



# Transformation des produits aquatiques

Capacité 6 du BP REA - Code RNCP 38093



## Objectifs

Permettre aux stagiaires de connaître les techniques et règles d'hygiène de la transformation du poisson d'eau douce



## Programme

- Règles d'hygiène,
- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire
- 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

## Evaluation et mode de validation des acquis



- Evaluation formatives au fur et à mesure des modules  Diplômant
- Evaluation certificative de la capacité organisée par un entretien oral avec le formateur suite à une expérience pratique professionnelle  Certifiant  Non-certifiant

### En fin de formation vous recevrez :

- Une attestation de formation mentionnant les compétences acquises.
- Un certificat de réalisation
- Une attestation de validation d'UC



## Public concerné

- Toute personne intéressée par la thématique
- **Effectif** : Minimum : **Aucun** - Maximum : **Aucun**



## Pré-requis

- Avoir 18 ans minimum
- Etre à l'aise avec l'outil informatique : formation sur plateforme de formation

## Durée et rythme

**58 heures**

**Période** : Toute l'année

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> En semaine  | <input checked="" type="checkbox"/> Week-end      |
| <input checked="" type="checkbox"/> En journée  | <input checked="" type="checkbox"/> En soirée     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Temps plein | <input checked="" type="checkbox"/> Temps partiel |

## Formateur

**QUENTIN Benoit**, responsable du BP REA Aquaculture

**GARCIA Stéphane**, titulaire BPREA Aquaculture et professionnel de l'aquaculture

## Modalités pédagogiques & méthodes

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> En présentiel | <input checked="" type="checkbox"/> A distance |
| <input type="checkbox"/> En salle      | <input type="checkbox"/> Synchrone             |
| <input type="checkbox"/> Sur chantier  | <input checked="" type="checkbox"/> Asynchrone |

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.
- Tutorat par 1 formateur du CFPPA de Valdoie
- Stage de 2 semaines en entreprise de transformation

## Rémunération et financement

Rémunération : Non prévu

Financements :

- **Compte Personnel de Formation** (CPF) : OUI
- **Autre sources de financements possibles en fonction de votre statut.** Contactez-nous.

## Tarifs

15€ de l'heure soit 870,00€ HT la formation

*Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.*

## Indicateurs de résultats

Aucune session en 2023/2024

# Transformation des produits aquatiques

Capacité 6 du BP REA

## Modalités et délai d'accès

Inscription toute l'année sans délai.

### Etapes d'inscription à cette formation :

Compléter le formulaire de contact sur notre site internet ([www.cfppavaldoie.fr](http://www.cfppavaldoie.fr) : Rubrique « Contact » ; un formateur vous contactera afin de prendre connaissance de votre projet et vous orienter sur la formation la plus adaptée à vos besoins.



### Accueil des personnes en situation de handicap

Vous souhaitez savoir si votre handicap est compatible avec cette formation ou si des aménagements sont possibles ?

Prenez RDV avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

**Référente handicap : PERRIN Nadia - 03.84.58.49.62 - [nadia.perrin@educagri.fr](mailto:nadia.perrin@educagri.fr)**



### Contact référente administrative

BOUDELH Laura - 03.84.58.49.62  
[laura.boudelh@educagri.fr](mailto:laura.boudelh@educagri.fr)

### Informations pratiques :

Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h  
Parking visiteurs sur le parking du gymnase Monceau  
Pas de restauration collective  
Pas d'hébergement possible

**MAJ 11/10/2024**

