

Brochure n° 3243

**Convention collective nationale**

IDCC : 1504. – **POISSONNERIE**  
**(Commerce de détail, demi-gros et gros)**  
**(7<sup>e</sup> édition. - Mars 2006)**

AVENANT N° 52 DU 1<sup>ER</sup> FÉVRIER 2006  
RELATIF À LA CRÉATION D'UN CONTRAT DE QUALIFICATION  
PROFESSIONNELLE EN PRODUITS DE LA MER

NOR : *ASET0650326M*

IDCC : *1504*

Entre :

La confédération des poissonniers de France (professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture),

D'une part, et

La fédération des services CFDT ;

La fédération commerce, services, force de vente (CSFV) CFTC ;

La fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation, des tabacs et secteurs connexes (FGTA) FO ;

La fédération nationale des cadres et agents de maîtrise des industries et commerce agroalimentaire CFE-CGC,

D'autre part,

Conformément à l'accord cadre sur les certificats de qualification professionnelle de poissonnerie, il est convenu de la création d'un CQP « Poissonnier-écailler-traiteur en produits de la mer » dans les conditions et les modalités de mise en œuvre décrites dans ledit accord.

Les certificats de qualification professionnelle (CQP) définissent un niveau de compétences pour un poste identifié dans la classification de la convention collective nationale de la poissonnerie (n° 3243).

La certification correspond à faire reconnaître par des professionnels la capacité du candidat tenir le poste décrit.

L'engagement d'un candidat dans le processus de certification fera l'objet d'une évaluation préalable par un organisme de formation habilité par la CPNEFP de la branche professionnelle.

Lieu d'exercice de l'activité : dans une ou des entreprises relevant du commerce de la poissonnerie.

Classification dans la convention collective nationale de la poissonnerie (3243) : 180.

Contenu du dossier :

- référentiels d'activités et de compétences ;
- parcours de certification.

Condition préalable : pour pouvoir entrer dans le processus de certification du présent CQP, le candidat devra être titulaire d'un diplôme, titre ou qualification professionnelle de la poissonnerie ou d'un autre métier de bouche.

Durées maximales des actions :

- formation en centre : 350 heures ;
- formation en entreprise : entre 110 et 130 heures (sous certaines conditions : voir page 33) ;
- découverte de la filière : 35 heures ;
- accompagnement à la formation continue et/ou à la validation des acquis de l'expérience (VAE) : 24 heures.

Accès au CQP :

- contrat de professionnalisation ;
- période de professionnalisation ;
- formation continue ;
- congé individuel de formation ;
- validation des acquis de l'expérience (VAE) avec ou sans formation complémentaire ;
- droit individuel à la formation.

Public visé :

Le certificat de qualification professionnelle (CQP), conformément à l'accord cadre sur les CQP, s'adresse :

- aux salariés de la branche déjà en poste dans le cadre :
  - d'action de professionnalisation ;
  - de périodes de professionnalisation ;
  - du DIF ;
  - du plan de formation de l'entreprise ;
  - d'un congé individuel de formation ;
  - de la VAE ;
- aux jeunes de moins de 26 ans ainsi qu'aux adultes en contrat de professionnalisation et entrant dans la branche professionnelle ;
- à des salariés ou chefs d'entreprise d'autres secteurs professionnels ;
- à des professionnels de la branche revenant à l'exercice du métier après une interruption.

Modalités de recrutement :

Contrats de professionnalisation : le recrutement est réalisé par l'entreprise en lien avec un organisme de formation habilité par la CPNEFP pour assurer la formation sur la base souhaitée dans l'accord sur la création de certificats de qualification professionnelle (CQP) de la branche professionnelle.

CIF d'un salarié de la branche : après autorisation d'absence par l'entreprise de la branche, acceptation du dossier par le FONGECIF et évaluation préalable du candidat afin de personnaliser le parcours de formation (par exemple VAE sur un CQP de la branche ou titulaire d'un diplôme ou titre de niveau V dans le secteur du commerce de la poissonnerie et de la conchyliculture).

CIF d'un salarié extérieur à la branche : après autorisation d'absence par l'entreprise d'origine, acceptation du dossier par le FONGECIF et évaluation préalable du candidat afin de personnaliser le parcours de formation.

Périodes de professionnalisation, DIF, actions de formation du plan de l'entreprise : accès selon les modalités définies dans la convention collective de la poissonnerie et après évaluation préalable du candidat afin de personnaliser le parcours de formation.

Validation des acquis de l'expérience : accès selon les modalités prévues par la convention collective de la poissonnerie.

Inscription au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) : afin de permettre un accès facilité à ce CQP, il sera procédé à une inscription au RNCP selon la procédure en vigueur.

### **Référentiel d'emploi**

Le CQP de poissonnier-écailler-traiteur en produits de la mer atteste d'une formation professionnelle théorique et pratique dans les activités PET.

Cette activité recouvre la préparation-transformation et la commercialisation des produits de la mer.

Le titulaire du CQP PET doit être capable :

- de déterminer les matières premières nécessaires à la préparation-transformation et production ;
- d'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire ;
- d'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires aux activités PET ;
- de respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation-transformation, à la mise à disposition et à la livraison d'éléments de repas ;
- de tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propre à ces activités ;
- de réaliser une activité simple de distribution.

Il peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant une activité poissonnerie et/ou écailler et/ou traiteur produits de la mer.

Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra :

- soit chercher à accéder à des postes de responsabilités ;
- soit chercher à créer sa propre entreprise.

## Référentiel d'activité : détail des activités

### *Fonction : approvisionnement*

#### Tâches :

- définition des besoins et passation des commandes ;
- choix des matières premières ;
- réception des marchandises ;
- stockage.

#### Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources (informatisés ou non) :
  - les commandes ;
  - la liste de fournisseurs ;
  - le bon de livraison ;
  - les consignes ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
  - les matériels de contrôle ;
  - les équipements et matériels de rangement et de stockage ;
  - les fiches de stock ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation aux différentes tâches ;
  - responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - respect des principes de l'approvisionnement et des rangements ;
  - adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés ;
  - respect du stockage des produits dans les lieux appropriés.

