



DÉPARTEMENT MERCHANDISING ET DISTRIBUTION

Partenaire - conseil de la Distribution
Conseil - Etudes - Ingénierie - Formation

Produits de la Mer :
Produits, Agréage, Préparation des commandes
Catalogue de formation



Sommaire

LES STAGES PAGES 6 À 12

AGRÉAGE

AGRÉAGE DES PRODUITS DE LA MER.....6

PRODUITS

CONNAISSANCE DES PRODUITS DE LA MER.....7

CONNAISSANCE DES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS8

QUALITÉ

MAITRISE DE LA PROCEDURE HACCP9

HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION

HYGIENE ET RÉGLEMENTATION10

PRÉPARATION DES COMMANDES

LES BONNES PRATIQUES11

LA FRAGILITÉ DES PRODUITS DE LA MER ET LE SUIVI DU CLIENT PAR LA QUALITÉ.....12

Produits, Agréage, Préparation des commandes

DES PRODUITS DE LA MER

LES STAGES

PUBLIC :

Agrégeurs des produits de la mer
Réceptionnaires
Préparateurs
Responsable qualité sur site

DURÉE : 3 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Intervention en entrepôt
Apport de l'animateur
Documentation
Application pratique
Analyses de marchandise lors de la réception
Test de validation des acquis

OUTILS :

Guide pratique du stagiaire
Vidéo
Diaporama



AGRÉAGE DES PRODUITS DE LA MER

Objectifs

Perfectionner la connaissance des participants sur :

- Les produits de la pêche maritime et de l'aquaculture
- La réglementation et la normalisation spécifiques aux produits de la mer
- Les méthodes d'évaluation sensorielle et instrumentale de la fraîcheur des produits de la mer
- L'application des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid en produits de la mer
- Le risque sanitaire et la traçabilité en produits de la mer

Contenu

BIEN CONNAÎTRE LES PRINCIPALES ESPÈCES MARINES

CONNAÎTRE LES FILIÈRES PÊCHE ET AQUACULTURE

Connaître et analyser les chiffres clés
Connaître l'organisation européenne
des marchés amont
Connaître les évolutions actuelles

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION ET LA NORMALISATION DES PRODUITS DE LA MER

Connaître la synthèse des exigences
des règlements CE en vigueur
Normaliser les critères de fraîcheur
Utiliser la traçabilité amont

EVALUER LA FRAÎCHEUR DES PRO- DUITS DE LA MER

Reconnaître la qualité et la cotation
organoleptique de la fraîcheur
Utiliser le barème de cotation CEE
2406/96
Identifier les produits à risque

CONNAÎTRE LES ACTIVITÉS DE CONCHYLICULTURE ET PISCICULTURE MARINE

Connaître les techniques et cycle
d'élevage
Connaître le plan de maîtrise sanitaire
Respecter la réglementation spécifique
aux coquillages
Connaître et mettre en place la
traçabilité

MAÎTRISER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION INSTRUMENTALE DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

Connaître les méthodes d'analyse
Interpréter des résultats d'analyses
microbiologiques

CONNAÎTRE LES CAUSES D'ALTÉRATION DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

Appliquer les bonnes pratiques
d'hygiène et chaîne du froid

Manipuler en respectant les règles
Connaître les procédures de nettoyage
/désinfection appliquées aux produits
de la mer frais
Contrôler et enregistrer les
températures

CONNAÎTRE LES RISQUES SANITAIRES EN PRODUITS DE LA MER

Connaître les risques liés aux poissons
Connaître les risques liés aux
coquillages
Connaître les risques liés aux crustacés
Contrôler la présence de parasitisme
Contrôler la présence d'histamine
Connaître le plan de contrôle
conchilicole

CONNAÎTRE LES DÉMARCHES QUALITÉ APPLIQUÉES AUX PRODUITS DE LA MER

Initiation au plan HACCP applicable
aux produits de la mer.
Connaître les signes officiels de qualité
en produits de la mer

APPLIQUER LA PROCÉDURE D'AGRÉAGE

Définir les objectifs de l'agrégé en
marée
Mettre en place les différents contrôles
Maîtriser la décision acceptation / refus
Enregistrer les contrôles et les
décisions
Diffuser l'information

CONNAÎTRE LA CORRESPONDANCE AVEC LA NORME ISO 9001 : 2000

Connaître les attentes « magasins »
Impliquer et manager les ressources du
service agrégé
Mettre en place des axes
d'amélioration continue
Réaliser une approche factuelle pour
la prise de décision / litiges
Développer des relations
mutuellement bénéfiques avec les
fournisseurs

CONNAISSANCE DES PRODUITS DE LA MER

Objectifs

- Perfectionner la connaissance des participants sur :
- La technique des produits de la pêche maritime et de l'aquaculture
 - La réglementation spécifique aux produits de la mer
 - Les méthodes d'évaluation sensorielle et instrumentale de la fraîcheur des produits de la mer
 - L'application des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid en produits de la mer
 - Le risque sanitaire et la traçabilité en produits de la mer

Contenu

LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER ET SES PRODUCTIONS

CONNAÎTRE LA FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER ET SES PRODUCTIONS

BIEN CONNAÎTRE LES PRINCIPALES ESPÈCES MARINES

CONNAÎTRE LES FILIÈRES PÊCHE ET AQUACULTURE

Connaître les chiffres clés
Connaître l'organisation européenne des marchés amont
Connaître les évolutions actuelles et le Plan d'Avenir pour la Pêche

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DES ACTIVITÉS PÊCHE ET DE COMMERCIALISATION

Connaître les différents métiers
Connaître les techniques et engins de pêche utilisés
Comprendre les incidences sur la qualité et la disponibilité des produits
Anticiper la gestion de la ressource

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DES CRIÉES

Connaître l'organisation et la vente
Connaître les différents systèmes de vente
Appliquer la normalisation des critères de fraîcheur et la traçabilité amont
Connaître le traitement spécifique de certaines espèces capturées

CONNAÎTRE LE MAREYAGE

Connaître l'activité
Connaître le travail des produits et plan de maîtrise sanitaire
Suivre la réglementation spécifique et la traçabilité
Connaître l'évolution de l'activité

CONNAÎTRE LA CONCHYLICULTURE ET LA PISCICULTURE MARINE

Connaître les activités
Connaître les techniques d'élevage par groupe d'espèces proches
Connaître le cycle d'élevage pour quelques espèces phares
Etudier de façon approfondie les espèces élevées
Connaître le plan de maîtrise sanitaire et réglementation spécifique aux coquillages
Suivre la traçabilité et les expéditions

LA LÉGISLATION

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION ET LA NORMALISATION SPÉCIFIQUE AUX PRODUITS DE LA MER

Connaître la synthèse des exigences des règlements CE en vigueur

EVALUER LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

Reconnaître la qualité et la cotation organoleptique de la fraîcheur
Utiliser le barème de cotation CE 2406/96
Identifier les produits à risque

MAÎTRISER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION INSTRUMENTALE DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

Appliquer les méthodes d'analyse
Respecter les seuils réglementaires et l'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

CONNAÎTRE LES CAUSES D'ALTÉRATION DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET CHAÎNE DU FROID

EVALUER LE RISQUE SANITAIRE EN PRODUITS DE LA MER

Connaître les risques liés aux poissons
Connaître les risques liés aux coquillages
Connaître les risques liés aux crustacés

CONNAÎTRE LES DÉMARCHES QUALITÉ APPLIQUÉES AUX PRODUITS DE LA MER

Connaître le plan HACCP applicable aux produits de la mer
Connaître les marques collectives et signes officiels de qualité en produits de la mer

APPLIQUER LA PROCÉDURE D'AGRÉAGE

Définir et connaître les objectifs de l'agrèage en marée
Réaliser les différents contrôles
Maîtriser la décision acceptation / refus
Enregistrer les contrôles et les décisions
Diffuser l'information

CONNAÎTRE LES CORRESPONDANCES AVEC LA NORME ISO 9001 : 2000

Connaître les attentes « magasins »
Impliquer et manager les ressources du service agrèage
Mettre en place des axes d'amélioration continue
Réaliser une approche factuelle pour la prise de décision / litiges
Développer des relations mutuellement bénéfiques avec les fournisseurs

PUBLIC :

Agréeur des produits de la mer
Préparateurs
Acheteurs et vendeurs produits de la mer
Chefs de rayon
Employés de rayon
Responsables de qualité sur site
Responsables de site multi-produits

