



**MINISTÈRE
DE LA MER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Référentiel de formation

Introduction à la transformation des produits de la mer



Table des matières

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	3
Champs d'activités.....	4
Définition	4
Contexte professionnel.....	4
Description des activités professionnelles :	4
Durée et organisation des différents modules théoriques et pratiques.....	5
Tableau de détail des modules théoriques de la formation	12
MODULE T1 :	12
L'identification des principales ressources marines vivantes en vue de leur commercialisation.....	12
MODULE T2 :	13
Hygiène alimentaire en petite restauration commerciale	13
Tableau de détail des modules pratiques/techniques.....	14
MODULE P1 :	14
La Technique de valorisation - L'Ikejime et transport vivants.....	14
MODULE P2 :	14
La transformation primaire des produits	14
MODULE P3 :	15
La Techniques de transformation - Le Fumage	15
MODULE P4 :	15
La préparation de conserves et produits prêts à consommer	15
MODULE P5 : La Technique de valorisation - Les coquillages et crustacés.....	16
Mise en relation des capacités et compétences et des connaissances techniques et organisationnelles associées	17
Capacité 1 S'INFORMER	19
Capacité 2. CONTRÔLER	20
Capacité 3 – RÉALISER.....	22
Capacité 4 – COMMUNIQUER - COMMERCIALISER.....	25
SAVOIRS ASSOCIÉS.....	27
SA1 : La matière Première - la Ressource - Les produits issus de la mer et de l'aquaculture	28
SA2 : Les techniques professionnelles de transformation	30
SA3 : Les techniques professionnelles de conservation et de valorisation	31
SA4 : La réglementation sanitaire	32

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Champs d'activités

Définition

Le candidat à cette formation est issu, ou se dirige vers, des domaines professionnels liés aux diverses activités telles que la fabrication de produits traiteur, la valorisation de matières premières issues de la pêche ou des cultures marines, jusqu'à leur commercialisation.

Contexte professionnel

Les entreprises concernées assurent tout ou partie des activités suivantes : production, achat, transformation, valorisation et commercialisation (détails, gros) des produits de la mer.

Ce sont des entreprises artisanales et commerciales dont :

- Les poissonneries,
- Les producteurs en vente directe (aquaculteurs),
- Les pêcheurs
- Les restaurants hors foyer et la restauration collective
- Les traiteurs

Description des activités professionnelles :

Les différentes fonctions de l'activité sont :

1. L'identification des principales ressources marines vivantes et les techniques de commercialisation associées
2. La réglementation commerciale et la démarche qualité (hygiène, santé, sécurité)
3. La transformation de ces produits

Ces activités font l'objet de différents modules de formation, chacun permettant l'acquisition de compétences transversales.

Les modules 1 et 2 définis dans les tableaux descriptifs ci-après sont déterminants dans la connaissance et l'application des techniques de transformation et valorisation des produits de la mer.

Ils doivent notamment permettre l'acquisition du minimum requis pour les exploitants proposant la dégustation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à une activité de restauration commerciale ou de transformation en vue de la vente directe d'un produit transformé (conformément à l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale).

L'obtention d'une certification à la suite de cette formation suppose donc la présence à ces deux premiers modules, puis le choix d'un ou plusieurs modules techniques associés selon le projet professionnel.

Durée et organisation des différents modules théoriques et pratiques

Module T1 Identification des principales ressources des marines vivantes en vue de leur commercialisation

07 heures – cours en salle et échanges entre pairs

Module T2 Hygiène alimentaire en petite restauration commerciale

14 heures - cours en salle et mises en situation

Module P1 Ikejime

04 heures – Travaux pratiques + contextualisation théorique

Module P2 Transformation primaire des produits de la mer

11 heures – Travaux pratiques + contextualisation théorique

Module P3 Le fumage

08 heures – Travaux pratiques + contextualisation théorique

Module P4 Les conserves et produits prêts à consommer

11 heures – Travaux pratiques + contextualisation théorique

Module P5 Les coquillages et crustacés

04 heures – Travaux pratiques + contextualisation théorique

Tableau de détail des modules théoriques de la formation

MODULE T1 : L'identification des principales ressources marines vivantes en vue de leur commercialisation
--

Tâches :