### *Fonction : gestion des coûts*

#### Tâches :

- évaluation des coûts ;
- définition des prix ;
- analyse des moyens et des résultats ;
- suivi des recettes et des dépenses.

#### Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources (informatisés ou non) :
  - les fiches techniques ;
  - les consignes ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
  - les principaux éléments constitutifs d'un prix de vente ;
- Autonomie, responsabilité :
  - participation à toutes ces tâches ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - respect des consignes et des objectifs liés à la gestion des coûts ;
  - fiabilité des calculs des coûts.

### *Fonction : production*

#### Tâches :

- mise en place du poste de travail ;
- approvisionnement matières d'œuvre ;

- préparation, transformation, fabrication, conditionnement ;
- conservation, stockage.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources (informatisés ou non) :
  - les matières premières, les produits alimentaires intermédiaires et produits annexes ;
  - les fiches techniques et les consignes ;
  - locaux et matériels adaptés ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
- Autonomie, responsabilité :
  - autonome et responsable dans le cadre des consignes définies par la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - conformité de la mise en place du poste de travail ;
  - utilisation rationnelle de la matière d'œuvre et des produits ;
  - produits conformes aux usages et appellations professionnelles ;
  - qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût) ;
  - produits attractifs conformes aux exigences de la clientèle ;
  - respect de la commande ;
  - stockage des produits finis et semi-finis conformes à la réglementation.

*Fonction : contrôle qualité produits*

Tâches :

- contrôle de la conformité des produits tout au long du processus de préparation, de transformation, de fabrication, de déconditionnement et de conditionnement ;
- contrôle de la traçabilité ;
- contrôle des poids, des mesures et des quantités ;
- contrôle de la qualité organoleptique des produits.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources (informatisés ou non) :
  - les fiches techniques ;
  - les consignes ;
  - les matériels adaptés au contrôle ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
- Autonomie, responsabilité :
  - autonome dans le cadre des consignes définies par la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - conformité sanitaire des produits dans le respect de la réglementation en vigueur ;
  - produits conformes à la commande ;
  - maintien de la régularité du produit.

### *Fonction : présentation des produits*

#### Tâches :

- organisation du lieu de vente et/ou du lieu de service différé ;
- mise en place et présentation des produits ;
- valorisation et promotion des produits.

#### Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources (informatisés ou non) :
  - les produits ;
  - les matériels et accessoires ;
  - les fiches conseils ;
  - les locaux adaptés ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
- Autonomie, responsabilité :
  - responsable dans le cadre des consignes définies par la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - produits attractifs conformes aux exigences des consommateurs ;
  - présentation conforme aux usages professionnels ;
  - respect des règles de présentation et de conservation ;
  - mise en valeur des produits.

### *Fonction : vente-communication*

#### Tâches :

- communication professionnelle interne écrite et orale ;
- communication professionnelle externe écrite et orale ;
- utilisation des outils informatiques et de communication ;
- vente et conseil à la clientèle.

#### Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources (informatisés ou non) :
  - les fiches techniques ;
  - les consignes ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
  - lexique professionnel ;
- Autonomie, responsabilité :
  - responsable dans le cadre des consignes définies par la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - utilisation appropriée du vocabulaire professionnel ;
  - utilisation rationnelle des outils informatiques ;
  - prise en compte des attentes de la clientèle ;
  - explication détaillée sur les caractéristiques technologiques des produits ;
  - conseil à la clientèle.

*Fonction : entretien des équipements  
et prévention des risques professionnels*

Tâches :

- nettoyage et désinfection des locaux, des équipements et des matériels ;
- gestion des déchets ;
- contrôle du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité ;
- application des consignes de prévention des risques professionnels.

Conditions d'exercice :

- Moyens et ressources :
  - protocole et plan de nettoyage ;
  - matériels et produits adaptés ;
  - le guide de bonnes pratiques ;
  - les consignes de prévention des risques professionnels ;
- Autonomie, responsabilité :
  - responsable dans le cadre des consignes définies par la hiérarchie ;
- Résultats attendus devant faire l'objet d'une évaluation :
  - respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels adaptées à l'activité ;
  - respect des règles de gestion des déchets adaptées à l'activité ;
  - matériel en état de fonctionnement permanent ;
  - détection des anomalies ;
  - utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des produits d'entretien.

### **Référentiel des compétences techniques**

Le candidat au CQP de poissonnier-écailler-traiteur en produits de la mer doit être capable :

#### 1. De préparer des produits

Laver, éplucher avec le matériel approprié (manuel, mécanique) différents légumes.

Préparer persils en branches, pluches de cerfeuil, oignon clouté, bouquet garni.

Peler un poivron.

Monder et concasser des tomates.

Préparer de la mie de pain, de la chapelure.

Paner.

Râper du gruyère.

Clarifier des œufs.

Plier, découper du papier sulfurisé.

Passer au chinois, à l'étamine.

Refroidir un fond, une fabrication (cellule, cerclage).

Canneler des légumes.

Peler à vif des agrumes (citron, orange,...).

Historier des légumes.

Façonner à la cuillère : quenelles.

Confectionner des aspics, fabriquer de la gelée.

Tailler à l'aide d'un couteau, d'une mandoline des légumes, du pain de mie...

Tailler au couteau :

- en dés : mirepoix, brunoise ;
- en bâtonnets ;
- en julienne ;
- en paysanne.

Tailler des légumes à l'aide d'un coupe légumes.

Tailler : croûte, croûtons, canapés.

Hacher : persil, ail, œufs durs.

Ciseler, émincer : oignons, échalotes, laitue.

Escaloper : champignons.

Tourner différents légumes : carottes, navets, pommes de terre, selon les usages.

Tourner et escaloper des fonds d'artichauts.

Gratter et laver des moules.

Ebarber les moules, décortiquer les crevettes.

Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint-Jacques.

Ouvrir les bivalves.

Parer poissons plats et poissons ronds.

Désarêter les poissons.

Lever les filets de poissons.

Tailler les poissons en darnes et en tronçons.

Emincer (ex. carpaccio).

Préparer en « portefeuille » ventral et dorsal.

Préparer un rôti à base de différents produits de la mer.

Farcir les poissons.

