la géographie maritime :

principaux ports et techniques utilisées, classification des navires, zones de pêche ;

connaître le produit :

les caractéristiques anatomiques des différentes espèces ;

l'anatomie et la physiologie des poissons, mollusques, crustacés ;

les différentes appellations ;

les critères de taille ;

les périodes de pêche et d'abondance ;

la répartition géographique.

connaître la réglementation européenne relative à l'information des consommateurs ;

connaître les particularités des espèces pour le transport ;

contrôler l'identification des caisses ;

contrôler le niveau de glaçage et le rectifier si besoin.

COMPETENCES :

Etre capable de :

situer l'amont de la filière ;

situer l'activité de mareyage dans son contexte professionnel et dans le circuit de commercialisation des produits de la mer ;

reconnaître et identifier les différentes espèces (CEE et autres) visuellement et/ou au toucher ;

caractériser et distinguer les données afférentes aux modes biologiques de saisonnalité ;

s'adapter aux évolutions ;

cerner l'origine des produits ;

détecter les anomalies liées à l'identification et au glaçage.

TÂCHES :

1.2.1. - Contrôle du poids des lots

1.2.2. - Contrôle de la qualité

1.2.3. - Tri de la marchandise

1.2.4. - Affectation des produits :

- distribution dans la ligne des produits (selon consignes données)

ou

stockage

CONNAISSANCES (SAVOIRS - SAVOIR-FAIRE) :

- savoir utiliser les matériels de pesage ;

connaître les critères de fraîcheur et d'altération des produits;

savoir effectuer un glaçage ;

connaître et comprendre les principes de " la marche en avant >>> des produits ;

utiliser une transpalette manuelle ;

connaître et maîtriser les unités de poids, de volumes, de capacités ; - connaître et maîtriser les bases de l'arithmétique :

règles de trois, fractions... ; - lire et comprendre les consignes ;

comprendre les procédures nécessaires pour répondre aux différentes exigences ;

savoir utiliser un clavier informatique et rentrer des informations.

COMPETENCES :

contrôler le poids des lots ;

évaluer le produit dans sa qualité (détecter un produit de mauvaise qualité) ;

effectuer un tri en fonction des tailles (trier à l'oeil) ;

séparer les poissons à filets des autres ;

effectuer un stockage provisoire en fonction des plannings de production et des départs ;

réorganiser la chambre froide ;

maintenir la chaîne du froid ;

instruire des documents de traçabilité ;

informer la hiérarchie en cas d'anomalies ;

développer un comportement qualité ;

évaluer la conformité entre les achats et la réception : espèces, poids, tailles, qualité, quantité ;

organiser son travail dans un esprit d'assurance qualité (respect des exigences des clients) ;

respecter les contraintes réglementaires et les exigences des clients.

2. Production

TACHES

2.1. - Conditionnement de poissons entiers.

CONNAISSANCES (SAVOIRS - SAVOIR-FAIRE)

savoir travailler tous les poissons entiers ;

sélectionner et positionner les emballages ;

savoir disposer, ranger en respectant la capacité maximale des caisses ;- savoir glacer ;

utiliser les matériels de pesage ;

connaître les techniques de conditionnement, de cerclage ;

connaître la réglementation européenne relative aux informations devant figurer dans l'étiquetage ;

établir le bon d'expédition (par écrit ou par informatique) ;

manutentionner rationnellement.

COMPETENCES:

Etre capable de :

respecter la marche en avant ;

gérer son travail en fonction des heures de départ des camions ;

effectuer un emballage adapté aux produits ;

respecter les techniques d'emballage liées aux différents produits ;

effectuer un conditionnement adapté à la demande des clients ; respecter les consignes écrites ou orales liées à la commande ;

préparer une commande en autonomie dans le respect des attentes du client et des délais d'expédition.

TACHES

2.2. - Transformation

.2.1. - Découpe, conditionnement

2.2.2. - Ecorchage

2.2.3. - Coupe

savoir effectuer les travaux sur machines (décapiteuse, désarêteuse ..) en respectant les contraintes de sécurité et l'ergonomie ;

affûter les outils tranchants et les utiliser (couteaux, trancheuses, meuleuses, tenailles) ;

savoir décapiter, éviscérer, écailler, trancher ;

savoir effectuer l'écorchage de lottes, raies, roussettes ;

savoir effectuer le travail de coupe : lottes (mettre en queue) raies, cabillauds ;

connaître et maîtriser les bases économiques liées à son métier (rendement, coûts ..).

COMPETENCES

dextérité, rapidité et régularité ;

maîtriser le geste professionnel par rapport au rendement du produit entier ;

adapter une posture professionnelle adaptée ;

effectuer un conditionnement adapté aux produits et à la demande du client ;

respecter la marche en avant ;

effectuer son travail dans un souci de productivité et de qualité ;

intégrer dans l'exercice de son métier des notions économiques ;

comprendre les contraintes qui s'exercent sur une entreprise de marée.

TACHES

2.3. - Filetage manuel

2.3.1. - Poissons basiques

2.3.2. - Petites espèces

2.3.3. - Poissons de grands fonds -

CONNAISSANCES:

savoir couper et lever des filets de différentes espèces ;

savoir effectuer le parage et le traçage de poissons communs: lieu noirienne, élingue, grands merlans

savoir mettre en filets des merlans, églefins... ;

savoir mettre en filets des grenadiers, sabres... ;

savoir calculer un prix de vente afin d'intégrer et de comprendre les contraintes économiques de l'entreprise. -

COMPETENCES:

dextérité, rapidité, régularité ;

maîtriser les gestes professionnels pour un rendement matière optimal et contrôler son rendement ;

fileter en respectant les coefficients de rendement selon les différentes espèces et en fonction du cahier des charges de l'entreprise ;

avoir une vitesse d'exécution relativement correcte, mais en privilégiant une bonne qualité de découpe ;

comprendre les incidences du rendement par espèce dans la formation des prix de l'entreprise.

TACHES:

2.4. - Pelage -

CONNAISSANCES:

savoir effectuer le réglage des machines : peleuse, peleuse à raies électriques ;

connaître les règles de sécurité d'utilisation des matériels électriques ;

savoir réaliser le grattage d'écaillés. -

COMPETENCES:

effectuer le pelage sans déchirer le produit.

3. Préparation de la commande et de l'expédition

TACHES:

3.1. Mise en emballage des produits transformés

CONNAISSANCES:

CF/2-1 - Conditionnement des poissons entiers :

savoir travailler sur machine à cercler ;

connaître les différentes informations devant figurer sur les étiquettes

COMPETENCES:

Etre capable de :

effectuer l'emballage des produits en respectant la chaîne du froid, en conformité avec les exigences de l'entreprise et les spécifications du client, dans le respect des délais de livraison ;

s'assurer de la conformité des produits en présentation et en poids.

TACHES:

3.2. - Allotissement, gestion des expéditions -

CONNAISSANCES:

savoir effectuer les rangements pour un lot et par client ;

répartir les poids des caisses sur une palette de manière cohérente ;

répartir de façon cohérente les produits sur une palette ;

savoir travailler sur filmeuse ;

disposer les palettes par zones géographiques d'expédition ;

utiliser un transpalette manuel.

COMPETENCES:

respecter les consignes et les indications des étiquettes ;

optimiser la logistique et les produits ;

assurer des expéditions rapides, fiables et bien organisées ;

organiser les départs de manière optimale.

4. Resserre

TACHES:

4.1. - Traitement des produits destinés à la resserre -

CONNAISSANCES:

connaître les méthodes et les techniques de conservations par le froid (réfrigération, congélation, surgélation, décongélation ;

connaître les risques de développement bactérien ;

effectuer les enregistrements et les étiquetages nécessaires (identification des lots).

COMPETENCES:

comprendre et respecter les principes de la chaîne du froid ;

réorganiser les invendus en chambre froide en s'assurant du maintien de la qualité et du roulement des marchandises ;

contrôler la conformité quantitative et qualitative des produits

TACHES:

4.2 relevé des stocks

CONNAISSANCES:

Etablir des fiches de stocks restants.

5. Entretien

TACHES:

5.1. - Nettoyage des outils et du matériel -

CONNAISSANCES:

savoir entretenir l'outillages de travail ;

connaître les techniques de nettoyage et d'entretien.

COMPETENCES:

Etre capable de :

vérifier l'état des matériels et transmettre les anomalies ;

assurer une maintenance et un nettoyage efficace ;

choisir et utiliser les techniques et les produits appropriés.

