



## Formation

# Agent polyvalent de criée

### PRÉ REQUIS

Aptitude physique au travail en criée

### OBJECTIFS

Former les participants à la reconnaissance des espèces, au tri, au plan de maîtrise sanitaire ainsi qu'aux règles d'hygiène à respecter, les former au plan de nettoyage et de désinfection ainsi qu'à la sécurité

### PUBLIC

Demandeurs d'emploi ou/et personnels de criées

### DURÉE

57 jours, soit 399 heures

### DATES

Démarrage le 18 nov. 2019

Fin prévue le 28 fév. 2020

### COÛT

8 300€ le stage par personne en exonération de TVA

### LIEUX

Criées d'Audierne, de Brest, du Guilvinec et de Roscoff

### FINANCEMENT

- Pour les demandeurs d'emploi : Agefos PME et Région Bretagne
- Pour les salariés : entreprises privées



Un partenariat



mandaté par l'OPCO  
des Entreprises de proximité

# Agent polyvalent de criée

## PROGRAMME

### La criée, son environnement et son activité

- Présentation d'une criée et visites du pavillon tempéré d'Océanopolis et de la Cité de la Pêche-Haliotika
- Les zones de pêche et le fonctionnement d'une criée en relation avec les navires
- Hygiène : présentation de l'environnement professionnel. Présentation des critères sensoriels en relation avec le tri
- Les PDM (produits de marée) dans le milieu marin : écosystème et chaîne alimentaire
- Anatomie, alimentation, mode de vie et reproduction des PDM et calendrier de pêche
- Fragilité des PDM liée à leur composition
- Risques affectant la qualité des PDM
- Risques sanitaires affectant les PDM

### Savoir identifier les produits de la mer

- Identification des différentes espèces de poissons (théorie trois jours / stage pratique dix jours)
- Identification des différentes espèces de crustacés
- Identification des différentes espèces de céphalopodes
- Identification des différentes espèces de coquillages vivants
- Classification réglementaire des PDM
- Critères sensoriels de l'état de fraîcheur des PDM
- Etalonnage des critères sensoriels
- Calibrage des PDM (poids/taille)
- Le tri (calibre / sensorialité / aspect)
- Atelier pratique : utilisation des critères sensoriels pour le tri (1 jour)



### Maîtrise sanitaire et traçabilité en criée

- Réception des PDM, déglacage, glaçage et identification des lots
- Principaux objectifs du paquet hygiène (Règlements CE) et contrôles de la DDPP/ Gendarmerie / Douanes / DGCCRF
- Principes du HACCP et flux de circulation
- Risque infectieux et risques de contamination
- Hygiène corporelle et personnelle
- Tenue de travail (obligations et utilisation) et EPI (équipements de protection individuels)
- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et Plan de nettoyage et de désinfection (PND)
- Atelier pratique hygiène, PMS et PND (2 jours)

### Sécurité des biens et des personnes

- Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- Formation sauveteur secouriste du travail (SST)
- Formation CACES® R 389 Catégorie 3
- Formation CACES® grue auxiliaire de chargement
- Règles de circulation et d'accès

### Compétences transverses

Développer des relations efficaces et sereines au sein d'une équipe de travail

## ÉVALUATION

Chaque bloc fera l'objet d'une évaluation et/ou de la remise d'un certificat (CACES® et SST)