Préparer diverses marinades.

Saler les poissons.



Fumer les poissons.

Cuire les coquillages, crustacés et mollusques.

Confectionner une farce en fonction des instructions d'une fiche technique.

Monter un décor intérieur.

2. D'élaborer des produits spécifiques  
(à partir des techniques énoncées ci-dessus)

*Poissonnerie fine*

Préparer :

- terrines de poissons (portion ou à portionner) ;
- aspics ;
- roulades ;
- koulibiaks (portion ou à portionner) ;
- pizzas de la mer (portion ou à portionner) ;
- tartes et quiches (portion ou à portionner) ;
- crêpes ;
- brochettes ;
- papillotes proposées cuites ou crues ;
- pain « surprise » de la mer ;
- présentation de pièces de décor ;
- escargots ;
- coquilles Saint-Jacques ;
- coquilles de poisson ;
- bouchées et feuilletés ;
- cuisses de grenouille ;
- rillettes ;
- carpaccio ;
- goujonnettes.

Divers :

- salades composées ;
- soupes, veloutés.

3. De cuire

- poêler ;
- griller ;
- rôtir, braiser ;
- cuire dans un liquide ;
- cuire à la vapeur ;
- cuire au micro-onde ;
- Sous vide.

4. De préparer des appareils, fumets, sauces

- les marinades ;
- les courts-bouillons ;
- les fumets ;
- les liaisons ;
- les soupes.

## 5. De connaître et de préparer la pâtisserie poissonnière

Savoir :

- pâte brisée ;
- pâte feuilletée ;
- pâte à crêpes ;
- pâte à frire ;
- pâte à lever ;
- pâte à brioche.

Préparer :

- pâte à foncer (brisée) : foncer, pincer, cuire ;
- pâte feuilletée : débiter, cuire ;
- pâte à crêpe-galette : monter l'appareil et cuire ;
- pâte à frire : préparer l'appareil et cuire ;
- panure à l'Anglaise : paner et frire.

## 6. De réaliser en traiteur à emporter

- réaliser des préparations de poissonnerie à l'aide de fiches techniques ;
- réaliser des plateaux ou des présentations de fruits de la mer.

## 7. D'assurer la finition, la présentation, la conservation

- vérifier et rectifier éventuellement les assaisonnements des préparations ;
- réaliser, présenter et décorer les préparations selon les usages professionnels ;
- choisir et mettre en œuvre les techniques de conservation en fonction du produit (réfrigéré, surgelé, sous vide) et respecter les règles d'hygiène, les conditions de stockage afin de préserver les qualités organoleptiques du produit.

## 8. De préparer et de présenter en traiteur-réception

Préparer :

- canapés ;
- sandwichs ;
- mignonnettes ;
- mignonnettes en froid ;
- bouchées chaudes ;
- salés divers et présentations variées ;
- grosses pièces pour buffets (ex. poissons reconstitués) ;
- présentations de fruits de la mer type « buffet » en volume esthétique.

Présenter :

- dresser, décorer, buffet et tables à partir des consignes reçues ;
- choisir et mettre en œuvre les techniques de remise en température adaptées aux produits.

9. D'utiliser et d'assurer la maintenance du matériel

- utiliser le matériel de transport de denrées ;
- nettoyer le matériel courant ;
- nettoyer : avances, tables, bacs, sols, chambres froides ;
- nettoyer les machines à trancher, à découper, à hacher, parmentière, robot, mixer, cutter ;
- ranger le matériel ;
- régler et nettoyer : fourneau, grillade, friteuse, fours, salamandre, etc. ;
- vérifier l'allumage et le fonctionnement des matériels ;
- respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, les consignes mises en place en entreprise.

**Référentiel des connaissances et des compétences**  
**« Domaines technologiques associés »**

A. – Technologie professionnelle « produits de la mer »

1. Les produits

- a) Les poissons de mer, d'eau douce, de pêche et d'élevage.
- b) Les coquillages, crustacés, les mollusques, les gastéropodes, les batraciens, les céphalopodes et les divers.

B. – Technologie culinaire

1. Les produits

- a) Les produits laitiers, les corps gras, les œufs.
- b) Les légumes frais et sec, les fruits.
- c) Les condiments, les épices, les aromates.
- d) Les vins et les alcools.

2. La préparation et la cuisson

- a) Les farces.
- b) Les pâtes et les terrines.
- c) Les fumets.
- d) Les gelées.
- e) Les sauces.
- f) Les liaisons.
- g) Les farines et les pâtes.
- h) Les pâtisseries.
- i) Les préparations de base.

## C. – Technologie professionnelle : écailler

### 1. Les produits

#### 1. Les crustacés.

- a) Ficeler une langouste.
- b) Trancher une langouste ou cigale de mer.
- c) Oter le boyau abdominal d'une langouste.
- d) Trancher un homard et lui casser les pattes.
- e) Oter le boyau abdominal du homard.
- f) Châtrer une écrevisse.
- g) Réaliser la cuisson des produits.

#### 2. Les mollusques.

##### 2. Pour la présentation du produit en vue de la consommation immédiate

1. Effectuer l'ouverture d'huîtres creuses et plates.
2. Effectuer l'ouverture de moules crues d'Espagne ou de Bouzigues.
3. Effectuer l'ouverture de :
  - praires ;
  - clams ;
  - vernis ;
  - amandes de mer ;
  - palourdes ;
  - ou tout autre bivalve consommé cru.

##### 3. Pour la présentation du produit en vue de la vente

1. Effectuer l'ouverture de coquilles Saint-Jacques pour la valorisation à la vente.
2. Décortiquer des coquilles Saint-Jacques.
3. Décortiquer des pétoncles ou vanneaux.
4. Effectuer la préparation et la cuisson pour des plateaux de fruits de mer :
  - bigorneaux ;
  - bulots ou buccins ;
  - tourteaux ;
  - langoustines ;
  - langouste et homard.
5. Séparer le pied d'un ormeau.
6. Séparer le pied d'une patelle.
7. Eviscérer, nettoyer, préparer et extraire l'os et la poche du noir pour une seiche.
8. Eviscérer, nettoyer, préparer, extraire la plume d'un encornet.