TACHES:

5.2. - Nettoyage du poste de travail et des locaux -

CONNAISSANCES:

connaître les produits et les matériels d'entretien ;

connaître les normes d'hygiène liées à l'entretien et au nettoyage.

COMPETENCES:

respecter les instructions des fiches techniques produits ;

respecter les consignes données et optimiser le nettoyage et la désinfection.

5. Référentiel compétences types

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Le référentiel compétences de l'employé polyvalent des produits de la mer présenté dans les tableaux suivants regroupe toutes les compétences nécessaires pour l'obtention du CQP.

Ces compétences sont liées aux activités et sont regroupées en 7 thèmes :

- hygiène - sécurité ;

- organisation ;

- produit ;

- process ;

- maintenance ;

- qualité ;

- communication ;

et savoirs associés.

Nota : les compétences figurant dans les tableaux suivants sont numérotées de 1 à 77 pour permettre leur recensement dans chaque module de formation.

Elles ont donné lieu à une pondération avec un groupe de professionnels, sur une échelle de 1 à 3 :

1. Exigence faible : initiation, information.
2. Exigence moyenne : occasionnelle ou avec supervision.
3. Exigence forte : maîtrise incontournable et autonomie.

Cette pondération devant permettre de quantifier les durées de chaque module de formation et de fixer la notation des épreuves de validation.

Employé polyvalent des produits de la mer

(En termes " d'être capable de ")

(1) COMPÉTENCE

(2) PONDÉRATION (3) ACTIVITÉ

Hygiène et sécurité (1)(2) (3) C1 3 Respecter les règles d'hygiène hygiène corporelle et vestimentaire, hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux (réglementation sanitaire européenne) C2 3 Respecter les règles de sécurité dans l'atelier et au poste de travail C3 3 Appliquer les règles de gestes et de postures C4 3 Respecter les règles de sécurité d'utilisation des matériels électriques C5 3 Respecter les consignes de sécurité afférentes aux différentes machines C6 2 Prévenir les risques liés à la manipulation des engins (transpalette) C7 1 Comprendre et assurer l'application du système HACCP C8 2 Prévenir les différents types de risque de développement bactérien C9 2 Adopter un comportement de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles

Organisation (1)(2) (3) C10 1 Situer l'amont de la filière C11 1 Comprendre l'organisation d'une entreprise de marée et le circuit de commercialisation C12 1 Comprendre l'organisation et les différentes fonctions de l'entreprise C13 3 Respecter la marche en avant des produits C14 2 Organiser son travail dans un esprit d'assurance qualité (respect des exigences du client) C15 1 Comprendre les contraintes qui s'exercent sur une entreprise de marée et gérer l'organisation de son travail dans le respect des objectifs de production

Produit (1)(2) (3) C16 1 Comprendre et situer l'activité pêche et la géographie maritime (modes et lieux de pêche ..) C17 3 Reconnaître et identifier les différentes espèces (CEE autres) visuellement et au toucher C18 1 Cerner l'origine des produits C19 3 Maîtriser le vocabulaire attaché au produit C20 3 Identifier les critères de taille C21 3 Identifier les critères de fraîcheur C22 1 Appliquer la réglementation européenne relative à l'information des consommateurs

Process (1)(2) (3) C23 2 Maîtriser le vocabulaire de la profession C24 1 Comprendre le principe de fonctionnement des différentes machines et les utiliser en ayant vérifié leur fonctionnement C25 1 Comprendre et respecter le process de réalisation (ordre

fabrication) C26 2 Réceptionner les approvisionnements C27 2 Contrôler l'identification des caisses et détecter les anomalies C28 3 Contrôler le niveau de glaçage et rectifier si besoin C29 3 Comprendre l'importance du maintien de la chaîne du froid et l'appliquer C30 3 Réaliser le tri en fonction des tailles C31 3 Contrôler la conformité du poids des lots et des calibres C32 3 Evaluer un produit dans sa qualité et détecter un produit de mauvaise qualité C33 2 Effectuer un stockage provisoire en fonction des planning de production en respectant le maintien de la chaîne du froid C34 2 Réorganiser la chambre froide C35 3 Effectuer un glaçage initial C36 3 Respecter les consignes écrites ou orales liées à la commande C37 3 Travailler tous les types de poissons entiers C38 3 Maîtriser le geste professionnel par rapport au rendement du poisson entier (découpe) C39 2 Réaliser le conditionnement de poissons entiers, adapté à la demande des clients (emballage, cerclage, étiquetage) C40 1 Appliquer la réglementation européenne relative à l'étiquetage C41 3 Couper et lever des filets de différentes espèces (ronds, plats) en respectant les coefficients de rendement des différentes espèces C42 3 Fileter avec une vitesse correcte en privilégiant une bonne qualité de découpe

C43 1 Comprendre les incidences du rendement par espèce C44 3 Effectuer le pelage sans déchirure du produit C45 3 Conditionner les produits finis en respectant les règles de glaçage, emballage, pesage C46 2 Effectuer l'allotissement en optimisant la logistique et les produits C47 1 Organiser les départs de manière optimale C48 3 Effectuer un reglaçage avant resserre C49 1 Gérer la resserre réorganiser les invendus en chambre froide en s'assurant du maintien de la qualité et du roulement des marchandises C50 2 Respecter les méthodes et techniques de conservation par le froid C51 2 Utiliser les techniques de nettoyage et d'entretien des outillages C52 1 Respecter les instructions des fiches techniques des produits C53 2 Respecter les consignes données et optimiser le nettoyage et la désinfection

Maintenance (1)(2) (3) C54 1 Affiler et affûter les outils tranchants C55 1 Effectuer le réglage des différentes machines pour rectif d'éventuels écarts C56 1 Vérifier l'état de l'outil de travail et assurer son entretien

Qualité (1)(2) (3) C57 3 Effectuer les autocontrôles du produit tout au long du processus C58 2 Identifier les critères de fraîcheur et d'altération des produits pour évaluer le produit dans sa qualité C59 2 Détecter tout défaut qualité produit C60 2 Evaluer la conformité entre les achats et la réception espèces, poids, taille, qualité, quantité C61 2 S'assurer de la conformité des produits en présentation et en poids C62 1 Comprendre les exigences de la certification de services dans le cadre du mareyage C63 2 Instruire les documents de traçabilité C64 2 Effectuer son travail dans un esprit d'assurance qualité

Communication (1)(2) (3) C65 3 Lire et comprendre un message écrit technique C66 3 Comprendre et respecter les consignes écrites et/ou orale liées aux commandes C67 3 Transmettre des informations écrites C68 2 Remonter les informations de manière explicite C69 2 Effectuer les enregistrements et étiquetages relatifs à l'expédition et à la resserre C70 2 Etablir des fiches de stock par écrit C71 1 Etablir des fiches de stock par informatique Savoirs associés C72 3 Maîtriser les calculs de base (4 opérations, fractions, etc.) C73 3 Maîtriser les unités de poids, capacités, volumes C74 3 Utiliser les moyens de pesée C75 1 Utiliser l'outil informatique (bornes tactiles) C76 2 Utiliser un transpalette manuel C77 2 Utiliser un transpalette électrique

6. Référentiel de formation

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Code ROME : 47141 Employé de marée.

Domaine professionnel : mareyage.

Niveau : V.

Accès à la formation :

- 16 ans minimum ;
- avoir le sens de l'organisation et un esprit d'initiative ;
- faire preuve de rigueur et de capacité à s'autocontrôler ;
- avoir de la résistance physique ;
- être prêt à accepter un travail à horaire variable (en fonction des activités de l'entreprise) ;
- bénéficier d'une bonne dextérité manuelle ;
- comprendre, appliquer et transmettre des consignes orales et écrites ;
- appliquer des calculs simples (les 4 opérations, capacités, volumes, fractions).

Définition de l'emploi type :

L'employé de marée polyvalent réalise des activités de l'atelier - en autonomie (1) et sur consignes du responsable de l'entreprise de mareyage ou par délégation de l'agent de maîtrise, du contremaître ou du chef d'équipe - à savoir :

- calibrer et trier toutes les espèces de poisson ;
- assurer le suivi des commandes :

- effectuer une première transformation ;
- conditionner les poissons entiers et transformés ;
- préparer l'expédition et gérer la resserre ;
- mettre en filets les espèces communes ;
- assurer l'entretien des matériels, outillages et des locaux,
dans un respect de la qualité, et des normes d'hygiène et de sécurité.

