

TRANSFORMATION DES POISSONS D'EAU DOUCE

Du 17 au 19 octobre 2023

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

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès de VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare 48400

FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