#### 4. Les échinodermes et autres animaux aquatiques

1. Effectuer l'ouverture d'un oursin pour une valorisation à la vente.
2. Effectuer l'ouverture d'un oursin pour une consommation immédiate dans un plateau de fruits de mer.
3. Ouvrir et présenter un violet pour une consommation dans un plateau de fruits de mer.

#### 5. Plateaux de fruits de la mer

1. Réaliser des plateaux de fruits de la mer type « dégustation » pour 4 personnes avec accès rationnel aux produits (cuisson éventuelle des produits effectuée préalablement par le candidat) ; l'évaluation de la dégustation des produits cuits par le candidat fera partie de la notation.

2. Réaliser des présentations de fruits de la mer type « buffet » en volume esthétique (cuisson éventuelle des produits effectuée préalablement par le candidat) ; l'évaluation de la dégustation des produits cuits par le candidat fera partie de la notation.

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p><b>A. – Produits de la mer</b></p> <p><i>1<sup>o</sup> Les produits</i></p> <p>1. Les poissons. Produits régulièrement commercialisés en France.</p> <p><i>Mer :</i> Plats : sole, turbot, limande... Ronds : colin, lotte, bar... <i>Eau douce :</i> Anguille, saumon, sandre...</p> <p>Classification.</p> <p>Critères de qualité. Achat, stockage, commercialisation.</p> <p>Préparations préliminaires et transformations.</p> <p>Modes de cuisson. Applications culinaires.</p> <p>2. Coquillages, crustacés, mollusques, anoures. Produits régulièrement commercialisés en France.</p>	<p>Classer les produits en fonction de leur morphologie et de leur habitat. Indiquer les modes de pêche, zones FAO. Indiquer la saisonnalité.</p> <p>Enumérer les indices de fraîcheur ou d'altération pour les poissons entiers et détaillés.</p> <p>Mentions obligatoires sur étiquetage.</p> <p>Indiquer et effectuer pour chaque variété : – préparations préliminaires et transformations ; – modes de cuisson possibles ; – applications culinaires.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p><i>Mer :</i> Etrilles, tourteaux, crevettes, langoustines, langoustes, homards, coquilles Saint-Jacques...</p> <p><i>Eau douce :</i> Ecrevisses...</p> <p><i>Divers :</i> Grenouilles, escargots...</p> <p><i>Céphalopodes :</i> Calamar, seiche...</p> <p>Classification.</p> <p>Critères de qualité et de fraîcheur.</p> <p>Etiquetage.</p> <p>Mode de cuisson : pocher, griller, frire, en sauce.</p> <p>Applications culinaires.</p>	<p>Classer les produits. Indiquer les modes de pêche, zones FAO.</p> <p>Indiquer la saisonnalité pour les coquillages, les mollusques.</p> <p>Enumérer les indices de fraîcheur ou d'altération.</p> <p>Indiquer et effectuer pour chaque variété : – préparations préliminaires ; – modes de cuisson ; – applications culinaires.</p> <p>Réaliser des plateaux type « dégustation » pour 4 personnes avec accès rationnel aux produits (cuisson éventuelle des produits effectuée préalablement par le candidat).</p> <p>Réaliser des présentations type « buffet » en volume esthétique.</p>
<b>B. – Traiteur et œnologie</b>	
<p>1. Produits laitiers, corps gras, œufs.</p> <p>Qualités. Formes de commercialisation. Propriétés, utilisations. <i>Produits laitiers :</i> Lait, crème. <i>Corps gras :</i> Origine animale : beurre. Origine végétale : huile. <i>Œufs :</i> Forme de commercialisation. Critères de qualité. Propriétés. Utilisations.</p> <p>2. Les légumes frais et secs.</p> <p>Classification des légumes. Critères de qualité.</p>	<p>Identifier les différents produits laitiers et corps gras. Enumérer leurs qualités, leurs utilisations, leurs propriétés. Identifier les principales formes de commercialisation. Justifier le choix des corps gras en fonction des applications. Donner les conditions de conservation. Commenter l'étiquetage. Juger l'état de fraîcheur d'après l'aspect physique d'œuf cassé. Utiliser en préparations.</p> <p>Reconnaître et commenter la qualité à partir de l'aspect et de l'étiquetage. Justifier les règles d'utilisation des légumes secs de l'achat à la consommation. Utiliser en préparations.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>3. Condiments, épices, aromates.</p> <p>4. Œnologie (vins et alcools).</p> <p>Vins, alcools, liqueurs utilisés en cuisine et poissonnerie : Classification (cépages, terroirs). Utilisations.</p>	<p>Classer et identifier les divers aromates, épices et condiments. Citer quelques exemples d'utilisation. Utiliser en préparations.</p> <p>Citer les adjuvants utilisés dans l'activité traiteur et préciser leur rôle dans les préparations culinaires. Associer harmonieusement mets et vins pour 3 mets. Associer mets et vins à leurs régions d'origine. Utiliser en préparations.</p>
<p>2° <i>La préparation et la cuisson</i></p>	
<p>1. Les farces. Composition. Proportions. Utilisations.</p>	<p>Donner et effectuer, en fonction d'une utilisation précise, la composition d'une farce. Enumérer les précautions spécifiques d'hygiène relatives à cette préparation. Utiliser en préparations.</p>
<p>2. Les terrines. Poisson et autres produits de la mer. Légumes. Mixtes.</p>	<p>Donner, avec leurs proportions, tous les éléments nécessaires à leur fabrication en respectant la législation en vigueur. Préciser les conditionnements et les différentes possibilités de cuisson. Réaliser différentes terrines.</p>
<p>3. Les fumets.</p>	<p>Enumérer les différents fonds de base et dérivés liés ou non. Indiquer les phases principales de leur préparation. Préciser leurs utilisations et leurs avantages. Réaliser.</p>
<p>4. Les gelées (voir fonds et fumets en ajoutant les éléments gélifiants).</p>	<p>Enumérer les principales gelées et leur composition. Clarifier une gelée. Citer et effectuer dans différents exemples d'utilisation. Utiliser en préparations.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>5. Les sauces. Tomate. Béchamel. Velouté. Bisque.</p>	<p>Enumérer les diverses sauces de base et dérivées. Préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs. Indiquer les phases principales de leur préparation. Réaliser différentes sauces.</p>
<p>6. Les liaisons. Composition. Règles d'utilisation. Utilisations. Objectifs.</p> <p>a) Base féculents</p> <p>Roux divers. Beurre manié. Maïzena.</p> <p>b) Liaisons de base de matières grasses ou/et de protéines</p> <p>Au beurre. A la crème. Aux jaunes d'œufs. Au corail.</p>	<p>Enumérer les différents modes de liaison, les principales phases d'élaboration, leurs finalités. Réaliser différentes liaisons.</p> <p>Donner les règles à observer pour l'utilisation des liaisons.</p> <p>Indiquer les principales règles pour maintenir une liaison stable et d'aspect homogène.</p>
<p>7. Les farines et les pâtes.</p> <p>Composition. Confection. Utilisation. Pâtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Levée (brioches).</li> <li>- Feuilletée.</li> <li>- A foncer.</li> <li>- A crêpes.</li> <li>- A frire.</li> </ul>	<p>Proposer des applications culinaires pour les pâtes ou appareils. Indiquer les précautions à prendre pour réussir leur fabrication. Enoncer la technique de préparation et l'utilisation des différents produits. Utiliser en préparations.</p>
<p>8. Les pâtisseries salées.</p> <p>Connaitre la composition, la préparation, la cuisson de :</p> <p>La pâte feuilletée. La pâte à foncer (brisée). La pâte à lever. La pâte à frire. La pâte à crêpes.</p>	<p>Donner avec leurs propositions tous les éléments nécessaires à la fabrication des pâtes énumérées ci-contre. Donner la progression technique. Etablir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée. Donner avec leurs proportions tous les ingrédients. Utiliser au moins 2 types de pâtes en applications culinaires.</p>



CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Connaître la fabrication et la cuisson des : Friands. Pizzas. Quiches. Tartes salées. Bouchées. Poisson brioché.</p> <p>9. Préparations de base.</p> <p>Composition, préparation, utilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marinades cuites ;</li> <li>- Marinades courtes (instantanées) ;</li> <li>- Marinades longues crues ;</li> <li>- Marinades sèches ;</li> </ul> <p>- Courts-bouillons divers (crustacés, poisson,...) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mirepoix ;</li> <li>- Farce à gratin ;</li> <li>- Duxelles ;</li> <li>- Beurres composés.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>C. – Ecailler</b></p> <p>Langouste, cigale de mer, homard, écrevisse, tourteau, langoustine... Coquilles Saint-Jacques, pétoncles, Ormeaux, vanneaux, Violet... Praire, clams, vernis, amande de mer, Palourde, huître, moule et tout autre bivalve consommé cru, Bigorneaux, bulots ou buccins.</p> <p>Classification. Critères de qualité et de fraîcheur ; étiquetage ; mentions obligatoires. Zones françaises de production. Approche de la notion de terroirs.</p>	<p>Éléments nécessaires pour la fabrication des produits énumérés ci-contre. Donner la progression technique. Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée. Réaliser les préparations ci-contre.</p> <p>Expliquer les rôles des différentes marinades et courts-bouillons. Énumérer les différentes phases principales de confection de la farce à gratin. Donner son utilisation. Expliquer mirepoix, duxelles.</p> <p>Réaliser différentes préparations de bases</p> <p>Identifier, classer les différents produits. Citer les critères de fraîcheur et de qualité. Proposer des conseils pertinents (qualité, goût, dégustation, cuisson éventuelle). Réaliser les cuissons. Réaliser les ouvertures. Réaliser des plateaux type « dégustation » et type « buffet ».</p>

**Référentiel des connaissances et des compétences**  
**« Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène »**

Acquisition d'entreprise

A. – Nutrition

1. Les constituants alimentaires : principales propriétés.
2. L'alimentation rationnelle.
3. Le comportement alimentaire.

B. – Hygiène

1. La microbiologie alimentaire.
2. L'hygiène du personnel.
3. L'hygiène des produits alimentaires.
4. L'hygiène liée aux nouvelles techniques de cuisson.
5. L'hygiène du conditionnement et de la commercialisation.
6. L'hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution.
7. L'hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance.

### C. – Appliquer

Les consignes relatives aux règles d'hygiène concernant :

- les produits ;
- le personnel ;
- les équipements.