La connaissance des ressources marines

- Identification des principales espèces commercialisées (appellation réglementaire)
- Identification des espèces et produits de Méditerranée
- Distinction entre les principaux modes de productions (techniques de pêche et d'élevage)
- Connaissance des tailles minimales de captures et de commercialisation
- Enumération des espèces faisant l'objet de mesures de gestion spécifiques

La communication externe :

- Connaître ses clients
- Connaître ses fournisseurs
- La présentation et l'animation de l'espace de vente
- L'étiquetage en vue de la commercialisation

La commercialisation :

- Valorisation des produits aquatiques et des produits transformés,
- Valorisation de l'espace de vente

Compétences attendues

Savoir distinguer et nommer les différents produits de la mer

Délimiter et définir les zones de production et leurs caractéristiques

Citer les réglementations pour chaque espèce transformée et/ou valorisée en vue de la commercialisation au sein de la structure professionnelle d'exercice

Mener une démarche de commercialisation adaptée à sa cible et à la réglementation

Formuler un conseil adapté à la demande client

Mettre en place des outils de communication pertinents (affichage, internet, réseaux sociaux etc.)

MODULE T2 :

Hygiène alimentaire en petite restauration commerciale

Tâches :

- Appréciation des cadres juridiques qui permettent la valorisation et la commercialisation
- Suivi et respect de la réglementation en vigueur sur la traçabilité produit.
- Collecte d'informations relatives à la réglementation
- Mise en conformité des informations à destination de la clientèle (étiquettes, réglementation, affiches, publicité, ...)
- Identification des anomalies
- Connaissance de la réglementation / respect des tarifs et conditions de vente
- Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale)
- Utilisation des outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...)
- Mise en œuvre des normes de sécurité sur le lieu de transformation et de vente
- Mise en place de la démarche qualité
- Identification des produits ne répondant plus aux critères de qualité
- Suivi de la qualité

Compétences attendues

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Tableau de détail des modules pratiques/techniques

MODULE P1 : La Technique de valorisation - L'Ikejime et transport vivants
--

Tâches :

- Distinction des différentes techniques d'abattage du poisson et de leurs impacts
- Maîtrise de la technique de l'ikejime
- Maîtrise des techniques de conservation du poisson vivant (et entretien des viviers in situ)

Compétences attendues

Identifier les techniques de pêche et de production pour lesquelles l'abattage ikejime est possible
Mettre en œuvre les conditions de conservation lors du transport du poisson vivant
Mettre en œuvre les conditions de conservation du poisson vivant en vivier
Réaliser l'abattage selon la technique d'ikejime

MODULE P2 : La transformation primaire des produits
--

Tâches :

- Description des différentes formes de commercialisation des produits de la mer
- Description et réalisation des principales préparations culinaires

Compétences attendues

Caractériser le produit selon sa forme de commercialisation (vivant, entier frais, éviscéré, étêté, pelé, en filet, en darne, congelé, fumé, salé, séché, en conserve, sous atmosphère protectrice, sous-vide)

Préciser pour chaque technique de transformation (éviscérer, nettoyer, écailler, fileter un poisson et préparer un céphalopode en blanc) les opérations de transformation à effectuer

Réaliser chacune de ces opérations.

Connaître les débouchés possibles en termes de préparation culinaire (cuisson...)

MODULE P3 : La technique de transformation - Le fumage

Tâches :

- Enumération des différents produits de la mer transformables par fumage
- Salaison
- Dessalaison
- Fumage à chaud
- Fumage à froid
- Maîtrise des outils nécessaires à cette technique de transformation
- Conditionnement des produits fumés
- Conservation des produits fumés

Compétences attendues

Salier, dessaler un poisson ou un coquillage

Fumer un poisson ou un coquillage

Identifier les bénéfices et les risques du fumage sur le produit et la santé des consommateurs

Présenter, conditionner et conserver un produit fumé

MODULE P4 : La préparation de conserves et produits prêts à consommer
--

Tâches :

- Conservation des différents types de produits transformés
- Traitement thermique des produits
- Elaboration et réalisation de préparations culinaire sur des produits de la mer en vue de leur conservation
- Conditionnement
- Conduite des machines

Compétences attendues

Connaître les conditions de conservation (DLUO, température...) des différents types de produits transformés.

