



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Métiers de la poissonnerie

## TRAITEUR DE LA MER

*Elaborer une gamme de prêt à cuire en poissonnerie*



### TARIF

**450 €** nets de taxes

Possibilité de prise en charge : nous consulter



### DURÉE

**1 jour** (7 heures)



### PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



### OBJECTIFS

- Préparer les techniques de découpe du poisson.
- Réaliser des produits de prêts à cuire pour diversifier votre rayon.
- Améliorer le rendement de la matière première.
- Mettre en valeur les produits sur un banc.



### PUBLIC

Apprentis

Salariés

Chefs d'entreprise

Demandeurs d'emploi



## CONTENU

- Filetage des poissons,
- Réalisation de produits prêt à cuire (brochettes, rôti, paupiete, poêlée, plateau plancha),
- Valorisation de l'ensemble du produit pour un meilleur rendement,
- Prise de connaissances des différentes marinades,
- Mise en valeur des prêts à cuire sur le banc.



### LES + DE LA FORMATION

- Des formateurs experts métiers
- Des plateaux techniques performants



## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mises en situations pratiques
- Apports théoriques



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur [artisanatpaysdelaloire.fr](http://artisanatpaysdelaloire.fr)
- Inscription jusqu'à 5 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 5 personnes minimum



## ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'un handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.



[www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap](http://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap)

**CONTACTEZ-NOUS !**

**CMA Formation - La Roche-sur-Yon**

02 51 36 53 00

[fpc85@cma-paysdelaloire.fr](mailto:fpc85@cma-paysdelaloire.fr)

[artisanatpaysdelaloire.fr](http://artisanatpaysdelaloire.fr)

