Programme de formation

FILETAGE DES POISSONS

taux de satisfaction 10/10 - calculé sur la base des formations réalisées en 2024

Objectifs de la formation

A la fin de la formation, le stagiaire est capable de :

- Maîtriser les techniques de découpe
- Perfectionner le rendement de la matière première
- Utiliser le bon matériel
- Proposer des services plus larges pour les clients

Modalités de déroulement

Durée :
8h/Jour
(1 à 2 jours suivant le niveau)

Lieu :
Présentiel - en entreprise

Tarif :
480.00€

Matériel requis

Aucun

Profil des stagiaires et prérequis

- Tout public
- Aucun prérequis

Modalités techniques

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap et une attention particulière est portée à chaque stagiaire.

Contenu de la formation

- Transmission des consignes de sécurité (conseils sur les gestes et postures, prévention des troubles musculo squelettiques)
- Rappel des règles d'hygiène/qualité relatives à la manipulation des produits
- Maîtrise des techniques de transformation sur poissons plats et poissons ronds (éviscération, étêtage, pelage, écaillage, filetage, désarêtage, tranchage)
- Démonstration par l'intervenant portant sur la technique d'aiguisage du couteau + mise en application par les participants

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation de la formation

- Feuilles de présence individuelles par ½ journée de formation signées
- Questionnaire de positionnement à l'entrée en formation
- Vérification des acquis par la réalisation du questionnaire d'évaluation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Évaluation de la formation à froid (J+6 mois)
- Bilan de fin de formation
- Mise en situation, mise en pratique sur lieu de vente

Moyens pédagogiques

- Mise à disposition des ressources nécessaires pour suivre et s'approprier la formation.
- Lors des formations, l'accent est mis sur l'interactivité, intégrant ainsi la possibilité d'accroître ses compétences individuelles.

Équipe pédagogique

M. Mathieu GREMONT :

- Formateur confirmé pour les professionnels du secteur de la poissonnerie
- Connaissance approfondie du domaine de la poissonnerie

Modalités d'accès

- Téléchargement et transmission du bulletin d'inscription
- Contact : Tiphaine LEBRETON - 09 81 44 44 43 - secretariat@poissonniers.com

**version à jour janvier 2025*