

TITRE(S) VISE(S) & NIVEAU(X) DE FORMATION

- **Certificat de qualification professionnelle (CQP) Employé.e polyvalent.e des produits de la mer**
- Formation certifiée par la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) du mareyage et de la salaison, code RNCP 27906, code NSF 221s, sans niveau spécifique

TEXTE(S) DE REFERENCE

- **Arrêté du 23 février 2017** portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles du CQP pour une durée de 5 ans
- **Arrêté du 7 avril 2017** portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles (Article 16)

FINALITE(S), OBJECTIF(S) DE LA FORMATION

- Cette formation, par un apport de connaissances théoriques et pratiques, l'enseignement de savoirs, de savoir-faire, de savoir-être fondamentaux, incluant des périodes de stage en entreprise, doit permettre l'exercice du métier d'employé.e polyvalent.e des produits de la mer, de réaliser les tâches récurrentes et courantes afférentes à ce métier, de façon opérationnelle et dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, environnementales et sécuritaires (préparation des produits, activités de production, de transformation des produits, de filetage, de parage, de conditionnement, de contrôle des produits, de tri, d'opérations logistiques (stockage, allotissement ...), de préparation des commandes ...)

PUBLIC(S) CONCERNE(S) & PREREQUIS FORMATION

- Toute personne, âgée de 18 ans et ayant à minima un niveau équivalent au niveau 3 (anciennement niveau V) validé ou non par un diplôme sinon test à passer demandeur.euse d'emploi ou salarié.e, désireuse de travailler en tant qu'employé.e polyvalent.e des produits de la mer au sein d'une entreprise de mareyage...
- Formation ouverte aux candidat.es à la V.A.E. justifiant d'une expérience significative

DATES PREVISIONNELLES, DUREE(S), MODALITE(S) DE FORMATION, EFFECTIFS

- **Du 23 nov. 2020 au 16 mars 2021: 595 h en moyenne dont 420 h 00 en centre et de 175 h 00 en à Lorient** (CEFCM 10 rue François Toullec et CFA rue Saint-Marcel)
- Formation en présentiel, théorique et pratique (avec apport de connaissances théoriques, réalisation de TP en ateliers et mises en situations), alternant périodes de formation en centre et périodes de formation en entreprise pour un groupe de 12 stagiaires.

CONDITIONS DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS ET DE LA CERTIFICATION

- Ce « CQP » est constitué de 9 blocs de compétences obligatoires et de 4 blocs optionnels.
- Le CQP est délivré, par la branche, aux candidat.e.s qui ont validé les 9 blocs de compétences obligatoires référencés de C1 à C9
- Le parcours de formation proposé au CEFCM comprend les 9 blocs de compétences obligatoires (C1 à C9) + 2 blocs de compétences optionnels : C11 et C13
- L'attestation de fin de formation est délivrée dès lors que la formation a été suivie. L'attestation de succès est délivrée après validation des acquis (voir modalités d'évaluation page suivante)

