

Objectifs : Permettre au stagiaire de valider un UCARE du BP REA en transformation du poisson d'eau douce

Programme :

Accueil des participants :

Recueil des attentes, tour de table et présentation du programme

Contenu :

- Règles d'hygiène,
- Démarches HACCP,
- La qualité et fraîcheur chez les poissons
- Le technique d'abattage du poisson
- Les principales techniques de transformation
- La conservation des produits transformés
- Les rendements de transformation chez les poissons
- Les matériels et équipements du laboratoire
- L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires
- Quelques recettes de produits transformés à base de poisson

Modalités pédagogiques :

En FOAD : Utilisation de la plateforme Moodle du CFPPA de Valdoie. Activités variées composées d'apport théorique, vidéo, lecture de documents, exercices et correction, évaluation formative. Suivi par le biais de la messagerie instantanée liée à la plateforme. En présence ou connexion synchrone (1/2 j) : HACCP Tutorat par 1 formateur du CFPPA de Valdoie Stage en entreprise de transformation (2 semaines)

Evaluation :

Passage épreuve certificative du Bloc

Public :

Tout public, professionnels souhaitant diversifier son activité en proposant des produits transformés. Stagiaire en parcours BP REA souhaitant obtenir un UCARE.



- Bilan de la formation : Bilan de la formation, fiche de satisfaction et attestation de formation

Cette formation est animée par :

QUENTIN Benoit -Formateur en centre professionnel pour Adultes spécialisé en aquaculture et animalerie - Titulaire d'un Licence Professionnelle en aquariologie et aquaculture continentale

Pour plus de précisions, contactez le secrétariat du CFPPA :
cfppa.valdoie@educagri.fr

Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h
Parking visiteurs sur le parking du gymnase
Monceau
Restauration collective possible
(sauf pendant les congés scolaires)

Tarifs (net de taxes) :

13.00 € de l'heure stagiaire
Coût de la formation : 804 €

