

Le Lycée Maritime et Aquacole de La Rochelle propose une formation professionnelle pour les demandeurs d'emplois motivés par la mise en marché des produits de la mer :

Le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) EMPLOYÉ POLYVALENT DES PRODUITS DE LA MER.



En quoi consiste ce métier ?

L'employé polyvalent des produits de la mer travaille dans le domaine professionnel du mareyage et de la vente en gros.

Il doit être capable de réaliser en autonomie l'ensemble des activités de l'atelier de marée dans un esprit de qualité et de respect des normes d'hygiène et de sécurité :

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.

Quelles sont les qualités requises pour accéder à cette formation ?

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 horaires variables (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).

Quelles sont les compétences acquises en fin 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 ;

Optimisant son organisation en fonction des heures de départ ;

Respectant les contraintes réglementaires, les normes d'hygiène et de sécurité

Mettant en œuvre, dans un esprit qualité, les techniques et procédures pour :

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

Maîtriser complètement les techniques de transformation basique des différentes espèces avec

un rendement le plus proche possible de celui de la profession.

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

Gérer la resserre.

Nombre de candidats : 12 demandeurs d'emplois

Rythme global : de octobre 2015 à avril 2016 avec 12 semaines en centre et 10 semaines en entreprise (trois périodes de stage).

Télécharger la plaquette : 

Pour tous renseignements, inscription et sélection:

[Service Formation Continue](#)

Lycée Maritime et Aquacole de La Rochelle

Tel 05.46.43.70.21