Définir la pasteurisation, l'appertisation

Choisir le conditionnement adapté

Connaître la méthodologie de rédaction d'une recette dans les règles de l'art

Réaliser les préparations culinaires de base pour les produits de la mer (sauter, pocher, cuire en ragoût, braiser, griller, cuire au four, frire des produits de la mer, sauces, fumets, court-bouillon, soupes, marinades...)

MODULE P5 : La technique de valorisation - Les coquillages et crustacés

Tâches :

- Préparation des coquillages, échinodermes et crustacés selon la saisonnalité, produits sur notre territoire
- Préparation de plateaux de fruits de mer prêts à consommer

Compétences attendues

Ouvrir et préparer les coquillages et les échinodermes – Réaliser les opérations primaires sur des crustacés vivants

Préparer les bivalves et les gastéropodes en vue de la cuisson

Cuire

Réaliser un plateau de fruits de mer (ouverture, dressage et présentation)

Mise en relation des capacités et compétences et des connaissances techniques et organisationnelles associées

CAPACITÉS	COMPÉTENCES VISÉES	T	T	P	P	P	P	P
		1	2	1	2	3	4	5
C1 S'INFORMER	C1.1 Distinguer les principales espèces des produits de la mer							
	C1.2 Enumérer les différents modes de production/capture et leurs impacts							
	C1.3 Effectuer une veille réglementaire sur la commercialisation de produits de la mer							
	C1.4 Identifier les différentes formes de commercialisation							
	C1.5 Distinguer les espèces et produits émergents							
	C1.6 Nommer les principaux risques							
C2 CONTRÔLER	C2.1 Citer les causes de l'altération des produits de la mer							
	C2.2 Citer les agents d'intoxications alimentaires et les symptômes							
	C2.3 Énoncer le principe de la chaîne du froid et du chaud							
	C2.4 Indiquer les moyens techniques utilisés pour le contrôle de la chaîne du froid et du chaud							
	C2.5 Énoncer les règles de stockage selon le produit et son conditionnement							
	C2.6 Énoncer les températures réglementaires de stockage							
	C2.7 Nommer les critères de fraîcheur							
	C2.8 Contrôler la présence de parasites							
	C2.9 Détecter des anomalies							
C3 RÉALISER	C3.1 Éviscérer et nettoyer un poisson							
	C3.2 Ecailler, Fileter un poisson							
	C3.3 Réaliser un ikejime sur un poisson							
	C3.4 Préparer un céphalopode en blanc							
	C3.5 Préparer un produit en vue de sa salaison ou fumaison							
	C3.6 Assurer une conservation optimale							
	C3.7 Réaliser les préparations culinaires de base							
	C3.8 Réaliser des préparations à base de							

	poissons crus								
	C3.9 Rédiger une recette								
	C3.10 Choisir le conditionnement adapté								
	C3.11 Réaliser une opération de fumage								
	C3.12 Préparer des crustacés								
	C3.13 Préparer des coquillages et échinodermes								
	C3.14 Préparer un plateau de fruits de mer								
	C3.15 Réaliser un examen organoleptique								
	C3.16 Réagir aux aléas / remédier								
	C3.17 Organiser la production dans les conditions d'hygiène voulue								
C4 COMMUNIQUER COMMERCIALISER	C4.1 Expliquer les opérations de transformation et valorisation réalisées								
	C4.2 Promouvoir son produit								
	C4.3 Formuler un conseil client								
	C4.4 Informer le client sur les techniques et les zones de production								
	C4.5 Informer le client sur les espèces								
	C4.6 Valoriser l'espace de vente et le produit mis à la vente								

Capacité 1 S'INFORMER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1.1 Distinguer les principales espèces des produits de la mer	<p>Guide et catalogue des produits de la mer</p> <p>Arrivage (pêche du jour)</p> <p>Publications des Organisations de Producteurs</p> <p>Ouvrages scientifiques biodiversité marine</p>	<p>Identification des différentes espèces des produits de la mer</p>
C1.2 Enumérer les différents modes de production/capture et leurs impacts	<p>Contexte professionnel</p> <p>Relations fournisseurs</p> <p>Etiquetage réglementaire (traçabilité)</p> <p>Données scientifiques (IFREMER, FranceAgriMer...)</p> <p>Référentiel des cahiers des charges des labels et certifications</p> <p>Publications des Organisations de Producteurs</p>	<p>Identification des impacts des différents modes de production et de capture</p> <p>Adaptation des choix par rapport à l'état de la ressource</p> <p>Prise en compte de la notion de la durabilité économique, sociale et environnementale</p>
C1.3 Identifier les différentes formes de commercialisation	<p>Guide et catalogue des produits de la mer</p> <p>Ouvrage sur le traitement et la conservation des captures (IFREMER)</p>	<p>Identification / adaptation des formes de commercialisation aux différents produits de la mer</p>
C1.5 Distinguer les espèces et produits émergents	<p>Données des criées</p> <p>Publications des organismes professionnels (Comité des pêches, de la conchyliculture ...)</p> <p>Arrivage (pêche du jour)</p> <p>Etudes de marchés (attente et freins à la consommation...)</p>	<p>Repérage des ressources émergentes</p> <p>Repérage des débouchés commerciaux</p>
C1.6 Nommer et analyser les principaux risques	<p>Publications de l'ANSES (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)</p> <p>Données scientifiques (Guide conchylicole, Site internet mareyeurs, IFREMER...)</p> <p>Textes réglementaires</p>	<p>Identification des principaux allergènes</p> <p>Identification des principaux allergènes, toxi-infections, risques physiques et chimiques</p>

Capacité 2. CONTRÔLER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C2.1 Citer les causes de l'altération des produits de la mer	Documentation IFREMER et des Organisations Professionnelles	Description des mécanismes de l'altération
C2.2 Citer les agents d'intoxications alimentaires et les symptômes	Publications de l'ANSES (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) Données scientifiques (Guide conchylicole, Site internet mareyeurs, IFREMER...)	Identification des risques d'intoxications alimentaires Repérage des effets d'intoxications alimentaires
C2.3 Veiller au respect de la chaîne du froid et du chaud	Contexte professionnel Stockage, transport et manipulation en froid positif et négatif	Description du principe de la chaîne du froid Prise en compte des enjeux relatifs à ces chaînes Adaptation du choix du conditionnement Adaptation des conditions de manipulation
C2.4 Indiquer les moyens techniques utilisés pour le contrôle de la chaîne du froid et du chaud	Contexte professionnel Catalogue fournisseurs Matériel de contrôle Fiche de relevé des températures Fiche de suivi et de traçabilité Fiche de stock	Description des moyens techniques nécessaires au contrôle Prise en compte des besoins pour le choix de moyens adaptés
C2.5 Énoncer les règles de stockage selon le produit et son conditionnement	Guide conchylicole Guide des bonnes pratiques de la conservation des produits de la mer	Identification des différentes règles de stockage
C2.6 Énoncer les températures réglementaires de stockage	Documents réglementaires Cahier des charges	Respect de la température adapté au produit travaillé
C2.7 Nommer les critères de fraîcheur	Documents réglementaires (U.E...) Fiche technique espèce Matière d'œuvre/ matière première	Énumération des critères de fraîcheur Adaptation des critères de fraîcheur aux espèces/produits

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C2.8 Contrôler la présence de parasites	Matière Première Matériel (couteaux ...) Contexte professionnel	Identification des différents parasites Repérage sur pièce
C2.9 Détecter des anomalies	Guide des bonnes pratiques relatives à la méthode d'évaluation HACCP Matériel / méthode / milieu / matière première	Repérage en nature et en quantité des anomalies

Capacité 3 – RÉALISER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3.1 Éviscérer et nettoyer un poisson	Contexte professionnel Matières premières Fiche technique Outillage	Respect de la commande, des fiches techniques et consignes.
C3.2 Ecailler, Fileter, désarêter un poisson	Contexte professionnel Matières premières Fiche technique Outillage	Perte minimale de produit Absence d'arête et d'écaille Produit fini propre et net
C3.3 Réaliser un ikejime sur un poisson	Contexte professionnel Poisson vivant Fiche technique Outillage	Respect de la commande Respect des consignes Produit fini propre et net Constat de la mort immédiate
C3.4 Préparer un céphalopode en blanc	Contexte professionnel Céphalopode entier Fiche technique Outillage	Respect de la commande Respect des consignes Produit fini propre et net Perte minimale de produit
C3.5 Préparer un produit en vue de sa salaison ou fumaison	Contexte professionnel Matières premières Fiche technique Outillage	Respect des consignes Adaptation du mode de préparation au produit Produit prêt à fumer ou à saler
C3.6 Assurer une conservation optimale	Matières premières Outillage Glace Protocole qualité (hygiène, sanitaire...)	Respect des consignes et des protocoles Choix adapté des procédures au type de produit travaillé Qualité optimale du produit
C3.7 Réaliser les préparations culinaires de base	Matières premières brutes et/ou ingrédients Outillage / matériel Consignes et fiche technique	Respect de la commande, des fiches techniques et consignes.