DURÉE : 4 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle
Apport de l'animateur
Intervention en entrepôt, en criée, chez des professionnels en zone littorale
Applications pratiques
Utilisation des équipements internes d'analyse au poste d'agrèage
Test de validation des acquis

OUTILS :

Guide pratique du stagiaire
Vidéo
Diaporama



PUBLIC :

Agréés des produits de la mer
Préparateurs
Acheteurs et vendeurs
Chefs de rayon
Employés de rayon
Responsable qualité sur site

DURÉE : 2 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle
Intervention en entrepôt
Apport de l'animateur
Documentation
Applications pratiques
Utilisation des équipements internes d'analyse au poste d'agrèage/réception

OUTILS :

Guide pratique du stagiaire
Vidéo
Diaporama

Objectifs

Perfectionner la connaissance des participants sur :

- Les techniques de pêche maritime et de conchyliculture
- La réglementation spécifique aux coquillages et crustacés
- Les méthodes d'évaluation sensorielle et instrumentale de la fraîcheur des coquillages et crustacés
- L'application des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid
- Le risque sanitaire et la traçabilité en coquillages et crustacés

Contenu

LA FILIÈRE DES CRUSTACÉS ET LEURS DIFFÉRENTES PRODUCTIONS

CONNAÎTRE LES PRINCIPALES ESPÈCES DE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

CONNAÎTRE LES FILIÈRES PÊCHE ET AQUACULTURE

Connaître et analyser les chiffres clés concernant cette famille
Connaître l'organisation européenne des marchés amont
Connaître les évolutions actuelles concernant la production

COMPRENDRE L'ORGANISATION DES ACTIVITÉS PÊCHE ET DE COMMERCIALISATION DES COQUILLAGES

Connaître les différents métiers
Connaître les techniques et engins de pêche utilisés
Comprendre les incidences sur la qualité et la disponibilité des produits
Anticiper la gestion de la ressource

CONNAÎTRE LE MAREYAGE

Connaître l'activité et en particulier celle des coquillages et crustacés
Connaître le travail des produits et le plan de maîtrise sanitaire
Suivre la réglementation spécifique et la traçabilité
Connaître l'évolution de l'activité
Connaître le traitement spécifique de certains coquillages et crustacés de pêche

CONNAÎTRE LA CONCHYLICULTURE

Connaître les activités
Connaître les techniques d'élevage des coquillages
Connaître le cycle d'élevage pour quelques espèces phares
Etudier de façon approfondie les espèces élevées
Connaître le plan de maîtrise sanitaire et réglementation spécifique aux coquillages
Suivre la traçabilité et les expéditions

LA LÉGISLATION

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION ET LA NORMALISATION SPÉCIFIQUE AUX MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

Connaître les exigences des règlements CE en vigueur

EVALUER LA FRAÎCHEUR DES MOLLUSQUES

Reconnaître la qualité et la cotation organoleptique de la fraîcheur
Identifier les produits à risque

MAÎTRISER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION INSTRUMENTALE DE LA FRAÎCHEUR DES MOLLUSQUES

Respecter les seuils réglementaires et l'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET CHAÎNE DU FROID

EVALUER LE RISQUE SANITAIRE LIÉ AUX MOLLUSQUES

CONNAÎTRE LES DÉMARCHES QUALITÉ APPLIQUÉES AUX MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

Connaître le plan HACCP applicable aux mollusques
Connaître les marques collectives et signes officiels de qualité

APPLIQUER LA PROCÉDURE D'AGRÉAGE

Définir et connaître les objectifs de l'agrèage en marée
Réaliser les différents contrôles
Maîtriser la décision acceptation / refus
Enregistrer les contrôles et les décisions
Diffuser l'information

CONNAÎTRE LES CORRESPONDANCES AVEC LA NORME ISO 9001 : 2000

Connaître les attentes « magasins »
Impliquer et manager les ressources du service agrèage
Mettre en place des axes d'amélioration continue
Réaliser une approche factuelle pour la prise de décision / litiges
Développer des relations mutuellement bénéfiques avec les fournisseurs



MAITRISE DE LA PROCEDURE HACCP

Objectifs

Apporter la maîtrise de la procédure HACCP et le contrôle de la qualité globale des produits de la mer.

