

# FIM, Accélérateur de réussite.



## CQP PRÉPARATEUR- VENDEUR DE PRODUITS DE LA MER

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Mettre en place du point de vente des produits de la mer
- Accueillir, conseiller et vendre des produits de la mer et produits traiteur du point de vente
- Mettre en œuvre des procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion de l'environnement selon le guide de bonnes pratiques d'hygiène du poissonnier détaillant
- Fileter de poissons,
- Préparer de plateaux de fruits de mer, des produits traiteur crus ou cuits.



### MÉTIERS VISÉS

- Vendeur conseil en poissonnerie
- Préparateur vendeur en poissonnerie
- Vendeur conseil en produits traiteur
- Préparateur fileteur
- Poissonnier écailler



### CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- Sans diplôme
- Tout public : être âgé(e) de 16 ans minimum
- Pas de prérequis

Sélection : sur dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à décembre,

Pour postuler à ce CQP vous devez avoir le sens de l'observation, le goût du travail bien fait, une forte motivation et être résistant au stress. Vous aimez aussi travailler en équipe.



### CAMPUS

CHERBOURG - GRANVILLE



### VALIDATION

Le CQP Préparateur-Vendeur en produits de la mer.

Un CQP est un Certificat de Qualification Professionnelle c'est-à-dire une certification délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences métier.



### MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Validation par bloc de compétences
- Epreuves finales



## PROGRAMME

Ce CQP prépare à :

### Pratiques et technologie professionnelle

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Anglais professionnel
- Hygiène alimentaire
- Techniques de communication



## CLASSEMENT & LABEL

Ce CQP est réalisé en partenariat avec le Lycée Maritime et Aquacole Daniel Rigolet de Cherbourg

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS  
SUR NOTRE SITE**



Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : [emmanuel.mahe@normandie.cci.fr](mailto:emmanuel.mahe@normandie.cci.fr)



## LES INFOS PRATIQUES

Cette formation est en continu, avec 2 sessions de formation par an :

- une session sur Cherbourg
- une session sur Granville
- Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Coursus en présentiel
- Session n°1 : au 1er semestre sur Cherbourg
- Session n°2 : au 2ème semestre sur Granville
- Durée de la formation : 350 heures en centre et 70 heures en entreprise



## FINANCEMENTS & TARIFS

- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel
- Du CPF, Compte Personnel de Formation

Il est ouvert à tous : jeunes en initial, salarié, demandeur d'emploi et à n'importe quel moment de sa vie professionnelle.

### Les tarifs :

- Etudiant/ individuel : 7 € de l'heure
- Demandeur d'emploi : Prise en charge possible par la Région Normandie
- CPF formations longues : 10 € de l'heure