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p style="text-align: center;"><b>A. – Nutrition</b></p> <p>1. Les constituants alimentaires, principales propriétés</p> <p>Principales propriétés physiques des constituants alimentaires utilisés en techniques culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– état physique ;</li> <li>– solubilité ;</li> <li>– émulsification, facteurs de stabilisation.</li> </ul> <p>Modification physico-chimiques se produisant au cours des préparations culinaires et du stockage résultant de l'action :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– de l'air ;</li> <li>– de la chaleur ;</li> <li>– des acides.</li> </ul> <p style="text-align: center;">2. Alimentation rationnelle</p> <p>Besoins nutritionnels et apports recommandés.</p>	<p>Mettre en relation les propriétés et les applications culinaires c'est-à-dire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– justifier une technique ;</li> <li>– justifier l'utilisation d'un aliment dont on utilise les propriétés d'un de ces constituants ;</li> <li>– expliquer les transformations physico-chimiques susceptibles de se produire au cours des préparations et du stockage ;</li> <li>– expliquer les conséquences nutritionnelles des divers modes de cuisson.</li> </ul> <p>Indiquer les apports qualitatifs pour un individu donné (défini par l'âge, l'activité, l'état physiologique).</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Place des différents groupes d'aliments.</p> <p>Equilibre alimentaire.</p> <p>Rations alimentaires.</p> <p>Analyse critique de la valeur nutritive de plats préparés destinés à la vente.</p> <p>3. Comportement alimentaire</p> <p>Evolution des comportements alimentaires : influence du mode vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits.</p> <p>Evolution des modes d'approvisionnement.</p> <p>Perception sensorielle des aliments :</p> <p>Propriétés organoleptiques des aliments et préparations culinaires.</p> <p>Rôle des organes sensoriels.</p> <p>Notion d'analyse sensorielle.</p>	<p>Justifier la place de chaque groupe d'aliments en précisant leurs caractéristiques nutritionnelles et les équivalences possibles.</p> <p>Préciser les quantités d'aliments à consommer.</p> <p>Proposer des préparations culinaires pour équilibrer un repas.</p> <p>Proposer les modifications nécessaires de composition de plats préparés en vue d'un meilleur équilibre alimentaire.</p> <p>Commenter l'évolution des comportements alimentaires en Europe.</p> <p>Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France.</p> <p>Situer le rôle du traiteur dans cette évolution.</p> <p>Définir les caractères d'appétence des préparations culinaires.</p> <p>Différencier faim et appétit.</p> <p>Mettre en relation les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés.</p> <p>Expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p data-bbox="448 1038 470 1150"><b>B. – Hygiène</b></p> <p data-bbox="495 979 517 1209">1. Microbiologie alimentaire</p> <p data-bbox="544 879 566 1414">Principaux agents microbiens utilisés en technologie alimentaire.</p> <p data-bbox="594 778 637 1414">Principaux agents microbiens responsables d'intoxications alimentaires ; origine de leur pouvoir pathogène.</p> <p data-bbox="806 959 828 1414">Conditions de vie et de multiplication de ces microbes.</p>	<p data-bbox="260 392 282 746">Citer les facteurs modifiant les perceptions.</p> <p data-bbox="310 113 353 746">Répertorier les différents stimuli (métaboliques, psychosensoriels et socio-culturels).</p> <p data-bbox="381 113 424 746">Discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur l'aliment ou la préparation.</p> <p data-bbox="547 197 568 746">Nommer des micro-organismes utilisés en technologie alimentaire.</p> <p data-bbox="596 113 661 746">Nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires, les situer par rapport aux différents types connus. Définir la virulence.</p> <p data-bbox="689 509 710 746">Définir le pouvoir pathogène.</p> <p data-bbox="738 113 781 746">Différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories.</p> <p data-bbox="809 113 852 746">Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes.</p> <p data-bbox="880 113 923 746">Justifier le rôle de la température, de l'eau et de l'oxygène, du PH, des agents inhibiteurs.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Sources de contamination des aliments.</p> <p>Aliments vecteurs et critères microbiologiques réglementaires.</p> <p>Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels).</p> <p>Dispositif réglementaire.</p> <p>Services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs.</p> <p>Mesures d'hygiène et de santé publique.</p> <p>2. Hygiène du personnel</p> <p>Responsabilité du personnel dans la contamination alimentaire.</p> <p>Tenue professionnelle.</p>	<p>Enumérer les causes de contaminations alimentaires.</p> <p>Citer les aliments vecteurs d'intoxications alimentaires les plus fréquemment impliqués.</p> <p>Justifier les critères microbiologiques.</p> <p>Prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation.</p> <p>Justifier les mesures générales prophylactiques relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La surveillance sanitaire des denrées ;</li> <li>- Le nettoyage et la désinfection des locaux ;</li> <li>- La surveillance de l'état de santé des personnels.</li> </ul> <p>Préciser le rôle de l'inspection sanitaire.</p> <p>Préciser et justifier les conditions d'attribution de la marque de salubrité.</p> <p>Préciser le rôle du service de la répression des fraudes et de la qualité.</p> <p>Préciser le but du règlement sanitaire départemental.</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p> <p>Enoncer les risques de contamination générés par le personnel.</p> <p>Décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Hygiène corporelle.</p> <p>Comportements pendant le travail.</p> <p>Installations sanitaires.</p> <p>3. Hygiène des produits alimentaires</p> <p>Problèmes d'hygiène posés lors de l'utilisation des denrées d'origine animale telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits de la mer et d'eau douce ;</li> <li>- préparations à base de lait, d'œufs.</li> </ul> <p>Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que : les végétaux à consommer crus.</p> <p>Produits de la 4<sup>e</sup> gamme.</p> <p>Epices, aromates, condiments...</p> <p>Problèmes d'hygiène et de sécurité posés par les appareils de préparation.</p>	<p>Enoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant et après l'activité professionnelle.</p> <p>Justifier les comportements au cours du travail.</p> <p>Enumérer et justifier les installations sanitaires nécessaires.</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p> <p>Justifier le risque de contamination des produits d'origine animale :</p> <p>Justifier le risque sanitaire des produits hachés.</p> <p>Enoncer les conditions de préparation, d'entreposage. d'utilisation des denrées d'origine animale.</p> <p>Définir les produits de la 4<sup>e</sup> gamme, préciser et justifier les conditions de préparation, d'entreposage des denrées d'origine végétale.</p> <p>Justifier les risques sanitaires des épices, aromates, condiments.</p> <p>Enoncer les risques liés à l'utilisation des appareils de préparation en ce qui concerne la qualité bactériologique des préparations et la sécurité de l'utilisateur.</p> <p>Justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils de préparation.</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>4. Hygiène liée aux nouvelles techniques de cuisson</p> <p>Principes des nouvelles techniques (cuisson sous vide, cuissons dérivées). Risques sanitaires spécifiques de ces techniques.</p> <p>Principe de fonctionnement des appareils à conditionner « sous vide ».</p> <p>Mesures réglementaires.</p> <p>5. Hygiène du conditionnement et de la commercialisation</p> <p>Risques de contamination par l'emballage et au cours de la commercialisation.</p> <p>Types de conditionnement utilisés dans l'activité traiteur.</p>	<p>Donner le principe de la cuisson sous vide et préciser son intérêt.</p> <p>Préciser les relations entre les différents paramètres (température, temps pression).</p> <p>Mettre en relation les conditions de cuisson des nouvelles techniques et le risque microbiologique.</p> <p>Expliquer le fonctionnement et préciser les différentes mises en œuvre de ces appareils.</p> <p>Interpréter les indications données par l'appareil au cours de son fonctionnement.</p> <p>Préciser les conditions d'hygiène et de sécurité à respecter lors de la mise en œuvre des nouvelles techniques.</p> <p>Préciser les conditions réglementaires dans lesquelles ces techniques peuvent être effectuées chez les professionnels.</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p> <p>Énoncer les caractéristiques des matériels, support, éléments de décor destinés à la présentation et à la commercialisation.</p> <p>Justifier l'emploi des différents types de conditionnement utilisés dans l'activité traiteur.</p>



CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
Matériaux matériels. Etude technologique.	Enoncer les propriétés attendues d'un emballage. Interpréter les informations portées sur l'emballage.
Aspects réglementaires.	Citer les matériaux utilisés pour l'emballage des préparations alimentaires de l'activité traiteur.
Nettoyage, désinfection des conteneurs.	Justifier leur choix lors d'usages précis. Justifier le choix de la technique de nettoyage. Justifier la fréquence des opérations.
6. Hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution Principe de la chaîne du froid.	Connaître et appliquer les consignes adéquates.
Réglementation relative aux conditions de transport des denrées périssables. Réglementation relative à l'entreposage des denrées.	Enoncer et justifier le principe de la chaîne du froid : – en réfrigéré ; – en surgelé. Repérer les points névralgiques de son application. Justifier les conditions de transport des denrées périssables.
Réglementation relative à la congélation, à la conservation, à la décongélation des denrées.	Citer les contrôles à effectuer lors de la réception des denrées (état de fraîcheur, température, date limite de consommation, étanchéité et propreté des emballages, propreté des emballages, propreté des matériels de transfert et en général conformité au cahier des charges).

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Matériel de transfert.</p> <p>7. Hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance</p> <p>Définition et champ d'application des plats cuisinés à l'avance.</p> <p>Réglementation spécifique des plats cuisinés à l'avance.</p>	<p>Enoncer les mesures à prendre pour assurer l'entreposage.</p> <p>Justifier les consignes de décongélation.</p> <p>Justifier l'interdiction de recongélation.</p> <p>Justifier le choix et l'adaptation du matériel en fonction du transport à effectuer.</p> <p>Préciser les conditions et la périodicité des opérations d'entretien.</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p> <p>Définir un plat cuisiné à l'avance.</p> <p>Enoncer les ingrédients qui caractérisent cette appellation en référence à la réglementation.</p> <p>Donner, en le justifiant, le principe de la liaison chaude (température et durée de conservation seront précisées).</p> <p>Donner, en le justifiant, le principe de la liaison froide (réfrigérée, surgelée) [température, durée de refroidissement, durée de conservation seront précisées].</p> <p>Préciser, en les justifiant, les conditions de remise en température (température à atteindre, durée de remis en température et durée de conservation seront précisées).</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>Equipements et matériels assurant le respect de la réglementation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- appareils de maintien en température ;</li> <li>- appareils de refroidissement rapide ;</li> <li>- appareils de remise en température.</li> </ul> <p>8. Hygiène des matériels, des équipements, des locaux</p> <p>Matériaux, matériels et équipements.</p> <p>Produits et matériels d'entretien d'hygiène et de désinfection.</p> <p>Entretien des locaux, des matériels, des équipements.</p> <p>Principe de la « marche en avant ».</p> <p>Installation rationnelle des locaux professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- laboratoire ;</li> <li>- magasin ;</li> <li>- locaux annexes.</li> </ul>	<p>Justifier les équipements et matériels nécessaires. Présenter le principe de fonctionnement de chaque type d'appareils. Indiquer les systèmes de régulation et de sécurité. Justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils.</p> <p>Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p> <p>Justifier en fonction des règles d'hygiène et d'entretien le choix des matériaux, des équipements.</p> <p>Interpréter une fiche technique de produit ou de matériel.</p> <p>Choisir les procédés, les matériels et les produits adaptés à une situation en tenant compte des aspects réglementaires.</p> <p>Préciser, en le justifiant, la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des matériels, des équipements. Expliquer et justifier le principe de la « marche en avant ».</p> <p>Analyser un plan de laboratoire pour mettre en évidence ce principe.</p> <p>Stuer sur un plan les différents secteurs des locaux professionnels et préciser leurs équipements spécifiques.</p> <p>Justifier l'organisation de l'élimination des déchets. Connaître et appliquer les consignes adéquates.</p>

## Référentiel des connaissances et des compétences

### « Connaissance de l'entreprise traiteur »

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>1. L'activité traiteur</p> <p>Finalités du métier de traiteur</p> <p>Les différentes formes d'exercice de l'activité traiteur.</p> <p>La place de l'activité traiteur dans l'environnement économique national et européen.</p>	<p>Enoncer les spécialités de l'activité traiteur par rapport aux métiers de bouche.</p> <p>Différencier les activités du traiteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- traiteur boutique ;</li> <li>- traiteur à domicile ;</li> <li>- traiteur industriel.</li> </ul> <p>Caractériser les différentes prestations traiteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lunch, repas à domicile ;</li> <li>- Buffet dînatoire ;</li> <li>- Cocktail ;</li> <li>- Buffet à thème.</li> </ul>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>2. L'aspect commercial de la profession</p> <p>La commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en boutique ;</li> <li>- à consommer sur place ;</li> <li>- à emporter.</li> </ul> <p>Livraison à domicile</p> <p>Réalisation d'un service à l'extérieur.</p> <p>3. L'organisation du travail</p> <p>L'organisation scientifique du travail.</p> <p>Réglementation de l'hygiène et de la sécurité spécifique de l'activité traiteur.</p>	<p>Présenter les produits, proposer et argumenter la vente (promotion, suggestion spécialités, portion, quantité).</p> <p>Conseiller la clientèle sur le mode d'utilisation (remise en température, durée et modalités de conservation).</p> <p>Enregistrer la commande et en réunir les éléments.</p> <p>Renseigner le client sur les prestations de l'entreprise.</p> <p>Citer les divers impératifs d'un service à l'extérieur.</p> <p>Organiser son travail en fonction de directives ou d'un calendrier de production.</p> <p>Organiser son poste de travail dans l'entreprise en respectant les règlements d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Contrôler la bonne conservation des matières premières utilisées.</p> <p>Adapter les fiches techniques de fabrication à une production particulière.</p>

