

Vendeur Préparateur en produits de la mer

Lycée Professionnel Maritime et
Aquacole Daniel Rigolet

Rue Matignon
50100 CHERBOURG EN COTENTIN

☎ : 02 33 44 74 40

✉ fc-lpma-ch@developpement-durable.gouv.fr



PRÉREQUIS :

- Être âgé d'au moins 18 ans
- Avoir un niveau équivalent à une 4^{ème} ou 3^{ème} de collège

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Remplir un dossier d'inscription
- Avoir trouvé l'entreprise d'accueil pour les stages
- Avoir réussi les tests de sélection et l'entretien de motivation
- Avoir un financement

OBJECTIFS :

Le titulaire du CQP vendeur préparateur en produits de la mer assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène et de santé sanitaire notamment en maîtrisant la chaîne du froid. Il est également formé aux normes de sécurité au travail et à la traçabilité des produits conformément aux règlements en vigueur. Il met en valeur les produits, renseigne les consommateurs sur la qualité et les labels des produits. Il assure en autonomie l'acte de vente.

| BLOC | DESCRIPTIF | DURÉE EN HEURES | TARIFS EN € (non soumis à la TVA) | MODALITÉS D'ÉVALUATION* |
|---|--|-----------------|-----------------------------------|---|
| Bloc 1 : Réaliser la mise en place du point de ventes des produits de la mer | - Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène. - Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. - Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement. | 385 | | Examen final devant un jury professionnel |
| Bloc 2 : Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente | - Accompagner le client dans son acte d'achat. - Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client. | | | |
| Bloc 3 : Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant | - Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés. - Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements | | | |
| Bloc 4 : Réaliser le filetage de poissons | - Organiser son activité selon le planning de production - Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson. | | | |
| Bloc 5 : Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer | - Organiser son activité selon le planning de production - Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques - Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires. | | | |
| Bloc 6 : Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits | - Organiser son activité selon le planning de production | | | |
| TOTAL EN CENTRE DE FORMATION (11 semaines en centre) | | 385 | | |
| ENSEIGNEMENT À DISTANCE | Les 63 heures sont réparties dans les différents blocs de compétences | | | |
| 4 semaines de stage en entreprise | | 140 | | |
| TOTAL EN FORMATION | | 525 | 7 988 | |

En cas d'échec, possibilité de se représenter en candidature libre.

MODALITÉ D'ÉVALUATION (SUITE)

- évaluation pratique : 3 mises en situations, jury détaché par la branche professionnelle en fin de formation, (La Commission Paritaire Nationale de l'Emploi – CPNE).

Vendeur Préparateur en produits de la mer

| | |
|--|--|
| COMPÉTENCES | <p>Le titulaire du CQP doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation de tous les produits du point de vente - appréhender les risques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène liées aux produits et aux équipements - savoir vendre, conseiller la clientèle, peser et encaisser - participer aux fonctions d'agrèage, de réception et stockage - communiquer et travailler en équipe |
| APTITUDES | <p>Ce certificat a pour mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ d'écouter – conseiller sa clientèle (comment préparer et cuisiner les produits) et de vendre ▪ de mettre en œuvre un processus : <ul style="list-style-type: none"> - de transformation et préparations du produits (poissons, crustacés, coquillages) - de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et gestion de l'environnement ▪ mettre en place en place le point de vente (filetage de poissons, préparation de plateaux de fruits de mer, préparation de produits traiteur crus et cuits) |
| MÉTIERIS VISÉS ET DÉBOUCHÉS | Employé en poissonnerie / Chef de rayon / acheteur des produits de la mer / télévendeur |
| MÉTHODES MOBILISÉES | Présentiel (salle de cours et laboratoire au centre de marée), visites et interventions de différents professionnels. Cours pratiques. |
| DOMAINES ABORDÉS EN ENTREPRISE | <ul style="list-style-type: none"> - Pratique professionnelle (étal, filetage, plateaux, vente) - Technologie professionnelle (produits aquatiques) - Hygiène et guide de bonnes pratiques |
| SUITE DE PARCOURS | Bac Pro poissonnier écailler traiteur CQP Responsable adjoint d'un produit de vente en poissonnerie |
| ÉQUIVALENCE - PASSERELLE | CAP Poissonnier Ecailler |
| MODALITÉS DE CONTRÔLE - ASSIDUITÉ | <p>L'assiduité doit être constante et obligatoire.</p> <p>Des feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le formateur par demi-journée et un certificat de réalisation est fourni à la fin de la formation.</p> |

FINANCEMENT POSSIBLE :

- Pour les demandeurs d'emploi prise en charge Région
- CPF
- Transition Pro CIF (Congé Individuel de Formation)
- Financement personnel
- OPCO...

Code RNCP : 37844

Date d'échéance d'enregistrement : 19/07/2028

Certificateur :
Organisation des
poissonniers-écaillers
de France

En 2023

Aucun Candidat présenté

Le référent handicap du LPMA Daniel Rigolet : Vincent LEQUENNE Directeur ☎ : 02 33 88 57 10 ✉ : vincent.lequenne@developpement-durable.gouv.fr

Attention : Tous les candidats sont soumis à l'aptitude d'un Médecin des Gens de Mer (excepté pour la formation CQP Vendeur & Préparateur en Produit de la Mer)
Le responsable pédagogique et le référent handicap étudient la possibilité de l'intégration d'une personne en situation de handicap en fonction de sa problématique posée et de la possibilité d'accueil au sein de l'établissement.



LES LOCAUX SONT ÉQUIPÉS D'UN ASCENSEUR ET DE TOILETTES POUR PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE.