



ILS TÉMOIGNENT



Marc S., Chef d'entreprise, Hauts-de-France :

« Notre secteur nécessite beaucoup de polyvalence, et de forts besoins en recrutement sont à prévoir. Le CQP correspond à nos besoins car nos métiers sont très spécialisés. La formation est efficace, elle est en phase avec la réalité du métier. C'est une avancée vers la valorisation, la modernisation et l'accessibilité des métiers de la mer ! »



Anta B., Candidate au CQP, Bretagne :

« Travaillant déjà dans le secteur, je n'ai pas hésité quand on m'a proposé d'intégrer la formation. Cela me permettra d'obtenir une qualification dans un métier qui me passionne ! J'aurais alors la chance de faire ce métier et que mes compétences soient reconnues. »

Le secteur du mareyage et de la salaison en bref

Ce secteur couvre toutes les étapes entre la pêche et la commercialisation aux professionnels : achat des produits de la pêche, préparation (tri, éviscération, étêtage, filetage, conditionnement) et vente aux distributeurs, grossistes, poissonniers.

Il occupe une place essentielle dans la valorisation des produits de la pêche.

▲ **500** ENTREPRISES ▲ **9 250** EMPLOYÉS



agefos-pme.com

CONTACTS UTILES

Plusieurs organismes de formation sont labellisés par la branche professionnelle pour dispenser le CQP. Pour obtenir la liste, contactez :

Union du mareyage français - www.mareyeurs.org - contact@mareyeurs.org
Syndicat national des sauteurs-saurisseurs de poissons - www.harengfume.com

Financement : contactez votre AGEFOS PME régionale



Obea communication - Photos : © Laurent Rodriguez, Patrick Lazic - Istockphotos - Forolia.



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

DEVENIR EMPLOYÉ POLYVALENT DES PRODUITS DE LA MER



Le CQP : conçu par les professionnels pour les professionnels

Le Certificat de qualification professionnelle (CQP) est délivré par une branche professionnelle. Il atteste d'une qualification dans un emploi déterminé et est reconnu par toutes les entreprises de la branche.

ATOUPS



POUR QUI ?

- Les salariés du secteur
- Les demandeurs d'emploi

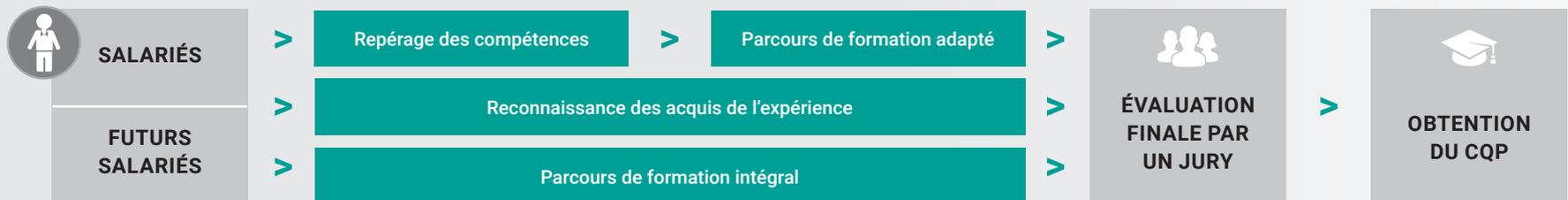
Pour les salariés et futurs salariés

- Obtenir une qualification opérationnelle valable dans toutes les entreprises
- Faire reconnaître ses compétences acquises en situation de travail
- Développer de nouvelles compétences, grâce à un parcours de formation adapté

Pour les entreprises

- Renforcer les compétences des salariés et donc la performance de l'entreprise
- Recruter et former de nouveaux professionnels sur un métier-clé de l'entreprise
- Fidéliser et motiver les salariés

UN PARCOURS SUR-MESURE



Le parcours alterne périodes en organisme de formation et en entreprise.

L'EMPLOYÉ POLYVALENT DES PRODUITS DE LA MER réalise des opérations de production (préparation, transformation, conditionnement), contrôle des produits de la mer et de tri qualité, des opérations logistiques et l'entretien du poste de travail et du matériel. Il peut également réaliser des opérations de salage et de fumage, préparer des coquillages et crustacés et un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement.

ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

Le CQP Employé polyvalent des produits de la mer se compose de 9 compétences obligatoires et de 4 compétences complémentaires, évaluées pendant la formation :

Les compétences obligatoires

- Apprécier les caractéristiques des produits de la mer (matière première et produits finis) et la conformité à un cahier des charges
- Préparer et organiser son poste de travail
- Réaliser les activités de transformation des produits de la mer : étêtage, éviscération, écaillage, tranchage, découpe, écorchage, ébarbage, pelage, désarêtage...
- Réaliser les opérations de filetage
- Réaliser les opérations de conditionnement des produits de la mer
- Réaliser les opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel
- Réaliser des opérations de logistique (allotissement, stockage et palettisation)
- Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe
- Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement

Les compétences complémentaires

- Conduite d'un équipement automatisé de transformation ou de conditionnement des produits de la mer
- Préparation et cuisson des coquillages et des crustacés
- Techniques de salage et de fumage
- Préparation de commandes des produits des produits de la mer