Objectif global de formation :

A l'issue de la formation, le bénéficiaire est capable d'assurer le suivi d'une commande :

- en s'adaptant aux exigences du client ;
- en gérant son organisation en fonction des heures de départ ;
- en respectant les contraintes réglementaires, les normes d'hygiène et de sécurité ;
- en mettant en oeuvre dans un esprit qualité les techniques et procédures pour :

1. Réceptionner les approvisionnements : espèces, poids, tailles, qualité et quantité et détecter toutes anomalies.

2. Maîtriser complètement les techniques de transformation basique des différentes espèces avec un rendement le plus proche possible de celui de la profession.

3. Mettre en filets les espèces communes en respectant le rendement selon les différentes espèces.

4. Conditionner les poissons entiers et transformés et préparer les expéditions en respectant les consignes données.

5. Gérer la resserre.

Durée : 9 mois, soit 1 257 heures dont 898 heures en entreprise et 419 heures en centre de formation.

Modalités de reconnaissance et/ou de validation des acquis :

CQP. - A l'issue du cursus de formation défini dans ce livret et dispensé par un organisme de formation dûment agréé par la profession.

Ce CQP pourra être accessible pour les salariés volontaires dans le cadre de la VAE (validation des acquis de l'expérience).

La validation des acquis s'effectuera sur 5 activités types :

1. La réception des approvisionnements.
2. La transformation basique du produit.
3. La mise en filets des espèces communes.
4. Le conditionnement de poissons entiers et transformés et la préparation de l'expédition.
5. La gestion de la resserre.

employé polyvalent des produits de la mer

Liste des compétences par activité type

(Le référentiel de formation est élaboré à partir des compétences. L'ensemble des compétences figurant dans le "référentiel compétences types" est recensé ci-dessous, au regard des activités structurant la formation, et pour lesquelles elles apparaissent "en grisé" lorsque l'activité est concernée).

COMPETENCE:

RECEPTION des approvisionnements

TRANSFORMATION basique du produit

MISE EN FILETS des espèces communes

CONDITIONNEMENT des poissons entiers et transformés et préparation> de l'expédition

GESTION de la resserre

COMPETENCE:

Respecter la réglementation sanitaire européenne

N°1

Respecter les règles de sécurité dans l'atelier et au poste de travail

N°2

Appliquer les règles de gestes et postures

N°3

Respecter les règles de sécurité d'utilisation des matériels électriques

N°4

Respecter les consignes de sécurité afférentes aux différentes machines

N°5

Prévenir les risques liés à la manipulation des engins

N°6

Comprendre et assurer l'application du système HACCP

N°7

Prévenir les différents risques de développement bactérien

N°8

Adopter un comportement de prévention des accidents du travail et maladies professionnelles

N°9

Situer l'amont de la filière

N°10

Comprendre l'organisation d'une entreprise de marée et le circuit de commercialisation

N°11

Comprendre l'organisation et les différentes fonctions de l'entreprise

N°12

Respecter la marche en avant des produits

N°13

Organiser son travail dans un esprit d'assurance qualité

N°14

Comprendre les contraintes qui s'exercent sur une entreprise de marée et gérer

l'organisation de son travail et le respect des objectifs de production

N°15

Comprendre et situer l'activité de pêche et la géographie maritime

N°16

Reconnaître et identifier les différentes espèces

N°17

Cerner l'origine des produits

N°18

Maîtriser le vocabulaire attaché au produit

N°19

Identifier les critères de taille

N°20

Identifier les critères de fraîcheur

N°21

Appliquer la réglementation européenne relative à l'information des consommateurs

N°22

Maîtriser le vocabulaire de la profession

N°23

comprendre le principe de fonctionnement des différentes machines et les utiliser en ayant vérifié leur fonctionnement

N°24

Comprendre et respecter le process de réalisation - ordre de fabrication

N°25

Réceptionner les approvisionnements

N°26

Controler l'identification des caisses et détecter les anomalies 27

N°27

Controler le niveau de glaçage et rectifier si besoin

N°28

Comprendre l'importance du maintien de la chaîne du froid et l'appliquer

N°29

Réaliser le tri en fonction des tailles 30

N°30

Controler la conformité du poids des lots et des calibres

N°31

Evaluer un produit dans sa qualité et détecter un produit de mauvaise qualité 32

N°32

Effectuer un stockage provisoire en fonction des plannings de production en respectant le maintien de la chaîne d froid 33

N°33

Réorganiser la chambre froide

N°34

Effectuer un glaçage initial

N°35

Respecter les consignes écrites ou orales liées à la commande

N°36

Travailler tous les types de poissons entiers

N°37

Maitriser les gestes professionnels par rapport au rendement du poisson entier

N°38

Réaliser le conditionnement de poissons entiers adapté à la demande du client

N°39

Appliquer la réglementation européenne relative à l'étiquetage

N°40

Couper et lever des filets de différentes espèces (ronds, plats) en respectant les coefficients de rendement des différentes espèces

Fileter avec une vitesse correcte en privilégiant une bonne qualité de découpe

N°42

Comprendre les incidences du rendement par espèce

N°43

Effectuer le pelage sans déchirure du produit

N°44

Conditionner les produits finis en respectant les règles de glaçage, emballage, pesage

N°45

Effectuer l'allotissement en optimisant la logistique et les produits N°46

Organiser les départs de manière optimale

N°47

Effectuer un réglage avant resserre

N°48

Gérer la resserre : réorganiser les invendus en chambre froide en s'assurant du maintien de la qualité et du roulement des marchandises

N°49

Respecter les méthodes et techniques de conservation par le froid

N°50

Utiliser les techniques de nettoyage et d'entretien des outillages

N°51

Respecter les instructions des fiches techniques des produits

N°52

Respecter les consignes données pour optimiser nettoyage et désinfection

N°53

Affiler et affuter les outils tranchants

N°54

Effectuer le réglage des différentes machines pour rectifier d'éventuels écarts

N°55

Vérifier l'état de l'outil de travail et assurer son entretien

N°56

Effectuer les autocontrôles du produit tout au long du process

N°57

Identifier les critères de fraîcheur et d'altération des produits pour évaluer le produit dans sa qualité

N°58

Détecter tout défaut qualité produit

N°59

Evaluer la conformité entre les achats et la réception en espèces, poids, tailles, qualité, quantité

N°60

S'assurer de la conformité des produits transformés ou finis en présentation et en poids

N°61

Comprendre les exigences de la certification de services dans le cadre du mareyage

N°62

Instruire les documents de traçabilité

N°63

Effectuer son travail dans un esprit d'assurance qualité

N°64

Lire et comprendre un message écrit technique

N°65

Comprendre et respecter les consignes écrites et/ou orales liées à la commande

N°66

Transmettre des informations écrites

N°67

Remonter les informations de manière explicite 68

N°68

Effectuer les enregistrements et étiquetages relatifs à l'expédition et à la resserre

N°69

Etablir des fiches de stock par écrit 70

N°70

Etablir des fiches de stock par informatique 71

N°71

Maîtriser les calculs de base : 4 opérations, fractions

N°72

Maîtriser les unités de poids, capacités, volumes

N°73

Utiliser les moyens de pesée

N°74

utiliser l'outil informatique

N°75

Utiliser un transpalette manuel

N°76

Utiliser un transpalette électrique

N°77

Modules de formation aux activités

Nota : la formation est organisée en 5 modules, sur la base des activités types. Chaque module donnera lieu à une évaluation en continu, selon des modalités développées aux chapitres VII et VIII.

Module 1

INTITULE :

Objectif global RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS :

Etre capable, en autonomie - dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, dans un esprit qualité - d'assurer la réception des approvisionnements : espèces, poids, tailles, qualité et quantité ; de détecter toutes anomalies.

INTITULE :

Sous-objectifs

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Etre capable de contrôler:

l'identification des caisses ;

le niveau de glaçage ;

le poids des lots ;

la conformité et la qualité du produit.

Etre capable de trier et de calibrer tous les produits.

Etre capable d'effectuer un stockage provisoire en fonction des plannings de production et des départs.

INTITULE :

Compétence mises en oeuvre

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Cf.liste des compétences par activité type.

INTITULE :

Connaissances

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Thèmes : hygiène-sécurité, organisation, produit, qualité, communication, savoirs associés
:

réglementation sanitaire européenne ;

règles d'hygiène et de sécurité dans le mareyage ;

HACCP ;

principes de la marche en avant ;

moyens de lutte antimicrobien ;

gestes et postures ;

réglementation européenne relative à l'information des consommateurs ;

la filière et l'organisation d'une entreprise de marée ;

l'activité pêche et la géographie maritime ;

connaissance du produit : caractéristiques anatomiques, appellations des différentes espèces (CEE et autres) critères de tailles, de fraîcheur et d'altération ;

méthodes et techniques de conservation (glaçage) ;

matériels de pesage ;

communication écrite (dont instruction des documents de traçabilité) et orale ;

les calculs de base ;

les unités de poids, volumes, capacités ;

utilisation de l'outil informatique ;

utilisation de transpalette.

