

Formation qualifiante CQP Poissonnier

Code ROME : D1105



Durée

11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs

- Apprendre les classes et produits: poissons-coquillages-crustacés
- Préparer et transformer des produits aquatiques
- Maîtriser les sciences appliquées (nutrition, hygiène, guide des bonnes pratiques)
- Relation client et valorisation des produits
- **Obtenir le CQP (Certificat de Qualification Professionnelle)**

Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

MODULE 1

Savoir-être et relation client (20 heures)

Posture et savoir-être (attitude / image / vocabulaire)

- Prendre conscience de son corps dans l'espace, occuper l'espace. Découverte du regard de l'autre.
- Réaliser l'importance de la communication non verbale.
- Repérer ses zones de confort/inconfort.
- Apprivoiser ses peurs, vaincre sa timidité.
- Faire entendre sa voix au sens propre comme au sens figuré.
- Etre dans son "rôle" dans le plaisir de l'instant tout en restant au service du client.

La règle des «4C »

- Contact avec le client
 - Accueil – relation commerciale (communication verbale et non verbale)
 - Prise en charge d'un client
- Connaître les besoins, la demande
 - Identification des besoins / le questionnement
 - Ecoute, conseil, orientation
- Convaincre
 - Valoriser une offre promotionnelle
 - Savoir dire « NON »
- Conclure
 - Identification de la satisfaction client / questionnement
 - Fidélisation client

MODULE 2

Valorisation et commercialisation des produits (14 heures)

- Implantation du rayon marée
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Informer sur la valeur nutritionnelle
- Lutter contre la démarque
- Conduite d'un entretien de vente et encaissement
- Traitement des réclamations clients

MODULE 3

Connaissance des classes et produits de la mer : poissons-coquillage-crustacés (15 heures)

- Les deux grandes classes de poissons : poissons osseux et poissons cartilagineux
- Reconnaissance des produits de la mer
- Poisson de mer et océan / poisson eau douce
- Les différents élevages de produit de la mer termes techniques : aquaculture, pisciculture, conchyliculture
- Les différentes méthodes de pêches
- Les zones et sous zones de pêches
- Les principaux ports de pêche et criées françaises
- La saisonnalité des poissons en France
- La morphologie d'un poisson et ses critères organoleptiques
- Poissons présents sur un rayon marée

MODULE 4

Hygiène et sécurité (14 heures)

- Règles d'hygiène et de sécurité relatives aux aliments et aux personnes conformes à la réglementation en vigueur
- Règles d'hygiène relatives au matériel et aux locaux
- Consigne de sécurité et prévention des risques professionnels (EPI)
- Balisage
- Interpréter une étiquette sanitaire
- Gestion des stocks et méthode FIFO
- Réaliser les opérations de conditionnement appropriées à la spécificité du produit
- Pesée et étiquetage des produits marin en conformité avec les standards de qualité de l'enseigne.

MODULE 5

Préparation / transformation des produits aquatiques (217 heures)

POISSONS

- Ecailler, Ebarber, Eviscérer des poissons ronds et plats, Retirer les ouïes, Etêter, Peler, dépouiller, dépecer, Désarêter, désosser
- Fileter (avec ou sans peau), Préparer en portefeuilles (dorsal et ventral), Préparer en gallinette en colère, Préparer en tête de bélier, en lorgnette
- Réaliser un Prêt A Cuire (PAC), Préparer en Colbert, Préparer en brochettes, Préparer en papillote
- Découper en pavé, Trancher en carpaccio, poissons fumés, Hacher au couteau tartare, Emincer en goujonnette, en biais, Escaloper, Trancher, Tronçonner (darnes et tronçons)

COQUILLAGES ET CRUSTACES

- Préparer un plateau de fruits de mer (ouverture, dressage, présentation)

CALMARS, SEICHES, POULPES

- Eviscérer

CRUSTACES

- Couper a cru, Châtrer, Ficeler

LES CUISSONS – PRODUITS DE LA MER

- Pocher, rôtir, braiser, poêler, griller, sauter, frire

LES FONDS ET SAUCES, FUMETS ET COURTS-BOUILLONS

- Arêtes de poissons
- Poissons, crustacés

LES SOUPES

- Les sauces chaudes, froides et marinades

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes : Préparation, taillage (en julienne et en brunoise) et cuisson
- Riz et Pâtes

Validation visée

CQP (Diplôme de niveau 3)

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet www.cuisinemodemplois.com pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Evaluations tout au long de la formation (évaluation préalable (positionnement), contrôle continu hebdomadaire (en centre et en entreprise) et évaluation finale.
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle, d'une paire de bottes et d'un tablier le temps de la formation.

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée: un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

Le formateur et le tuteur en entreprise donnent un avis favorable ou défavorable porté sur le livret de suivi qui fait l'objet d'une validation par l'organisme certificateur de la branche professionnelle. Les résultats sont connus à l'issue de l'avis de la commission l'organisme certificateur qui émet alors le diplôme.

Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires lors de la journée de bilan. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé à l'issue du parcours de formation afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.

Possibilité de validation partielle par blocs de compétences.

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Débouchés

Vendeur conseil en poissonnerie – Préparateur vendeur en poissonnerie – Vendeur conseil en produits traiteur - Préparateur fileteur – Poissonnier écailler

Réussite

Taux de validation du diplôme : **63%**

Taux de sorties positives: **92%**

Source: rapport d'activité 2019

Nos centres de formation

Grigny : 4 place Henri Barbusse 91350 Grigny
(Accès : RER D Grigny)

Toulouse : MIN de Toulouse , 200 avenue des Etats-Unis 31000 Toulouse (Accès : Métro ligne B arrêt La Vache)