

TRANSFORMATION DES POISSONS D'EAU DOUCE

Du 16 au 18 octobre 2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Comprendre et maîtriser la découpe, le filetage et la transformation des poissons pour une meilleure valorisation du produit.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique : 7h00

- Réglementation en matière d'hygiène en transformation des denrées animales.
- Procédés de conservation.
- Étude des principaux procédés de fabrication :
 - filetage
 - salage
 - séchage et fumage
 - cuisson au four
 - stérilisation
- Législation : composition des produits, étiquetage, conception d'atelier.
- Étude du matériel de transformation.

Mise en situation professionnelle: 14h00

- Découpe et filetage de truite.
- Choix et rôles des ingrédients.
- Explication des principaux produits dont :
filets de truites frais et fumés, rillettes, terrines pasteurisées et/ou stérilisées, plats cuisinés, soupe de poissons. Réalisation de certains produits.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur et technicien du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire, spécialisés en transformation fermière.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Visite de pisciculture, selon disponibilité

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

La 2^e journée se fait à l'atelier de transformation de la pisciculture du Lycée Pasteur à La Canourgue. Un covoiturage sera organisé depuis Florac.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 22 €/heure, soit 154 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) :
Tarif 22 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié), conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation.
Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible
Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2024 .
- Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 22 €/ heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 26/09/2023