INTITULE :

Modalités pédagogiques

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Alternance de séquences en centre de formation et en entreprise, avec supervision par un tuteur - accompagnement régulier du formateur pour suivi de la mise en oeuvre des objectifs de la séquence.

INTITULE :

Durée

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Total : 150 heures, dont 50 heures en centre et 100 heures en entreprise. INTITULE :

Modalités

d'évaluation

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Mise en situation, organisée en centre, sur une durée de 15 minutes, visant à mesurer le niveau de maîtrise de l'activité.

Evaluation de la période en entreprise par tuteur et formateur, sur la base des critères figurant au livret de suivi. INTITULE :

Validation

RECEPTION DES APPROVISIONNEMENTS:

Par le jury du CQP sur la base des résultats de la mise en situation et de la période en entreprise.

Module 2

INTITULE :

Objectif global TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Etre capable, en autonomie - dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, dans un esprit qualité - de maîtriser complètement les techniques de transformation basique des différentes espèces avec un rendement horaire le plus proche possible de celui de la profession. INTITULE :

Sous-objectifs TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Etre capable de :

décapiter ;

éviscérer ;

écailler ;

trancher ;

couper ;

écorcher ;

ébarber ;

peler.

INTITULE :

Compétences mises en oeuvre

TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Cf liste des compétences par activité type.

INTITULE :

Connaissances TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Thèmes : hygiène-sécurité, organisation, produit, process, maintenance, qualité, communication, savoirs associés :

réglementation sanitaire européenne ;

règles d'hygiène et de sécurité ;

HACCP ;

organisation du poste de travail ;

principes de la marche en avant ;

qualité des produits et assurance qualité (exigences du client) ;

connaissance du produit ;

gestes et postures ;

gestes professionnels de :

éviscération ;

coupe de lottes, raies, cabillauds ;

découpe ;

écorchage lottes, raies, roussettes ;

écaillage ;

ébarbage ;

pelage ;

principe de fonctionnement des machines ;

travail sur machine : décapiteuse, désarêteuse ;

affûtage des outils tranchants ;

réglage des machines ;

entretien des outillages, du poste de travail, nettoyage des locaux ;

bases économiques liées au métier (coûts, rendements) ;

communication écrite et orale.

INTITULE :

Modalités

pédagogiques

TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Alternance de séquences en centre de formation et en entreprise, avec supervision par un tuteur - accompagnement régulier du formateur pour suivi de la mise en oeuvre des objectifs de la séquence.

Rotation éventuelle sur 2 entreprises.

INTITULE :

Durée

TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Total : 441 heures, dont 147 heures en centre et 294 heures en entreprise.

INTITULE :

Modalités d'évaluation

TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Mise en situation, organisée en centre, sur une durée de 40 minutes, visant à mesurer le niveau de maîtrise de l'activité.

Evaluation de la période en entreprise par tuteur et formateur, sur la base des critères figurant au livret de suivi. INTITULE :

Validation

TRANSFORMATION BASIQUE DU PRODUIT:

Par le jury du CQP sur la base des résultats de la mise en situation et de la période en entreprise.

Module 3

INTITULE :

Objectif global

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES:

Etre capable, en autonomie - dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, dans un esprit qualité - d'effectuer la mise en filets manuelle des espèces communes en respectant les coefficients de rendement selon les différentes espèces.

INTITULE :

Sous-objectifs

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES:

Etre capable de :

effectuer le parage et le traçage de poissons communs : lieu noir julienne, élingue, grands merlans ;

mettre en filets des petites espèces ;

mettre en filets des poissons de grands fonds ;

effectuer le pelage sans déchirure.

INTITULE :

Compétences mises en oeuvre

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES:

Cf liste des compétences par activité type.

INTITULE :

Connaissances

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES:

Thèmes : hygiène-sécurité, organisation, produit, process, maintenance, qualité, communication, savoirs associés :

réglementation sanitaire européenne ;

règles d'hygiène et de sécurité dans le mareyage ;

HACCP ;

qualité des produits, autocontrôle ;

organisation du poste de travail ;

principes de la marche en avant ;

moyens de lutte antimicrobien ;

gestes et postures ;

utilisation des différentes peleuses ;

réglage des peleuses ;

coefficient de rendement par espèce ;

entretien des outillages, du poste de travail et des locaux ;

bases économiques liées à l'activité ;

communication écrite et orale.

INTITULE :

Modalités pédagogiques

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES :

Alternance de séquences en centre de formation et en entreprise, avec supervision par un tuteur - accompagnement régulier du formateur pour suivi de la mise en oeuvre des objectifs de la séquence.

Rotation éventuelle sur 2 entreprises.

INTITULE :

Durée

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES :

Total : 441 heures, dont 147 heures en centre et 294 heures en entreprise. INTITULE :

Modalités d'évaluation

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES :

Mise en situation, organisée en centre, sur une durée de 40 minutes, visant à mesurer le niveau de maîtrise de l'activité.

Evaluation de la période en entreprise par tuteur et formateur, su la base des critères figurant au livret de suivi. INTITULE :

Validation

MISE EN FILET DES ESPECES COMMUNES :

Par le jury du CQP sur la base des résultats de la mise en situation et de la période en entreprise.

Module 4

INTITULE :

Objectif global

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expedition:

Etre capable, en autonomie - dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, dans un esprit qualité - de conditionner les poissons entiers et transformés, en respectant la chaîne du froid, en conformité avec les exigences du client et les délais de livraison et de préparer les expéditions conformément aux consignes données.

INTITULE :

Sous-objectifs

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expedition:

Etre capable :

sélectionner et positionner les emballages ;

réaliser un conditionnement pour toutes les dimensions de caisses polystyrène ;

effectuer un emballage adapté au produit ;

réaliser un étiquetage conforme aux exigences ;

effectuer l'allotissement de façon cohérente ;

préparer les expéditions.

INTITULE :

Compétences mises en oeuvre

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expedition:

Cf liste des compétences par activité type.

INTITULE :

Connaissances

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expedition:

Thèmes : hygiène-sécurité, organisation, produit, process, maintenance, qualité, communication, savoirs associés :

réglementation sanitaire européenne ;

règles d'hygiène et de sécurité ;

HACCP ;

réglementation européenne relative à l'information des consommateurs ;

gestes et postures ;

organisation du poste de travail ;

qualité des produits et assurance qualité (exigences des clients) ;

connaissance du produit ;

techniques de conditionnement ;

techniques d'emballage ;

matériels de pesage ;

réglage et utilisation des machines (cercleuse) ;

allotissements ;

utilisation de filmeuse ;

entretien des outillage, poste de travail, locaux ;

communication écrite (bons d'expédition) et orale ;

calculs de base et unités de poids, volumes ;

utilisation de l'informatique.

INTITULE :

Modalités pédagogiques

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expédition:

Alternance de séquences en centre de formation et en entreprise, avec supervision par un tuteur - accompagnement régulier du formateur pour suivi de la mise en oeuvre des objectifs de la séquence.

Rotation éventuelle sur 2 entreprises.

INTITULE :

Durée

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expédition:

Total : 150 heures, dont 50 heures en centre et 100 heures en entreprise.

INTITULE :

Modalités d'évaluation

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de l'expédition:

Mise en situation, organisée en centre, sur une durée de 40 minutes, visant à mesurer le niveau de maîtrise de l'activité.

Évaluation de la période en entreprise par tuteur et formateur, sur la base des critères figurant au livret de suivi. INTITULE :

Validation

CONDITIONNEMENT DES POISSONS ENTIERS ET TRANSFORMES et preparation de

l'expédition:

Par le jury du CQP sur la base des résultats de la mise en situation et de la période en entreprise.

Module 5

INTITULE :

Objectif global

GESTION DE LA RESSERRE:

Etre capable, en autonomie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, dans un esprit qualité, de gérer la resserre. INTITULE :

Sous-objectifs

GESTION DE LA RESSERRE:

Etre capable de :

réorganiser les invendus en chambre froide en s'assurant du maintien de la qualité et du roulement des marchandises ;

établir les fiches de stocks restants.

INTITULE :

Compétences

mises en oeuvre

GESTION DE LA RESSERRE:

liste des compétences par activité type.

