

# Produits de la mer

Visuel à définir

## Objectifs

- > Connaître les spécificités de la filière marée
- > Découvrir les chiffres clés du secteur des produits de la mer
- > Etre capable de repérer les différentes familles de produits
- > Savoir conseiller le client
- > Connaître les règles de base d'implantation et de réglementation

## Publics

- > Commerciaux du secteur marée
- > Responsables de magasin traditionnel
- > Managers et employés de rayon marée en moyennes et grandes surfaces
- > Professionnels des métiers de bouche
- > Professionnels de la pêche

## Programme

- > **La filière marée :**
  - Les chiffres clés de la pêche et de l'élevage
  - Les chiffres clés de la transformation
  - La consommation des produits de la mer
- > **La classification des produits de la mer :**
  - Les poissons
  - Les crustacés
  - Les coquillages
- > **La technologie produits sauriserie :**
  - Diagramme de fabrication des différents produits
  - Classification et familles produits
- > **La spécificité des signes officiels de qualité des produits de la mer**
- > **La commercialisation des produits :**
  - La consommation et son évolution
  - L'implantation et les assortiments
  - La régionalisation et la saisonnalité
- > **La vente au rayon traditionnel**

Visuel à définir

Notes .....

.....

.....

.....

## Organisation

- > **Durée :** 7 heures
- > **Lieu :** en entreprise, en magasin, en salle de formation
- > **Support de formation :** Diaporama
- > **Date, tarif :** nous consulter

Rhône-Alpes



Établissement Public Local  
d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole