

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.



MÉTIER VISÉS

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



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.



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

GRANVILLE



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



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