INTITULE :

Connaissances

GESTION DE LA RESSERRE:

Thèmes:Hygiène-sécurité, organisation, produit, process,qualité communication, savoirs associés :

reglementation sanitaire européenne ;

règle d'hygiène et de sécurité ;

HACCP

réglementation européenne relative à l'information des consommateurs

gestes et postures

organisation du travail ;

connaissance du produit ;

qualité des produits et assurance qualité ;

méthode et techniques de conservation par le froid ;

risques et développement microbien ;

enregistrements et étiquetages ;

communication écrite et orale ;

calculs de base ;

utilisation de l'informatique ;

utilisation de transpalette.

INTITULE :

Modalités pédagogiques

GESTION DE LA RESSERRE:

Alternance de séquences en centre de formation et en entreprise, avec supervision par un tuteur - accompagnement régulier du formateur pour suivi de la mise en oeuvre des objectifs de la séquence.

Rotation éventuelle sur 2 entreprises.

INTITULE :

Durée

GESTION DE LA RESSERRE:

Totale : 75 heures, dont 25 heures en centre et 50 heures en entreprise.

INTITULE :

Modalités d'évaluation

GESTION DE LA RESSERRE:

Mise en situation sur une durée de 30 à 45 minutes, visant à mesurer le niveau de maîtrise de l'activité.

Evaluation de la période en entreprise par tuteur et formateur, su la base des critères figurant au livret de suivi. INTITULE :

Validation

GESTION DE LA RESSERRE:

Par jury du CQP sur la base des résultats de la mise en situation et de la période en entreprise.

Organisation de la formation

MODULE :

1. Réception des approvisionnements ...

DUREE en centre(en heures) : 50

DUREE en entreprise(en heures) : 100

DUREE TOTALE(en heures) : 150

MODULE :

2. Transformation basique

DUREE en centre(en heures) : 147

DUREE en entreprise(en heures) : 294

DUREE TOTALE(en heures) : 441

MODULE :

3. Mise en filets

DUREE en centre(en heures) : 147

DUREE en entreprise(en heures) : 294

DUREE TOTALE(en heures) : 441

MODULE :

4. Conditionnement et expédition

DUREE en centre(en heures) : 50

DUREE en entreprise(en heures) : 100

DUREE TOTALE(en heures) : 150

MODULE :

5. Gestion de la resserre

DUREE en centre(en heures) : 25

DUREE en entreprise(en heures) : 50

DUREE TOTALE(en heures) : 75

DUREE en centre(en heures) : 419 DUREE en entreprise(en heures) : 838

DUREE TOTALE(en heures) : 1 257 soit 36 semaines

Théorie en salle : 50 heures

Pratique et théorie associée : 369 heures

Observations : cette organisation est indépendante de la progression pédagogique qui sera mise en oeuvre. Elle constitue un cadre en termes de temps de formation pour l'atteinte des objectifs de chaque activité type.

Les temps d'apport théorique en salle ont été minorés au profit des apports théoriques associés à la pratique aux fins d'une meilleure appropriation par les apprenants.

Formation et suivi

La réussite d'une opération de CQP repose pour une bonne part sur la capacité de l'entreprise à mobiliser des tuteurs à la fois désireux et capables de transmettre leur savoir et savoir-faire.

La formation se déroulant en alternance et faisant une large part aux temps d'apprentissage en entreprise, et donc s'effectuant au plus près des réalités d'exercice conformément au souhait de la profession, il conviendra que les employeurs des futurs apprenants intègrent de réelles fonctions tutorales dans leurs organisations.

Suivant la taille de l'entreprise, la fonction totale sera assurée par une même personne ou répartie suivant deux niveaux de responsabilité, à savoir :

- un tuteur hiérarchique, chef d'entreprise ou responsable assurant l'accueil, l'accompagnement, le suivi et l'évaluation de l'apprenant dans l'entreprise ;

- un tuteur opérationnel (ou de proximité), professionnel dont la compétence est reconnue et qui sera chargé de transmettre à l'apprenant son savoir-faire sur des tâches déterminées et dans son propre champ d'intervention.

Choisir d'intégrer les formations en alternance dans l'entreprise, c'est reconnaître et donc organiser sa fonction formatrice et le rôle fondamental du tutorat.

Les missions dévolues au tuteur de proximité devront être clairement identifiées et des temps devront être dégagés dans son organisation de travail pour lui permettre d'intervenir aux niveaux suivants :

L'accueil, déterminant pour l'intégration de l'apprenant dans l'entreprise et qui se devra d'être préparé en lien avec l'organisme de formation, par une connaissance préalable du type d'apprenants engagés dans la formation, et une connaissance des objectifs et du dispositif de formation.

Le suivi et l'accompagnement, en prévoyant et en organisant le parcours de formation dans l'entreprise en relation avec l'organisme de formation, au regard des objectifs fixés pour chaque séquence.

La transmission des compétences, en permettant au tuteur de pouvoir adopter une attitude pédagogique et de piloter la formation de l'apprenant, par une adaptation de ses propres contraintes de production.

L'évaluation, en aménageant des temps d'échange et de bilan avec l'apprenant et avec les formateurs.

Si la fonction tutorale se doit d'être assurée par des professionnels dont les compétences sont reconnues, transmettre son savoir-faire n'est pas inné, cela s'apprend. Il conviendra en conséquence d'aider les professionnels dans leur mission en leur permettant de suivre une formation à cette nouvelle fonction.

Une formation à la fonction tutorale est d'autant plus souhaitable que les modalités choisies pour l'évaluation des acquis intègrent à part égale les résultats des périodes en entreprise et les résultats des mises en situation.

Des dispositifs de type " formation ouverte de tuteur " permettent un accompagnement du tuteur simple, concret et efficace tout en ayant pour souci d'alléger les contraintes de temps liées à la fonction du tuteur et de répondre de façon individualisée à ses attentes.

Un livret de suivi :

Un livret de suivi et d'évaluation sera remis à chaque apprenant en début de formation.

Ce document permettra de suivre la progression des acquisitions des stagiaires sur les formations théoriques et pratiques.

Il contiendra les informations suivantes :

- identification du candidat ;
- planning de la formation en centre et en entreprise ;
- planning des évaluations (prévisions et réalisations) ;
- les objectifs de chaque module ;
- une grille d'évaluation au poste de travail pour chaque module ;

- une fiche d'évaluation de la mise en situation pour chaque module - activité type.

Ce document permettra de :

- mesurer les apprentissages et leurs évolutions dans le temps ;
- faciliter les échanges entre le formé, le tuteur et les formateurs ;
- structurer l'entretien final avec le jury.

Ce document contribuera ainsi aussi à la délivrance du CQP.

Il sera renseigné par le formateur et le tuteur et par le jury du CQP à l'issue de chaque module.

(1) Autonomie : aptitude à mettre en oeuvre, en respectant les consignes données, à détecter (et traiter) les anomalies, et à être réactif dans l'exécution des tâches. NOTA : arrêté du 19 octobre 2004 : Le deuxième alinéa du point " modalités de reconnaissance et/ou validation des acquis " du point 6 (référentiel de formation) est étendu sous réserve qu'en application des dispositions des articles L. 900-1 du code du travail et L. 335-6-II du code de l'éducation, le certificat de qualification professionnelle soit enregistré au répertoire national des certifications professionnelles, dans les conditions prévues par l'article 4 du décret n° 2002-616 du 26 avril 2002.

NOTA : (1) Autonomie : aptitude à mettre en oeuvre, en respectant les consignes données, à détecter (et traiter) les anomalies, et à être réactif dans l'exécution des tâches.

NOTA : arrêté du 19 octobre 2004 :

Le deuxième alinéa du point " modalités de reconnaissance et/ou validation des acquis " du point 6 (référentiel de formation) est étendu sous réserve qu'en application des dispositions des articles L. 900-1 du code du travail et L. 335-6-II du code de l'éducation, le certificat de qualification professionnelle soit enregistré au répertoire national des certifications professionnelles, dans les conditions prévues par l'article 4 du décret n° 2002-616 du 26 avril 2002.

7 Modalités d'évaluation et de validation

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Les modalités d'évaluation et de validation doivent être en cohérence avec les

compétences à évaluer.

La forme des épreuves est donc importante.

Il a été retenu le principe d'une évaluation des acquis à la fin de chaque module et d'une évaluation finale par un entretien avec le jury.

A la fin de chaque module, l'évaluation des acquis s'effectuera par :

Une appréciation des performances au cours de la période en entreprise, à partir de la notation de 5 critères figurant au livret individuel de suivi, à savoir :

1. Technicité - savoir-faire ;
2. Polyvalence - adaptabilité ;
3. Qualité du travail ;
4. Esprit d'équipe - initiative ;
5. Présence (assiduité).

Pour chaque critère une note est donnée conjointement par le formateur et le représentant de l'entreprise. Le critère de technicité représentant au minimum 50 % du total.

Une mise en situation reconstituée, organisée en centre de formation ou dans des locaux appropriés, et portant sur des compétences requises pour l'activité type concernée.

En fin de formation, une évaluation finale s'effectuera par :

- passation d'un questionnaire à choix multiples (QCM) portant sur les savoirs acquis en enseignement théorique et en situation de travail ;
- un entretien avec le jury, sur la base des réponses données au QCM.

A la fin de chaque module la décision d'attribution de la capacité correspondant à chaque activité-type s'effectuera par le jury du CQP sur la note donnée par les formateurs et

l'entreprise d'accueil du stagiaire, au regard des notes obtenues pour les 5 critères figurant au livret de suivi individuel et la note obtenue lors de la mise en situation.

Cette décision revêtira cependant un caractère " provisoire " - l'ensemble des capacités donnant lieu à une analyse en fin de formation, avec le jury, afin de permettre la prise en compte des évolutions et des progressions observées au cours de la formation.

7.1. Jury du CQP

Le jury du CQP est chargé de :

- examiner les épreuves avant évaluation ;
- veiller au bon déroulement des épreuves ;
- valider les résultats aux épreuves ;
- émettre un avis sur l'attribution du CQP au candidat, en fonction des résultats aux épreuves et du livret de suivi.

Il est composé des personnes suivantes :

- un professionnel désigné par les représentants de l'antenne professionnelle locale, ou par défaut, un représentant de l'Union du mariage français (UMF) ;
- un professionnel désigné par les organisations syndicales représentatives des salariés ;
- un formateur.

7.2. Architecture de l'évaluation et de la validation

EPREUVE

A 1. - Mise en situation " réception des approvisionnements "

NOMBRE de points : 10

A 2. - Evaluation continue

NOMBRE de points : 10

TOTAL : 20

B 1. - Mise en situation “ transformation basique du produit “

NOMBRE de points : 30

B 2. - Evaluation continue

NOMBRE de points : 30

TOTAL : 60

NOTE ÉLIMINATOIRE : Egale ou inférieure à 25/60

C 1. - Mise en situation “ mise en filets des espèces communes “

NOMBRE de points : 30

C 2. - Evaluation continue

NOMBRE de points : 30

TOTAL : 60

NOTE ÉLIMINATOIRE : Egale ou inférieure à 25/60

D 1. - Mise en situation “ conditionnements des poissons et préparation de l'expédition “

NOMBRE de points : 10

D 2. - Evaluation continue

NOMBRE de points : 10

TOTAL : 20

E 1. - Mise en situation “ gestion de la resserre “

NOMBRE de points : 5

E 2. - Evaluation continue

NOMBRE de points : 5

TOTAL : 10

F. - Entretien avec le jury (QCM)

NOMBRE de points : 30

TOTAL : 30

-

TOTAL 200

-

CQP attribué pour 100 points sur 200, hors note éliminatoire.

7.3. Principes de mise en oeuvre

A l'issue de chaque module, une note intermédiaire et provisoire est donnée, comprenant :

- une note donnée par le jury à partir des résultats de la " mise en situation type " - cette dernière étant organisée dans le centre de formation. Cette note représente 50 % de la note globale du module ;

- une note d'évaluation continue donnée conjointement par les formateurs et l'entreprise, à partir des observations et avis des tuteurs lors des périodes d'application (critères du livret de suivi individuel). Cette note représente 50 % de la note globale du module.

A l'issue de la formation, une évaluation finale est réalisée, comprenant :

- une note donnée par le jury, à partir des résultats de l'entretien individuel, au cours duquel le candidat argumente les réponses données au QCM ;

- une note globale de formation, résultant d'une part de l'addition des notes intermédiaires obtenues à l'issue de chaque module et d'autre part de l'analyse de la progression tant technique que comportementale, effectuée sur la base des critères du livret de suivi.

7.4. Liste des épreuves (mise en situation et entretien final)

Epreuve A 1

Epreuve de mise en situation sur l'activité type : " réception des approvisionnements ".
Durée : 15 minutes.

L'épreuve porte sur les compétences liées à l'identification de 25 espèces différentes et au tri selon leur fraîcheur.

Cette épreuve représente 5 % de la note globale de stage et ne possède pas de seuil éliminatoire.

Epreuve B 1

Epreuve de mise en situation sur l'activité type : " transformation basique du produit ".
Durée : 40 minutes.

L'épreuve porte sur les compétences liées à l'utilisation des méthodes de travail propres à la préparation des principales espèces commercialisées, à partir d'un lot significatif.

Cette épreuve représente 15 % de la note globale de stage et possède un seuil éliminatoire.

Epreuve C 1

Epreuve de mise en situation sur l'activité type : " mise en filets des espèces communes ".
Durée : 30 minutes.

L'épreuve porte sur les compétences liées à fileter un lot de 10 kilogrammes de poissons avec le meilleur rendement.

Cette épreuve représente 15 % de la note globale de stage et possède un seuil éliminatoire.

Epreuve D 1

Epreuve de mise en situation sur l'activité type : " conditionnement des poissons et préparation de l'expédition ". Durée : 10 minutes.

L'épreuve porte sur les compétences liées à l'emballage et à la préparation de l'expédition selon une fiche d'envoi.

Cette épreuve représente 5 % de la note globale de stage et ne possède pas de seuil éliminatoire.

Epreuve E 1

Epreuve de mise en situation sur l'activité type : " gestion de la resserre ". Durée : 30 à 45 minutes.

L'épreuve porte sur les compétences liées à la réorganisation des inventus et à l'établissement des fiches de stock.

Cette épreuve représente 2,5 % de la note globale de stage et ne possède pas de seuil éliminatoire.

Epreuve F

Questionnaire à choix multiple (QCM) et entretien avec le jury. QCM : 35 minutes.

L'épreuve porte sur les savoirs acquis en enseignement théorique et en situation de travail.

Cette épreuve représente 15 % de la note globale de stage et ne possède pas de seuil éliminatoire.

Entretien avec le jury : 20 minutes.

Portant sur :

- la représentation du métier ;
- l'argumentation des réponses données au QCM ;
- l'analyse de l'ensemble des résultats de la formation.

7.5. Délivrance du CQP

Le CQP est délivré par la commission paritaire au vu des résultats à l'ensemble des épreuves et de l'avis du jury certifié par son président.

Il est adressé par l'AGEFOS-PME au bénéficiaire.

8. Référentiel détaillé d'évaluation

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004

Sont présentés ci-après :

- le descriptif des mises en situation pour chaque activité-type ;
- la liste des produits de référence ;
- les modalités d'évaluation par module ;
- un support provisoire de grille d'évaluation des périodes en entreprise ;
- annexes.

Nota : ce référentiel d'évaluation a pour but d'apporter une ligne directrice aux organismes de formation dûment agréés par la profession à qui sera attribuée la mise en oeuvre du CQP.

Le document n'est pas à ce stade, exhaustif, et devra être complété voire amendé par les prestataires retenus pour les 1res sessions.

Les documents ci-joints ont été élaborés en collaboration avec Innomer à Lorient et le CFPM de Boulogne-sur-Mer.

MODULE :

Réception des produits

OBJECTIF :

Etre capable d'identifier les produits, leur calibre et de les trier selon leur fraîcheur.

CONDITION de réalisation (+) :

Mise à disposition d'espèces selon arrivage. Voir liste récapitulative en pièce jointe n° 1.

Réponses écrites à l'aide d'une grille.

Mise en situation : 15 mm 10 points (entreprise)

Mise en situation : 15 mm Soit 20 points

TRAVAIL DEMANDE :

A partir d'un lot de 25 espèces différentes dont 2 mollusques, 2 crustacés, 10 filets citer pour chaque espèce : le nom commun officiel, le calibre et la catégorie de fraîcheur, en utilisant les critères sanitaires en vigueur.

NOTATION/sur 200 points :

10 points (centre)

10 points (entreprise) Soit 20 points

MODALITE D'EVALUATION :

1/5 de point par bonne réponse sur l'identification de l'espèce.

1/10 de point par bonne réponse sur le calibre.

1/10 de point par bonne réponse sur la fraîcheur.

MODULE :

Transformation basique

OBJECTIF :

Etre capable d'utiliser les 7 méthodes de travail propres aux principales espèces commercialisées (écorcher, décapiter, mettre en queue, trancher en darnes, écailler, ébarber, éviscérer).

CONDITION de réalisation (+) :

Mise à disposition d'un local adapté.

TRAVAIL DEMANDE :

Réaliser 4 techniques parmi les 7 demandées.

NOTATION/sur 200 points :

30 points (centre)

MODALITE D'EVALUATION :

Chaque technique est notée sur 7,5 points : 3,75 points pour le rendement matière et 3,75 points pour la présentation du produit fini (cf.document joint n° 2).

MODULE :

OBJECTIF :

CONDITION de réalisation (+) :

Tenue de travail et équipement pédagogique appropriés

Mise en situation : 40 mn.

TRAVAIL DEMANDE :

NOTATION/sur 200 points :

30 points (entreprise)

Soit 60 points.

MODALITE D'EVALUATION :

Soit 60 points.

MODULE :

Mise en filets espèces communes

OBJECTIF :

Etre capable d'effectuer la mise en filet manuelle des espèces communes, en respectant les coefficients de rendement (matière et horaire).

CONDITION de réalisation (+) :

Mise à disposition d'une caisse de 10 kg de poissons.

Mise en situation : 30 mn.

TRAVAIL DEMANDE :

A partir de 3 espèces différentes (un gadidé, un poisson plat, un poisson de grand fond) fileter les poissons avec le meilleur rendement horaire, matière et qualité du produit fini.

(Voir tableau indicatif des rendements en annexe III.)

(Voir grille d'évaluation en annexe III bis).

NOTATION/sur 200 points :

30 points (centre).

30 points (entreprise).

60 points.

MODALITE D'EVALUATION :

10 points par espèce, 4 pour le rendement matière, 4 pour le rendement horaire, 2 pour la présentation du produit (cf. document joint n° 3).

Soit 60 points.

MODULE :

Conditionnement expédition

OBJECTIF :

Etre capable de préparer les expéditions.

CONDITION de réalisation (+) :

Mise à disposition de caisses d'expédition, glace et fiche d'envoi.

TRAVAIL DEMANDE :

A partir de poissons (ou filets de poisson), préparer une expédition selon la commande. Les candidats seront évalués sur le contrôle du poids, le rangement des produits, la conformité de l'étiquetage.

NOTATION/sur 200 points :

10 points (centre)

MODALITE D'EVALUATION :

Conditionnement noté sur les critères suivants :

rangement des produits, taux de glaçage, intégrité de la caisse, poids, conformité d'étiquetage (1 point attribué pour chaque critère satisfait).

MODULE :

Gestion de la resserre

OBJECTIF :

Etre capable de réorganiser les invendus en chambre froide et établir des fiches de stocks.

CONDITION de réalisation (+) :

Mise à disposition d'une chambre froide et de lots issus de plusieurs coffres.

Mise en situation : 30 à 45 mn.

TRAVAIL DEMANDE :

A partir d'un lot significatif, les candidats seront évalués sur la qualité du tri, le glaçage ou reglaçage (rapport glace/produit) et l'entreposage rationnel des produits.

NOTATION/sur 200 points :

5 points (centre)

5 points (entreprise).

Soit 10 points.

MODALITE D'EVALUATION :

Expédition notée sur les critères suivants : intégrité des caisses, rangement des caisses, identification des caisses, conformité de la fiche de palette, durée l'opération (1 point attribué pour chaque critère satisfait).

Resserre notée sur les critères suivants : rangement vertical des différentes espèces, rangement des produits dans la caisse, taux de glaçage, conformité des poids, conformité de la fiche de resserre (1 point attribué pour chaque critère satisfait).

Soit 10 points.

MODULE :

Entretien bilan final

OBJECTIF :

Etre capable de se situer dans le milieu professionnel et social

CONDITION de réalisation (+) :

Ensemble de questions

Epreuve écrite sous forme QCM : 35 mn

TRAVAIL DEMANDE :

Répondre à 40 questions portant sur les savoirs associés (environnement filière, produits, réglementation, calculs commerciaux ..) acquis à la fois en enseignement théorique et en situation de travail.

Entretien individuel permettant de valider l'ensemble des résultats et de décider de la délivrance du CQP

NOTATION/sur 200 points :

15 points (centre)

MODALITE D'EVALUATION :

5 points attribués pour les 40 questions.

5 points attribués pour le comportement évalué pendant la formation

5 points pour l'entretien final.

MODULE :

OBJECTIF :

TRAVAIL DEMANDE :

CONDITION de réalisation (+) :

Entretien individuel : environ 20 mn

NOTATION/sur 200 points :

15 points (entreprise)

Soit 30 points.

MODALITE D'EVALUATION :

Soit 30 points.

Modalités d'évaluation du module 1

Liste des produits de référence

(norme européenne)

Poissons de mer

1. Baudroie

2. Vive

3. Turbot

4. Barbue

5. Cardine
6. Limande
7. Limande-sole
8. Flet
9. Plie-cynoglose
10. Plie (carrelet)
11. Sole
12. Céteau
13. Eglefin
14. Cabillaud
15. Tacaud
16. Lieu noir
17. Lieu jaune
18. Merlan
19. Merlu
20. Lingue franche
21. Lingue bleue

22. Mostelle

23. Motelle

24. Brosme

25. Béryx

26. Saint-Pierre

27. Rouget-barbet

28. Lançon

29. Vieille

30. Rascasse

31. Dorade royale

32. Pagre

33. Dorade rose

34. Pageot

35. Griset

36. Bar

37. Mérou

38. Chinchard

39. Grondin rouge

39. Grondin gris

40. Grondin perlon

41. Thon rouge

42. Thon germon

43. Maquereau

44. Anchois

45. Sardine

46. Hareng

47. Sprat

48. Orphie

49. Eperlan

50. Mulet

51. Congre

52. Anguille

53. Roussette

54. Emissole

55. Hâ

56. Aiguillat

57. Raie pastenague

58. Raie pocheteau

59. Raie bouclée

60. Raie paillon (fleurie)

61. Raie ponctuée

62. Hoplostète

63. Sabre

64. Grenadier

65. Siki

66. Sébaste

67. Chimère

68. Cardina

70. Brochet

Poissons d'eau douce

71. Perche

72. Sandre

73. Saumon

69. Truite

70. Carpe

71. Brochet

72. Esturgeon

Crustacés d'eau de mer

73. Crevette rose (bouquet)

74. Crevette grise

75. Langouste

76. Cigale de mer

77. Langoustine

78. Homard américain

79. Homard européen

80. Araignée

81. Tourteau

82. Etrille

83. Pousse-pied

Crustacés d'eau douce

84. Ecrevisse

Mollusques

85. Huître creuse

86. Huître plate

87. Coquille Saint-Jacques

88. Pétoncle

89. Vanneau

90. Moule

91. Praire

92. Clam

93. Vernis

94. Bulot

95. Palourde

96. Amande de mer

97. Vénus

98. Bigorneau

99. Ormeau

100. Patelle

101. Seiche

102. Encornet

Filets

103. de julienne

104. d'élingue

105. de lieu noir

106. de merlan

107. de moruette

108. d'églefin

109. de sabre

110. de grenadier

Fiche d'appréciation des performances

Module 1 : réception des approvisionnements

1. Technicité/savoir-faire :

2. Qualité du travail

BIEN objectif bien atteint6 :

Réalise correctement la qualité du travail demandé1

MOYEN Objectif juste réalisé 3 :

Qualité du travail moyenne 0,5

FAIBLE En-dessous de l'objectif 0 :

Qualité médiocre à contrôler souvent

0 ... /1

... /6

1. Technicité/savoir-faire :

3. Polyvalence/adaptabilité

BIEN objectif bien atteint 6 :

Assure ses objectifs de polyvalence 1

MOYEN Objectif juste réalisé 3 :

Assure peu ses objectifs de polyvalence 0,5

FAIBLE En-dessous de l'objectif 0 :

N'assure pas ses objectifs de polyvalence 0

1. Technicité/savoir-faire :

4. Esprit d'équipe/initiative

BIEN objectif bien atteint 6 :

BIEN 1

MOYEN Objectif juste réalisé 3 :

MOYEN 0.5

FAIBLE En-dessous de l'objectif 0 :

FAIBLE 0

1. Technicité/savoir-faire :

5. Présentisme BIEN objectif bien atteint 6 :

Bonne ponctualité

MOYEN Objectif juste réalisé 3 :

Ponctualité moyenne 0.5

FAIBLE En-dessous de l'objectif 0 :

ponctualité insuffisante 0

Observations :

Etabli par : .. le : ...

Visa de l'entreprise :

Visa du formateur :

Modalités d'évaluation du module n° 2

TECHNIQUES :

Ecorcher

ESPECES

Roussette

Siki

PRESENTATION :

Entière

Vide

CALIBRE :

3

CALIBRE :

2

OBJECTIF rendement matière :

35 %42 %

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

Si > ou égal à 100 % : note = 3,75

Si > ou égal à 95 % : note = 2,5

Si > ou égal à 90 % : note = 1,25

En-dessous : éliminé

NOTATION OBJECTIF qualité :

Si pas de défauts : note = 3,75

Si quelques défauts : note = 2,5

Si défauts importants :note = 1,25

En-dessous : éliminé

TECHNIQUES :

Décapiter, éteter

ESPECES :

Cabillaud

Lieu noir

Merlan

PRESENTATION :

Vide/entier Vide/entier Vide/entier CALIBRE :

3

CALIBRE :

2

OBJECTIF rendement matière

79 % - 60 %

82 % - 60 %

85 % - 60 %

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

idem

NOTATION OBJECTIF qualité :

idem

TECHNIQUES :

Mettre en queue

ESPECES :

Lotte

PRESENTATION :

Vide

CALIBRE :

3

OBJECTIF rendement matière

50 %

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

idem

NOTATION OBJECTIF qualité :

idem

TECHNIQUES :

Trancher en darne

ESPECES :

Saumon

PRESENTATION :

Vide

CALIBRE :

3/4

OBJECTIF rendement matière

61 % (avec queue en filets)

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

idem

NOTATION OBJECTIF qualité :

idem

TECHNIQUES :

Ecailler

ESPECES :

Lieu noir Dorade grise

PRESENTATION :

Vide

Entière

CALIBRE :

3

CALIBRE :

3

OBJECTIF rendement matière

95 %

95 %

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

idem

NOTATION OBJECTIF qualité :

idem

TECHNIQUES :

Ebarber

ESPECES :

Poissons plats (Plie)

PRESENTATION :

Vide

CALIBRE :

3

OBJECTIF rendement matière

95 %

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

idem

NOTATION OBJECTIF qualité :

idem

TECHNIQUES :

Eviscérer

ESPECES :

Tacaud

Merlan

PRESENTATION :

Entier

Entier

CALIBRE :

3

CALIBRE :

3

OBJECTIF rendement matière

74 %

85 %

NOTATION RENDEMENT matière obtenu/objectif :

idem

NOTATION OBJECTIF qualité :

idem

Modalités d'évaluation du module n° 3 (Filetage)

ESPECES :Merlan

PRESENTATION :Vide

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :Avec flanc

OBJECTIF rendement matière :52 %

EVALUATION :

Rendement matière obtenu/objectif :

Si > ou égal à 100 % : note = 4

Si > ou égal à 95 % : note = 2,5

Si > ou égal à 90 % : note = 1

En dessous : éliminé OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

30

Rendement horaire obtenu/objectif :

Si > ou égal à 100 % : note = 4

Si > ou égal à 95 % : note = 3

Si > ou égal à 90 % : note = 2

Si > ou égal à 85 % : note = 1

En dessous : éliminé

ESPECES :Merlan

PRESENTATION :entier

CALIBRE :2

PRESENTATION finale :Sans flanc

OBJECTIF rendement matière :38 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

25

ESPECES :Tacaud

PRESENTATION :Vide

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :Avec flanc

OBJECTIF rendement matière : 48 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

35

ESPECES :Tacaud

PRESENTATION :Entier

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :Sans flanc

OBJECTIF rendement matière : 35 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

25

ESPECES :Lieu noir

PRESENTATION :Vide

CALIBRE :4

PRESENTATION finale :Avec flanc

OBJECTIF rendement matière :52 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

50

ESPECES :Lieu noir

PRESENTATION :Entier

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :Sans flanc

OBJECTIF rendement matière :45 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

35

ESPECES :Carrelet

PRESENTATION :Vide

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :Avec flanc

OBJECTIF rendement matière :38 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

25

ESPECES :Carrelet

PRESENTATION :Entier

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :Sans flanc

OBJECTIF rendement matière :35 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

17

ESPECES :Limande

PRESENTATION :Entier

CALIBRE :1

PRESENTATION finale :Sans flanc

OBJECTIF rendement matière :40 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

12,5

ESPECES :Flétan noir

PRESENTATION :Vide

CALIBRE :2

PRESENTATION finale :

OBJECTIF rendement matière :58 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

50

ESPECES :Grenadier

PRESENTATION :Vide

CALIBRE :

PRESENTATION finale :Sans flanc

OBJECTIF rendement matière :38 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

30

ESPECES :Grenadier de roche

PRESENTATION :Entier

CALIBRE :3

PRESENTATION finale :

OBJECTIF rendement matière :34 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

40

ESPECES :Sabre

PRESENTATION :Etêté/vide

CALIBRE :2

PRESENTATION finale :

OBJECTIF rendement matière :58 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

50

ESPECES :Empereur

PRESENTATION :Entier

CALIBRE :2

PRESENTATION finale :Avec flanc

OBJECTIF rendement matière :37 %

EVALUATION :

OBJECTIF DE rendement horaire (kg de matière première/heure) :

55

Les rendements sont indicatifs ; ils peuvent varier de quelques pour cent autour de ces valeurs, selon la nature du poisson, sa fraîcheur, la saison, son lieu de capture.

PS : une note fraîcheur sera attribuée en complément selon un plan à deux classes : 2 points si pas de défauts, 1 si quelques défauts.

ANNEXE I

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004
- Nom : Prénom : ...

Evaluation module 1 : réception des produits

N° NOM DES ESPÈCES CRITÈRE TOTAL DE FRAÎCHEUR points Nom commun Famille
 Taille E A B C 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

Total/100 ... 50 Moyenne/10 ... 5

ANNEXE II

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004
- Nom : Prénom : ... Date : ...

Evaluation module 2 : transformation basique des produits

Méthode 1

Méthode 2

Méthode 3

Méthode 4

Méthode 5

Méthode 6

CRITERE D'EVALUATION :

CRITERE D'EVALUATION :

Préparation des matériels adéquats

BAREME :05 points

CRITERE D'EVALUATION :

Vitesse d'exécution 05 points

BAREME :05 points

CRITERE D'EVALUATION :

Rendement

BAREME :10 points

CRITERE D'EVALUATION :

Aspect produit fini

BAREME :10 points

Total/120 ... 0

Moyenne/30 ... 0

(+) Notez les espèces travaillées.

ANNEXE III

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004
- Nom : Prénom : ... Date : ...

Evaluation module 3 : mise en filets

CRITÈRE BAREME ESPECE ESPECE COMMEN- TOTAL N° 1 N° 2 TAIRE Espèce
Espèce (+) (+) Filetage 20 Aspect du filet ou produit fini Vitesse d'exécution Rendement
Méthode, technique Aisance au poste de travail Hygiène 10 Présentation vestimentaire et
corporelle Méthode de travail, organisation Total/60 ... 100 Moyenne 30

(+) Notez les espèces travaillées.

ANNEXE IV

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004
- Méthodes de travail propres aux espèces principales

TECHNIQUE ESPÈCE Ecorcher, éviscérer Roussette Siki Décapiter, étêter Cabillaud Lieu noir Saumon Mettre en queue Lotte Trancher en darne Saumon Cabillaud et autres gadidés Ecailler Lieu noir Saumon Dorade Ebarber Poissons plats

ANNEXE V

- Créé par Avenant 2004-01-16 BO conventions collectives 2004-15 étendu par arrêté du 19 octobre 2004 JORF 29 octobre 2004
- Tableau des rendements (matières et horaires)

des principales espèces

ESPÈCE	RENDEMENT	RENDEMENT	MATIÈRE	HORAIRE
Morue n° 2 décapitée	75 %			
Morvette n° 4 en filets	40 %			
Lotte n° 4 décapitée	47 %			
Julienne n° 2 décapitée	85 %			
Julienne n° 2 en filets avec ventre	55 %			
Chien n° 2	35 %			
Roussette n° 2	36 %			
Siki	40 %			
Merlan n° 2 en filets	48 %			
Anon n° 2 en filets	42 %			
Lieu n° 2 décapité	80 %			
Lieu n° 4 en filets avec ventre	55 %			
Saumon en filets avec peau	70 %			
Cardine	48 %			

Les rendements sont indicatifs. Ils peuvent varier de quelques pour cent autour de ces valeurs, selon la nature du poisson, sa fraîcheur, la saison, son lieu de capture.