Contenu

PRÉSENTATION DE LA MÉTHODE HACCP (ANALYSE DES RISQUES ET POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE)

Objectifs et enjeux
 Les dispositions réglementaires européennes
 Les dispositions complémentaires au niveau français
 Le code d'usages international du codex alimentarius
 Principes de bases de l'HACCP

VOCABULAIRE ET TERMINOLOGIE SPÉCIFIQUE

LES 7 PRINCIPES D' ACTIONS HACCP

LES PRÉALABLES À L'APPLICATION DU PLAN HACCP

APPLIQUER SON SYSTÈME HACCP

Exercices pratiques
 Rédaction du plan HACCP POISSONS
 Rédaction du plan HACCP COQUILLAGES
 Rédaction du plan HACCP CRUSTACES

FAIRE ÉVOLUER SON SYSTÈME D'ASSURANCE QUALITÉ

CONCLUSION

PUBLIC :

Responsable qualité
 Contrôleur de la qualité

DURÉE : 2 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection
 Apport de l'animateur
 Applications pratiques
 Usage du guide des procédures HACCP et du cahier des charges qualité de l'entreprise
 Contrôle continu des acquis
 Applications de terrain

OUTILS :

Guide de procédure hygiène et HACCP
 Cahier des charges qualité de l'entreprise

A FOURNIER :

Les stagiaires doivent apporter leur guide de procédure d'hygiène et HACCP ainsi que le cahier des charges qualité de l'entreprise



PUBLIC :

Agréés confirmés en produits de la mer
Chefs de rayon
Responsables qualité sur site de production ou de commercialisation

DURÉE : 2 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle
Apport de l'animateur
Documentation
Applications pratiques et visites
Utilisation des équipements internes d'analyse au poste d'agrèage
Test de validation des acquis

OUTILS :

Guide pratique du stagiaire
Vidéo
Diaporama



HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION

Objectifs

Perfectionner la connaissance des participants sur :

- La réglementation et la normalisation spécifiques aux produits de la mer
- Les méthodes d'évaluation sensorielle et instrumentale de la fraîcheur des produits de la mer
- L'application des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid en produits de la mer
- Le risque sanitaire et la traçabilité en produits de la mer

Contenu

CONNAÎTRE LA FILIÈRE ET LES PRATIQUES TECHNIQUES

BIEN CONNAÎTRE LES PRINCIPALES ESPÈCES MARINES

CONNAÎTRE LES FILIÈRES PÊCHE ET AQUACULTURE

CONNAÎTRE LES CHIFFRES CLÉS

Connaître l'organisation européenne des marchés amont
Connaître les évolutions actuelles et Plan d'Avenir pour la Pêche

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DES ACTIVITÉS PÊCHE ET PREMIÈRE VENTE

CONNAÎTRE LES DIFFÉRENTS MÉTIERS

Connaître les techniques et engins de pêche utilisés
Comprendre les incidences sur la qualité et la disponibilité des produits
Anticiper la gestion de la ressource

CONNAÎTRE LE FONCTIONNEMENT DES CRIÉES

Comprendre l'organisation et la vente
Comprendre les différents systèmes de vente
Connaître la normalisation des critères de fraîcheur et la traçabilité amont

CONNAÎTRE LE MAREYAGE

Connaître l'activité
Connaître le travail des produits et le plan de maîtrise sanitaire
Connaître la réglementation spécifique et traçabilité
Connaître l'évolution de l'activité

CONNAÎTRE LA CONCHYLICULTURE ET PISCICULTURE MARINE

Connaître les activités
Connaître les techniques et le cycle d'élevage
Connaître le plan de maîtrise sanitaire et réglementation spécifique aux coquillages
Suivre la traçabilité et l'expédition

LA RÉGLEMENTATION

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION ET LA NORMALISATION SPÉCIFIQUE AUX PRODUITS DE LA MER

Connaître la synthèse des exigences des règlements CE en vigueur

ÉVALUER LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

RECONNAÎTRE LA QUALITÉ ET LA COTATION ORGANOLEPTIQUE DE LA FRAÎCHEUR

Utiliser le barème de cotation CE 2406/96
Identifier les produits à risque

MAÎTRISER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION INSTRUMENTALE DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

Appliquer les méthodes d'analyse
Respecter les seuils réglementaires et l'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

CONNAÎTRE LES CAUSES D'ALTÉRATION DE LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS DE LA MER

CONNAÎTRE ET APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET CHAÎNE DU FROID

