

FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



TEC 002

ATELIER TECHNIQUE – TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

OBJECTIFS VISÉS :

- Connaître les exigences réglementaires de la transformation des produits de la mer
- Savoir appliquer les divers procédés de transformation des produits de la mer
- Concevoir quelques produits élaborés à base de poisson

PROGRAMME

PREMIÈRE PARTIE

PREMIÈRES TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

- Contexte réglementaire applicable aux produits de la mer
- Les tendances du marché des produits de la mer
- Les bonnes pratiques d'hygiène en transformation des produits de la mer
- Les différents types de premières transformations : darnes, filets frais ou surgelés
- Les risques liés à la première transformation des produits de la mer et mesures préventives
- Les équipements et emballage liés à la première transformation des produits de la mer

DEUXIÈME PARTIE

FABRICATION DE PRODUITS SALÉS-FUMÉS

- Les différentes technologies de salage et de fumage
- Les risques liés à la transformation des produits salés fumés et mesures préventives
- Les équipements et emballages liés aux procédés de salage et fumage

TROISIÈME PARTIE

FABRICATION DE PRODUITS SÉCHÉS-FUMÉS

- Les différentes technologies de séchage
- Les risques liés à la transformation des produits séchés fumés et mesures préventives
- Les équipements et emballages liés aux procédés de séchage et fumage

QUATRIÈME PARTIE

FABRICATION DE PRÉPARATIONS CHACUTIÈRES ET CONDITIONNEMENT SOUS-VIDE

- La technologie de cuisson-pasteurisation
- Les compositions type de mêlée
- Les risques liés à la transformation des préparations charcutières et mesures préventives
- Les équipements et emballages liés aux procédés de cuisson-pasteurisation, conditionnement sous-vide

CINQUIÈME PARTIE

BILAN

- Aspects technico-économiques
- Dimensionnement d'un atelier : exemple de la création d'un micro-atelier

ATELIER EN HALLE TECHNOLOGIQUE

- **Fabrication des différents produits au niveau de la halle technologique du PARM** : poisson salé-fumé, poisson séché-fumé, préparations charcutières et conditionnement sous vide

450 € TTC
par stagiaire

Durée 2 jours
(14 heures)

PRÉ-REQUIS

Aucun



NOTE SATISFACTION
EN 2021 : 9,6/10

PUBLIC VISÉ

Responsable de fabrication
TPE/PME de transformation
des produits de la mer,
poissonnier, mareyeur,
porteur de projet

FORMATEUR RÉFÉRENT

Sandra ADENET
Ingénieur R&D PARM

CONTACT ADMINISTRATIF

Ketty ALOPH
Assistante administrative
formation@parm.mq
0596 42 12 78

LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM
&
Halle technologique PARM



Pour toute demande d'aménagement de cette formation, notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil.

Les + PARM

Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'essais dans la halle de technologie du PARM + dégustation des produits fabriqués.
- Ateliers : salage/fumage, séchage/fumage, prép. charcutières et conditionnement sous vide
- Travail en groupe

Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION

Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique
Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)
CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique