

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

- **Certificat de qualification professionnelle (CQP) « Préparateur-vendeur en produits de la mer »**
- Formation certifiée par la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la branche professionnelle de la poissonnerie, code RNCP 31363, sans niveau spécifique

TEXTE(S) DE REFERENCE

- Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Préparateur-vendeur en produits de la mer » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023. Procès-verbal du 13/06/2017 de la CPNE-FP de la branche professionnelle de la poissonnerie validant la création du CQP – Annexe n°6

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

- Cette formation, par un apport de connaissances théoriques et pratiques, incluant des périodes de stage en entreprise, doit permettre, à l'issue, de réaliser les tâches récurrentes et courantes afférentes au métier de préparateur.trice-vendeur.euse en produits de la mer et ce, de façon opérationnelle et dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, environnementales et sécuritaires. Le (la) stagiaire sera donc capable de mettre en place un point de vente, d'accueillir, de conseiller le client, de vendre les produits mer et traiteur, d'exercer des opérations de découpe et de filetage, de préparer un plateau de fruits de mer, de transformer, de préparer des produits crus ou cuits ...

PUBLIC(S) CONCERNE(S) & PREREQUIS FORMATION

- Toute personne, âgée de 18 ans et ayant à minima un niveau équivalent au niv. 3 (anciennement V), validé ou non par un diplôme, demandeur.euse d'emploi ou salarié.e, désireuse de travailler en tant que et en fonction des options validées : vendeur.euse-conseil, préparateur.trice-vendeur.euse en poissonnerie, vendeur.euse-conseil en produits traiteur, préparateur.trice fileteur.euse, poissonnier.ière-écailleur.euse au sein d'une entreprise, d'un magasin, d'une échoppe, d'un étal ou d'un rayon poissonnerie
- Formation ouverte aux candidat.e-s à la VAE justifiant d'une expérience significative

DUREE(S), MODALITE(S) DE FORMATION, EFFECTIFS (SEUILS) PAR SESSION

- **560 h 00** dont **385 h 00** en centre et de **175 h 00** en entreprise
- Formation en présentiel avec apport de connaissances théoriques, réalisation de TP en ateliers et mises en situations, alternant périodes de formation en centre et en entreprise
- Groupe de 12 stagiaires maximum
- Un test de positionnement, effectué à l'entrée en formation, pourra être prescrit selon profil

CONDITIONS DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS ET DE LA CERTIFICATION

- Ce CQP est constitué de 3 blocs de compétences dits « tronc commun » (B1 à B3) et de 3 blocs de spécialité (B4, B5, B6). Ces blocs de compétences sont présentés page suivante
- Le CQP est délivré, par la branche, aux candidats.e-s qui ont validé les 3 blocs de compétences du « tronc commun » + (à minima) 1 des blocs de spécialité obligatoire, laissé au choix
- **Le parcours de formation proposé au CEFM comprend l'ensemble des blocs de compétences**
- 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 - CQP – Préparateur vendeur en produits de la mer					
Modules/compétences		Contenu		centre	entreprise
BLOCS TRON COMMUN	BLOC 1 : Réaliser la mise en place du point de vente des produits de la mer (81 h)	C1	Démarrer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène	53 h	28 h
		C2	Participer à la préparation de l'étal et à la mise en place des produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité		
		C3	Réaliser le suivi des stocks et l'approvisionnement		
	BLOC 2 : Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente (117 h30)	C4	Accompagner le client dans son acte d'achat	77h 30	40 h
		C5	Vendre et préparer les produits de la mer et produits traiteur selon la commande du client		
	BLOC 3 : Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement (114h30)	C6	Participer au contrôle qualité des produits réceptionnés	98 h	16 h 30
		C7	Réaliser l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail et de ses équipements		
BLOCS DE SPECIALISATION	BLOC 4 : Réaliser le filetage de poissons (67h30)	C8	Organiser son activité selon le planning de production	40 h 30	27 h
		C9	Mettre en œuvre les techniques de préparation et de transformation du poisson		
	BLOC 5 : Réaliser la préparation de plateaux de fruits de mer (70h30)	C10	Organiser son activité selon le planning de production	32 h	38 h 30
		C11	Mettre en œuvre les techniques de préparation des coquillages, crustacés et mollusques		
		C12	Réaliser les différentes étapes de cuisson des coquillages, crustacés et mollusques dans le respect des modes opératoires		
	BLOC 6 : Réaliser la préparation de produits traiteur crus ou cuits (42h)	C13	Organiser son activité selon le planning de production	17 h	25 h
C14		Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits traiteur			
Autres Actions	Préparation certification	Entretien, positionnement, validation du projet	7h	21 h 30	-
	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	38 h 30 (maximum)	-
	STAGE	Recherche de stage, contractualisation, débriefings des périodes en entreprise	10h30		
	INSERTION	Accompagnement vers l'Emploi (Atelier TRE, recherche d'emploi, contrat ...)	14h		
TOTAL HEURES STAGIAIRE				385 h	175 h
				560 h (max)*	

* Cette durée peut être revue à la baisse selon le positionnement et le profil du candidat

MISE EN ŒUVRE DES PERIODES EN ENTREPRISE

- Alternance de périodes de formation en centre et en entreprise(s) encadrées par une convention
- 5 semaines de stage en entreprise intégrées au parcours de formation sur différentes périodes
- Périodes de formation en entreprise tutorées, encadrées par le centre, donnant lieu à un livret d'apprentissage et de suivi du 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 candidats-e-s qui ont validé les 4 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 paritaire composé de membres de la branche professionnelle vient, aux vues des appréciations, statuer sur l'acquisition ou non de la certification

INTERVENANT.E.S

- Divers-e-s intervenant-e-s, qualifié-e-s 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

- Nous consulter, diverses possibilités de financement existent selon votre situation ou votre statut (salarié-e, indépendant-e, demandeur-euse d'emploi, autre cas...)