CONNAISSANCES	COMPÉTENCES (être capable de)
<p>4. La gestion de l'entreprise traiteur</p> <p>Gérer qualitativement et quantitativement les stocks.</p> <p>Etude des éléments d'achat et de vente dans l'entreprise.</p> <p>Les documents d'achat et de vente dans l'entreprise.</p>	<p>Rédiger une fiche technique de fabrication.</p> <p>Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique.</p> <p>Calculer les ratios :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coût matière ;</li> <li>- coût personnel ;</li> <li>- coût énergie.</li> </ul> <p>Caractériser les documents suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bons de commande ;</li> <li>- bons de livraison ;</li> <li>- facture.</li> </ul>

## Volume horaire

Certificat de qualification professionnelle  
« Poissonnier-écailler-traiteur en produits de la mer »

### I. – Formation en centre de formation

DOMAINE	VOLUME HORAIRE
Pratique professionnelle : 212 heures .....	Filetage : 45 heures. Plateaux : 60 heures. Traiteur : 90 heures. Œnologie : 15 heures.
Technologie professionnelle (produits de la mer-culinaire-œnologie) : 96 heures .....	Produits de la mer : 45 heures. Culinaire : 45 heures. Œnologie : 15 heures.
Sciences appliquées à l'alimentation : 24 heures).	
Connaissance de l'entreprise (traiteur) : 18 heures.	
Total en centre de formation : 350 heures.	

Soit une alternance d'une semaine (35 heures) par mois en centre de formation.

Seront appliqués, par l'OPCAD dans le cadre de son association déléguée l'OPCAD-DISTRIFAF, les barèmes de prise en charge définis par la convention collective nationale de la poissonnerie.

### II. – Formation en entreprise

(sous réserve d'avoir effectué la formation de tuteur en entreprise)

DOMAINE	VOLUME HORAIRE
Pratique professionnelle : 80 heures .....	Étal-filetage : 40 heures. Plateaux : 20 heures. Traiteur : 10 heures. Vente : 10 heures.
Technologie professionnelle (produits de la mer-culinaire) : 40 heures .....	Produits de la mer : 30 heures. Culinaire : 10 heures.

DOMAINE	VOLUME HORAIRE
Sciences appliquées à l'alimentation : 10 heures.	
Total de formation en entreprise : 130 heures.	

*NB.* – La formation en entreprise relative à l'activité traiteur sera considérée comme effective seulement si l'entreprise dispose des installations nécessaires à cette activité. Dans le cas contraire, le volume de formation interne sera ramené à 110 heures.

Seront appliqués, par l'OPCAD dans le cadre de son association déléguée l'OPCAD-DISTRIFAF, les barèmes de prise en charge définis par la convention collective nationale de la poissonnerie.

### III. – Découverte de la filière

Volume horaire prévu : 35 heures.

Ce module sera réalisé par l'organisme de formation.

Seront appliqués, par l'OPCAD dans le cadre de son association déléguée l'OPCAD-DISTRIFAF, les barèmes de prise en charge définis par la convention collective nationale de la poissonnerie.

### Référentiel de certification

La certification est délivrée par la commission nationale paritaire de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) qui se réunit en jury paritaire et prend ses décisions en fonction des avis de la commission de notation.

La certification se fait en fonction du référentiel d'activités et de compétences validé par la CPNEFP, faisant l'objet du présent avenant.

#### Etapes de la certification

##### I. – Évaluations

Au cours de la formation

En centre de formation :

- 2 évaluations par domaine : la première à mi-parcours, la seconde en fin de formation. Le temps réservé à chacune de ces évaluations sera calculé *pro rata temporis* du temps de formation mais ne pourra jamais être inférieur à 1 heure pour un domaine.

En entreprise par le tuteur, sous la responsabilité de l'organisme de formation :

- 2 évaluations par domaine : la première à mi-parcours, la seconde en fin de formation.



## A l'issue de la formation

Constitution d'un dossier sur un thème portant sur l'une des 3 dominantes du CQP, à savoir poissonnier ou écailler ou traiteur, à travers un ou plusieurs produits choisis par le candidat.

Ce dossier sera l'occasion pour le candidat de couvrir l'ensemble des domaines étudiés (pratique et technologie professionnelle, sciences appliquées, propositions culinaires ou de présentations).

## II. – Commission de notation

Elle sera composée de 3 formateurs, de 3 professionnels qualifiés. Il lui sera soumis :

- l'avis de l'organisme de formation sur les capacités du candidat à exercer l'activité de poissonnier-écailler-traiteur en produits de la mer ;
- l'avis du tuteur en entreprise ;
- le dossier élaboré par le candidat ;
- le livret de suivi de formation (centre et entreprise).

La commission, après étude des éléments fournis, émettra, à l'attention du jury de certification, un avis final sur l'obtention ou non du CQP de poissonnier-écailler-traiteur en produits de la mer.

## III. – Certification

Composé à l'initiative de la CPNEFP, et après étude de l'ensemble des éléments du dossier, le jury de certification proposera à la CPNEFP l'octroi ou non du CQP de poissonnier écailler traiteur en produits de la mer.

Après étude et examen de l'ensemble des pièces constitutives du dossier par la CPNEFP, le candidat sera informé de la décision de ladite commission par la confédération des poissonniers de France qui en assure le secrétariat.

En cas de réussite, il sera adressé au candidat un exemplaire du diplôme signé par le président et le vice-président de la CPNEFP.

### *Durée. – Date d'entrée en vigueur*

Le présent avenant est conclu pour une durée indéterminée. Il entrera en vigueur à compter du premier mois suivant sa signature. Il pourra être révisé selon le dispositif prévu à l'article L. 132-7 du code du travail.

Il pourra également être dénoncé selon les dispositions de l'article L. 132-8 du code du travail.

La partie la plus diligente des organisations signataires en notifie le texte à l'ensemble des organisations représentatives à l'issue de la procédure de signature.

Conformément à la législation en vigueur, le présent avenant sera déposé en un exemplaire au secrétariat-greffe du conseil des prud'hommes du lieu de sa conclusion et en 5 exemplaires auprès de la direction départementale de travail, de l'emploi et de la formation professionnelle. En outre, un exemplaire sera établi pour chaque partie.

Fait à Paris, le 1<sup>er</sup> février 2006.

(Suivent les signatures.)