ÉVALUER LE RISQUE SANITAIRE EN PRODUITS DE LA MER

Connaître les risques liés aux poissons
Connaître les risques liés aux coquillages
Connaître les risques liés aux crustacés

CONNAÎTRE LES DÉMARCHES QUALITÉ APPLIQUÉES AUX PRODUITS DE LA MER

Connaître le plan HACCP applicable aux produits de la mer
Connaître les marques collectives et signes officiels de qualité en produits de la mer

APPLIQUER LA PROCÉDURE D'AGRÉAGE

Définir et connaître les objectifs de l'agrèage en merée
Réaliser les différents contrôles
Maîtriser la décision acceptation / refus
Enregistrer les contrôles et les décisions
Diffuser l'information

CONNAÎTRE LES CORRESPONDANCES AVEC LA NORME ISO 9001 : 2000

Connaître les attentes « magasins »
Impliquer et manager les ressources du service agrèage
Mettre en place des axes d'amélioration continue
Réaliser une approche factuelle pour la prise de décision / litiges
Développer des relations mutuellement bénéfiques avec les fournisseurs

LES BONNES PRATIQUES DE LA PRÉPARATION DES COMMANDES

REF : AGM06

Objectifs

Optimiser le traitement des commandes

Contenu

LES POINTS CLÉS DE LA PRÉPARATION DES COMMANDES

ANALYSE DES METHODES ET DE LA FONCTION DE PREPARATEUR

Connaître les bonnes pratiques de la fonction
Analyse de la fonction de préparateur de commandes

SCHEMA ORGANISATIONNEL DE LA PREPARATION DES COMMANDES

Définition des critères de choix des produits
Plan de rangement et préparation de commandes
La radio embarquée, un outil de sécurité
Contrôle de la commande
Empilement, format de colis
Consignes de rangement sur la palette
Gestes et postures pour la sécurité dans le travail

CONFECTION DES UNITES DE CHARGES (PHASE PRATIQUE)

Choix de l'unité de charge (palette, autres supports)
Méthode d'optimisation
Constitution de l'unité de charge
Les matériaux constituant des emballages et leur résistance
Sensibilisation à la fragilité des colis et de leur contenu
Cerclage et filmage rôle et recommandations techniques

CONTROLE DES ACQUIS PAR UN TEST

CONCLUSION DU STAGE

Points à modifier pour optimiser la préparation de commandes
Points d'engagement du préparateur pour modifier son comportement lors de la préparation

PUBLIC :

Préparateurs débutants

DURÉE : 2 jours par groupe

Moitié salle / Moitié terrain

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection
Apport de l'animateur
Applications de terrain

OUTILS :

Guide pratique



PUBLIC :

Préparateurs initiés

DURÉE : 2 jours

Moitié salle / Moitié terrain

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection

Apport de l'animateur

Documentation de travail

Phase pratique de reconnaissance

Phase pratique d'estimation de la fragilité

Exercices de contrôle des acquis

OUTILS :

Guide pratique

INTERVENANT :

Hervé GROS

Objectifs

Améliorer la reconnaissance des produits.

Augmenter la vigilance sur la fragilité des fruits & légumes lors de la préparation des commandes.

Améliorer le suivi du client par une préparation cohérente avec le profil du client.

Contenu

LE PERFECTIONNEMENT DE LA PRÉPARATION DES COMMANDES

LA RECONNAISSANCE DES DIVERS PRODUITS DE LA MER

Jeu de 100 photos à reconnaître sur une liste alphabétique

LES DIFFERENTS NIVEAUX DE FRAGILITE DES PRODUITS

Définition de la fragilité des produits

Critères de fragilité par groupe de produits

Savoir reconnaître les points faibles du produit

Les familles de produits les plus fragiles

Les familles de produits les moins sensibles

LA QUALITE DE LA PREPARATION DE COMMANDES ET LE SUIVI DU CLIENT

La commande et le suivi de client

Reconnaissance du type de client selon sa commande

Soins à apporter pour le suivi du client

L'amélioration du service au client par une bonne préparation de commande

CONTROLE DES ACQUIS PAR UN TEST

CONCLUSION DU STAGE

Points à modifier pour optimiser la préparation de commandes

Points d'engagement du préparateur pour modifier son comportement lors de la préparation