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3.8 Réaliser des préparations à base de poissons crus	Matières premières brutes et/ou ingrédients Outillage / matériel Consignes et fiche technique	Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles
C3.9 Rédiger une recette	Ouvrage de référence	Utilisation du vocabulaire technique culinaire Clarté de la recette à élaborer Précision des étapes de réalisation, des poids et mesures
C3.10 Choisir le conditionnement adapté et le stockage des produits	Matériels et outillages pour le conditionnement - a minima les fiches techniques des conditionnements existants Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet, hygiène...)	Utilisation rationnelle du matériel mis à disposition Pertinence du choix en fonction du produit, du circuit de distribution et des mesures d'hygiène et de sécurité appropriées
C3.11 Réaliser une opération de fumage	Matières premières brutes et/ou ingrédients Outillage / matériel (fumoir) Consignes et fiches technique	Respect de la commande (nature, quantité et poids) des fiches et des consignes Utilisation appropriée des matériels mis à disposition Respect du temps imparti
C3.12 Préparer des crustacés	Matières premières Outillage / matériel Consignes et fiche technique	Respect de l'intégrité de la matière d'œuvre
C3.13 Préparer des coquillages et échinodermes	Matières premières Outillage / matériel Consignes et fiche technique	Dressage rationnel et esthétique adapté à la dégustation Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles
C3.14 Préparer un plateau de fruits de mer	Matières premières Outillage / matériel Consignes et fiche technique	Produits commercialisables

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C3.15 Réaliser un examen organoleptique	Matière d'œuvre Fiches techniques (règlement européen en vigueur pour la commercialisation des produits de la pêche)	Organisation du poste de travail Classification correcte du produit selon le règlement européen Pertinence de l'analyse sensorielle
C3.16 Réagir aux aléas / remédier	Contexte professionnel	Réaction rapide et adaptée à la situation Action préventive et corrective adaptée
C3.17 Organiser la production dans les conditions d'hygiène voulue	Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet, hygiène...)	Identification des risques et adaptation de la production en différentes étapes distinctes et organisées dans l'espace et dans le temps

Capacité 4 – COMMUNIQUER - COMMERCIALISER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C4.1 Expliquer les opérations de transformation et valorisation réalisées	<p>Contexte professionnel</p> <p>Document internes de l'entreprise en lien avec le produit, son origine (provenance) et la méthode d'approvisionnement</p> <p>Fiches techniques supports des méthodes de transformation</p> <p>Outils de communication (affiches, panneaux publicitaires, site internet, réseaux sociaux etc.)</p>	<p>Expression claire</p> <p>Capacité d'adaptation du vocabulaire technique au public présent</p> <p>Attitude professionnelle (bienséance, formules de politesse, écoute du client etc.)</p> <p>Utilisation appropriée du matériel de communication mis à disposition</p>
C4.2 Promouvoir son produit	<p>Contexte professionnel</p> <p>Mise en situation professionnelle</p>	<p>Expression claire</p> <p>Capacité d'adaptation du vocabulaire technique au public présent</p> <p>Attitude professionnelle (bienséance, formules de politesse, écoute du client etc.)</p> <p>Clarté de l'argumentaire et justesse des éléments retenus comme arguments de vente</p>
C4.3 Formuler un conseil client	<p>Contexte professionnel</p> <p>Mise en situation professionnelle</p>	<p>Ecoute du client - pertinence des questions posées pour cibler les attentes</p> <p>Adaptation du conseil formulé aux éléments recueillis</p> <p>Expression claire</p> <p>Capacité d'adaptation du vocabulaire technique au public présent</p> <p>Attitude professionnelle</p>
C4.5 Informer le client sur les techniques et les zones de production	<p>Contexte professionnel</p> <p>Document internes de l'entreprise en lien avec le produit, son origine (provenance) et la méthode d'approvisionnement</p>	<p>Expression claire</p> <p>Capacité d'adaptation du vocabulaire technique au public présent</p> <p>Attitude professionnelle</p>

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C4.6 Informer le client sur les espèces	<p>Contexte professionnel</p> <p>Document internes de l'entreprise en lien avec le produit, sa méthode de production ou de capture (traçabilité produit)</p>	<p>Expression claire</p> <p>Capacité d'adaptation du vocabulaire technique au public présent</p> <p>Attitude professionnelle</p>
C4.7 Valoriser l'espace de vente et le produit mis à la vente	<p>Outils et supports de communication (affiches, catalogues, fiches produits etc.)</p> <p>Réseaux sociaux, site internet</p>	<p>Dynamique de vente et création d'outils de fidélisation adaptés à la clientèle</p> <p>Diversité des offres (promotions, carte de fidélité, etc.)</p>

SAVOIRS ASSOCIÉS

Les savoirs associés aux différentes capacités et savoirs-faires cités en référence peuvent être répartis de la manière suivante :

SA1 : La matière première - la ressource - Les produits issus de la mer et de l'aquaculture

SA2 : Les techniques professionnelles de transformation

SA3 : Les techniques professionnelles de conservation et de valorisation

SA4 : La réglementation sanitaire

SA1 : La matière Première - la Ressource - Les produits issus de la mer et de l'aquaculture

Connaissances	Limites de connaissances
Les mers et les océans du monde	Placer les océans sur une carte du monde Nommer les principales zones et sous-zones de pêche des navires français et leur code FAO (27.VII ; 27. VIII ; 37.1).
Les habitats et les milieux marins	Associer les principales espèces à des habitats
Les animaux et végétaux marins	Classer les produits de la mer par famille (algues, mollusques, crustacés, poissons, autres) Définir benthique, démersal et pélagique.
Les apports nutritionnels des produits de la mer	Citer les intérêts de la consommation de produits de la mer (vitamines et minéraux, acides gras omega 3, protéines)
Les techniques de pêche et d'aquaculture	Décrire les principaux engins de pêche : chaluts de fond et chaluts pélagiques, filets maillants et emmêlants, lignes et hameçons, sennes, filets tournants et filets soulevés, dragues, pièges et casiers. Citer un avantage et un inconvénient pour chacune des techniques de pêche. Citer les différentes techniques d'élevage des coquillages et des poissons (élevage des coquillages en suspension, en surélévation, sur filière, élevage en pleine mer, en bassins circuits ouverts ou fermés, extensif ou intensif)
Les navires de pêche	Citer des types de bateaux de pêche (fileyeur, chalutier, thonier, ligneur,) Citer des critères de classification des navires de pêche (taille, durée de la marée, techniques de pêche, espèces ciblées, patron embarqué ou non,...)
La pêche durable	Citer les différents écolabels et signes officiels de qualité Définir écolabel, SIQO et marques collectives Citer les trois piliers du développement durable (économique, social et environnemental). Préciser le rôle des politiques de gestion des ressources marines. Citer 3 outils de gestion des ressources marines. Citer 5 spécialités régionales de produits de la mer.
Habitudes de consommation et spécialités régionales	Citer un produit de la mer dont la consommation augmente.

<p>Tendances, innovations, produits émergents</p> <p>L'anatomie des animaux marins</p>	<p>Décrire un mode de préparation dont la pratique se développe. Citer une recette exotique/étrangère de produits de la mer.</p> <p>Décrire un poisson plat, un poisson rond, un crustacé, un céphalopode, un gastéropode, un bivalve. Citer les parties comestibles des animaux marins</p>
--	---