PROGRAMME DE LA FORMATION

PROGRAMME – CQP - Employé.e polyvalent.e des produits de la mer			
Modules/compétences		Contenu	
C1 - Apprécier les caractéristiques des produits de la mer		Les caractéristiques et la qualité « produits », anomalies et mesures correctives	
C2 – Préparer et organiser son poste de travail		Préparation et organisation du poste et du travail (consommables, matériels, équipements /optimisation de la qualité et de la productivité)	
C3 – Réaliser les activités de transformation des produits de la mer		Mise en œuvre des techniques de transformation adaptées aux espèces, utilisation des outils et équipements adaptés à la technique, utilisation des équipements en respectant les consignes et règles de sécurité, surveiller le bon fonctionnement des équipements selon consignes	
C4 – Réaliser les opérations de filetage		Les techniques de parage, découpe, filetage adaptées aux espèces, choix et utilisation des outils de filetage, contrôle de l'aspect des filets après opération	
C5 – Réaliser les opérations de conditionnement des produits de la mer		Contrôle et utilisation des consommables adaptés à la nature du produit, à sa conservation, à sa destination, réalisation du conditionnement, de l'étiquetage au regard des consignes, vérification de la conformité des emballages au regard du cahier des charges	
C6 – Réaliser les opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel		Nettoyage et désinfection du poste de travail, des équipements et matériels en respectant les règles d'hygiène, contrôle et maintien de l'état de propreté du poste de travail tout au long de la production, anomalies et mesures correctives, entretien des outils (affûtage...)	
C7 – Réaliser les opérations de logistique		Identifier les zones de production et de stockage, distribuer les produits en fonction des transformations à réaliser, stocker dans les zones appropriées en fonction du produit, du client, de la zone géographique ...	
C8 – Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe		Renseigner des données de production sur le support approprié, utiliser le langage technique professionnel, adapter son activité aux besoins de l'organisation et au travail en équipe	
C9 – Appliquer les règles liées à la traçabilité, qualité, hygiène, sécurité, environnement		Appliquer procédures et instructions liées à la traçabilité, à la qualité, aux règles d'hygiène et de sécurité, identifier les risques liés à l'activité, utiliser les moyens de prévention et de protection, réaliser le tri des déchets selon la réglementation en vigueur, appliquer gestes, postures et règles ergonomiques définies	
Blocs Omnifonctionnels	C11 – Préparation et cuisson des coquillages et crustacés	Les techniques de préparation et de cuisson des coquillages et crustacés, outils et équipements associés	
	C13 – Préparation de commande des produits de la mer	Repérer, prélever les produits à expédier dans les zones de stockage fonction de leur localisation, de l'ordre de départ, respecter les contraintes et délais, enregistrer les mouvements de stock, vérifier la conformité des documents de transport ...	
Autres Actions	Préparation certification	Entretien, positionnement, validation du projet	7h
	Accueil formation	Accueil général, présentation du dispositif	7h
	Suivi - encadrement	Entretiens, bilans intermédiaire et final	4 h
	Action PQE	Culture de l'égalité F/H	3h30
	Evaluation hors CCF	Evaluation finale devant jury avec mises en situation	7 h
Volet ACCOMPAGNEMENT (selon les besoins)	CERTIF	Préparation à la certification (savoirs de bases, métiers, filières et entreprises du mareyage, visites entreprises)	14h
	STAGE	Démarches liées aux stages, débriefings des périodes en entreprise	10h30
	INSERTION	Accompagnement vers l'Emploi (Atelier TRE, recherche d'emploi, contrat ...)	14h

MISE EN ŒUVRE DES PERIODES EN ENTREPRISE

- Alternance de périodes de formation en centre et en entreprise(s) encadrées par une convention
- Périodes de formation en entreprise tutorées, encadrées par le centre, donnant lieu à un livret d'apprentissage et de suivi du stage en entreprise
- 5 à 7 semaines de stage sont prévues réparties sur plusieurs périodes de stage en entreprise
- Evaluation des périodes en entreprise par le tuteur et le formateur référent

MODALITES D'EVALUATION DU CQP

- Le CQP est délivré aux candidat.e.s qui ont validé les 9 blocs de compétences obligatoires
- L'évaluation des compétences s'effectue, pour un.e candidat.e à la formation, lors de contrôles en cours de formation (épreuves pratiques et orales avec mises en situations professionnelles effectuées en centre et/ou en entreprise) et d'une épreuve finale devant jury
- Pour un.e candidat.e à la VAE, l'évaluation s'effectue lors d'une mise en situation et lors d'un entretien. Dans tous les cas, un jury final composé de membres de la branche professionnelle des mareyeurs vient, aux vues des appréciations, statuer sur l'acquisition ou non de la certification

INTERVENANT.E.S

- Diver.s.e.s intervenant.e.s, qualifié.es et expert.e.s dans leur(s) domaine(s) de compétences en lien avec les matières enseignées.

COÛT, DATES & HORAIRES, SITES DE FORMATION

- Tarif : Pour obtenir un devis, merci de nous contacter au [02.98.97.04.37](tel:02.98.97.04.37)
- Dates et lieu(x) de formation : Consulter le calendrier des formations sur notre site www.cefcm.com ou nous contacter directement au [02.98.97.04.37](tel:02.98.97.04.37)

FINANCEMENT

- Région Bretagne pour les demandeur.euses d'emploi, non demandeur d'emploi de moins de 26 ans,
- D'autres possibilités de financement existent selon votre situation ou votre statut (salarié.e, indépendant.e, autre cas ...) - nous consulter