

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 CRUSTACÉS .....8**

### *QUALITÉ*

**MAITRISE DE LA PROCEDURE HACCP .....9**

### *HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION*

**HYGIENE ET RÉGLEMENTATION .....10**

### *PRÉPARATION DES COMMANDES*

**LES BONNES PRATIQUES .....11**

**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 FILIERE 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

##### 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 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 :

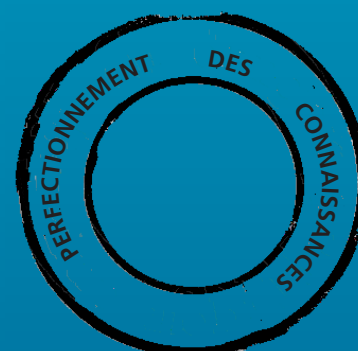
Exposé en salle en vidéoprojection  
 Apport de l'animateur  
 Applications pratiques  
 Usage du guide des procédures HACCP et du cahier des charges qualité de l'entreprise  
 Contrôle continu des acquis  
 Applications de terrain

### 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