SA2 : Les techniques professionnelles de transformation

Connaissances	Limite des connaissances
Fumage des produits aquatiques	Différencier fumage à chaud et à froid Identifier les caractéristiques des différentes essences lors du fumage Citer les risques sanitaires associés au fumage Indiquer les différentes opérations à effectuer
Salaison	Différencier les techniques de salaison Identifier les défauts de fabrication Indiquer les différentes opérations à effectuer
Transformation primaire	Citer les différentes techniques de préparation adaptées à chaque produit Définir filet, darne, tranche, pavé, goujonnette, dés, portefeuille.
Cuisson	Décrire les techniques de cuisson Adapter la cuisson au produit et à sa présentation
Préparation et produits transformés	Définir soupe, fumet, bisque, paupiette, carpaccio, tartare, sashimi, ceviche, surimi, rillettes, nuoc-mam.
Préparation des coquillages et des échinodermes	Citer les opérations à effectuer pour la préparation d'un plateau de fruits de mer Enoncer les règles d'hygiène et de sécurité relatives à ces préparations

SA3 : Les techniques professionnelles de conservation et de valorisation

Connaissances	Limite des connaissances
Conservation	<p>Distinguer les différents modes de conservation (froid, chaud) En énoncer les principes Définir appertisation, pasteurisation, stérilisation, réfrigération, congélation, sous-vide, sous atmosphère contrôlée, lyophilisation et déshydratation. Justifier le choix des modes de conservation en fonction du produit et des différentes caractéristiques de la commande Justifier le choix d'une technique de conditionnement</p>
Altération des produits de la mer	<p>Enoncer les mécanismes d'altération des produits de la mer (altération enzymatique, altération microbiologique et altération par oxydation des lipides) Citer différents critères de fraîcheur évalués lors de l'examen organoleptique</p>
Durabilité des procédés de conservation	<p>Citer les intérêts économiques, environnementaux et sanitaires de la conservation</p>
Valorisation	<p>Distinguer différents intérêts et limites d'une intégration en amont et en aval de la filière Définir rendement, diversification verticale</p> <p>Identifier les différentes composantes du coût de revient (matériaux, matériel, main d'œuvre etc.) Caractériser les déterminants du prix de vente</p>
Communication et promotion produit	<p>Identifier le profil du consommateur et sa perception du produit Citer quelques freins à la consommation et les associer à des leviers stratégiques de valorisation Caractériser les facteurs d'attractivité d'un étal, d'un plateau, d'un rayon, d'un packaging produit</p>
Dégustation et restauration sur place	<p>Nommer les canaux de distribution Citer les avantages / inconvénients des circuits Distinguer la dégustation et la restauration sur place Nommer les réglementations principales liées à la dégustation sur site Citer les avantages et les inconvénients de cette distribution</p>

SA4 : La réglementation sanitaire

Connaissances	Limites de connaissances
Les dangers et risques pour le consommateur	<p>Enumérer les dangers microbiens.</p> <p>Connaitre la diversité en microbiologie des aliments :</p> <p>Identifier les micro-organismes utiles et nuisibles ;</p> <p>Connaitre leurs conditions de vie et leur répartition dans les aliments.</p>
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation	<p>Enumérer les principaux pathogènes d'origine alimentaire</p> <p>Connaitre le phénomène de toxi-infections alimentaires collectives</p>
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques	<p>Veiller à la qualité de la matière première</p> <p>Identifier les conditions optimum de préparation ;</p> <p>Connaitre les mécanismes de chaîne du froid et chaîne du chaud ;</p> <p>Identifier les activités dans l'espace et/ou dans le temps pour les séparer conformément à la prévention de la contamination croisée</p> <p>Connaitre les règles élémentaires d'hygiène des manipulations, des conditions de transport et de l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).</p> <p>Connaitre les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...), physiques et biologiques (allergènes...)</p>
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale	<p>Définir les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément</p> <p>Enumérer les principes de base du paquet hygiène</p> <p>Définir la traçabilité et proposer un plan de gestion des non-conformités ;</p> <p>Mettre en place une veille réglementaire relative aux arrêtés en vigueur</p>
Les contrôles	<p>Identifier les principaux acteurs des contrôles sanitaires</p> <p>Connaitre les conséquences potentielles d'un contrôle (rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...)</p>
Le plan de maîtrise sanitaire	<p>Définir les notions de plan de maitrise sanitaire, de bonne pratiques, et d'HACCP.</p> <p>Enumérer les procédures concernant l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;</p> <p>la congélation/décongélation et l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.</p> <p>Citer les mesures de vérification et d'autocontrôle.</p> <p>Identifier le guide de bonnes pratiques associé.</p>