



MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT
TECHNIQUE ET DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE

DOCUMENT FPQ

« TRANSFORMATEUR DE
PRODUITS HALIEUTIQUES »



Septembre 2020

SOMMAIRE

1. Présentation du métier.....	1
2. Equipements et matériels utilisés pour la formation.....	1
3. Les compétences visées par la formation.....	2
4. Profil des formateurs.....	2
5. Organisation de la formation.....	2
6. Synthèse du programme de formation.....	3
7. Modules de formation.....	4
MODULE PREPARATION PHYSIQUE.....	4
MODULE DESINFECTION DU POSTE DE TRAVAIL.....	5
MODULE RECEPTION DES MATIERES PREMIERES.....	6
MODULE SALAGE DE POISSON.....	7
MODULE PRODUCTION DE FILET.....	8
MODULE SECHAGE DE POISSON.....	9
MODULE FUMAGE DE POISSON.....	11
MODULE FERMENTATION DES PRODUITS.....	13
MODULE CONTRÔLE DE LA QUALITE DE PRODUIT.....	15
MODULE CONDITIONNER ET STOCKER LES PRODUITS.....	17
MODULE COMMERCIALISATION ET VENTE.....	18
MODULE CVALORISATION DES SOUS PRODUITS.....	19
MODULE HYGIENE – SECURITE – ENVIRONNEMENT.....	20
8. Evaluation.....	20

Transformateur de Produits halieutiques

1. Présentation du métier

La transformation des produits halieutiques dans la région Menabe a été pratiquée de façon artisanale au niveau familial depuis des années, et le savoir-faire se transmet de mère à fille car la transformation est un secteur majoritairement féminin.

Ses principales activités sont :

- Saler le produit
- Sécher le poisson
- Fabriquer des produits fermentés
- Fumer le poisson
- Fileter un poisson

Dans la région Menabe en particulier, les ouvriers de transformation de produits halieutiques sont surtout formés sur le tas au sein de chaque entreprise ou unité artisanal de transformation.

2. Equipements et matériels utilisés pour la formation

Dans l'exercice de ses activités, le transformateur de produits halieutiques est appelé à utiliser les équipements suivants :

- fumoir
- séchoir
- thermomètre à sonde
- balance de précision
- machine à calculer
- bac de réception
- Bac de saumurage

Outillages : gant, botte, tablier, masque, couteau, plateaux, seau, cuvette, gros sel

3. Les compétences visées par la formation

- Se préparer physiquement
- Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local
- Réceptionner les matières premières
- Saler le produit
- Produire de filet
- Sécher le poisson
- Fumer le poisson
- Fermenter le produit
- Contrôler la qualité des produits
- Conditionner et stocker le produit
- Commercialiser et vendre le produit
- Valoriser les sous-produits
- Hygiène – sécurité – environnement

4. Profil des formateurs

Professionnel œuvrant dans le domaine

5. Organisation de la formation

- a. Présentiel en salle ou en atelier
- b. 25% théorie et 75% pratique

6. Synthèse du programme de formation

Titres de programme : Transformateur de Produit halieutique	
Durée en heures : 40	Certification : Attestation de Fin de Formation

- Se préparer physiquement
- Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local
- Réceptionner les matières premières
- Saler le produit
- Produire de filet
- Sécher le poisson
- Fumer le poisson
- Fermenter le produit
- Contrôler la qualité des produits
- Conditionner et stocker le produit
- Commercialiser et vendre le produit
- Valoriser les sous-produits
- Hygiène – sécurité – environnement

Intitulé	Durée
SE PREPARER PHYSIQUEMENT	1
NETTOYER ET DESINFECTER LES MATERIELS ET EQUIPEMENTS LOCAL	1
RECEPTIONNER LES MATIERES PREMIERES	2
SALER LE PRODUIT	7
PRODUIRE DE FILET	7
SECHER LE POISSON	7
FUMER LE POISSON	7
FERMENTER LE PRODUIT	3

CONTROLLER LA QUALITE DES PRODUITS	1
CONDITIONNER ET STOCKER LE PRODUIT	1
COMMERCIALISER ET VENDRE LE PRODUIT	1
VALORISER LES SOUS-PRODUITS	1
HYGIENE- SECURITE- ENVIRONNEMENT	1
TOTAL	40

7. Modules de formation

MODULE PREPARATION PHYSIQUE

Durée : 01 heure
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent se préparer physiquement selon les règles d'hygiène et de salubrité.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la norme d'hygiène et de salubrité. ▪ un kit de toilette : savon, brosse, serviette, papier toilette ... ▪ une tenue de travail : tablier, masque, calot, botte, gant

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
<p>1. Appliquer les règles d'hygiène corporelle avant la prise de service</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur ▪ Les différents facteurs de contamination dans le métier 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Propreté corporelle ▪ Ongles coupées ▪ Bijoux enlevés ▪ Lavage des mains avec un savon antibactérien
<p>2. Mettre la tenue du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les tenues réglementaires en transformation de produits halieutiques 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tenu propre ▪ Port de masque, calotte, gant, bottes, combinaison ou tablier approprié

MODULE DESINFECTION DU POSTE DE TRAVAIL

Durée : 01 heure

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent **nettoyer et désinfecter** les matériels, équipements et locaux selon les normes d'hygiène et de salubrité.

A l'aide de :

- Norme d'hygiène et de salubrité
- Matériels de nettoyage : balais, brosse métallique, brosse plastique, chiffon, raclette, seau, cuvette, éponge....
- Produits de nettoyage : savon, liquide vaisselle,
- Désinfectants : eau chlorée, eau de javel, sùr eau, permanganate

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
<p>1. Nettoyer le local et matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Processus de nettoyage du local et des matériels 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix judicieux des détergents à utiliser ▪ Concentration adéquat des détergents selon notice ▪ Matériel et local non poussiéreux ▪ Matériel séché ▪ Matériel et local bien ordonnée ▪ Matériel bien couvert ▪ Respect du calendrier de lavage et de désinfection
<p>2. Désinfecter le local et matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents types des produits désinfectants ▪ Les compositions des produits désinfectants 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concentration des désinfectants selon notice et surfaces et matériels à nettoyer ▪ Respect des méthodes de lavage et de désinfection ▪ Respect du calendrier de lavage et de désinfection

MODULE RECEPTION DES MATIERES PREMIERES

Durée : 02 heures

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent réceptionner les matières premières selon les qualités des produits.

A l'aide :

- fiche de réception
- cahier de charge
- balance, machine à calculer, thermomètre à sonde
- Bac de réception, stylo, fiche de réception

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Préparer le document et remplir la fiche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents types de fiche utilisée ▪ La méthode de remplissage des fiches 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ fiche technique et cahier de charge bien préparés ▪ fiche de produit et de déchet bien remplie ▪ documents administratifs en règle
2. trier les matières premières	<ul style="list-style-type: none"> ▪ les différents types de produits utilisés pour la transformation ▪ les différentes catégories de produits qualifiés à être transformé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Différents types de produits de mer bien séparés
3. Calibrer et peser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents types de balance utilisée et leurs utilisations spécifiques ▪ -Notion de calibrage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de mer calibré et pesé ▪ Interprétation correcte de valeur indiquée par la balance

MODULE SALAGE DE POISSON

Durée : 07 heures

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent **saler les poissons** selon les produits triés.

A l'aide :

- Fiche technique
- De Bac de salage, couteaux, seau, cuvette, gros sel

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; ▪ Espèces ; tailles ; ▪ Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité ▪ Tri correct du produit en fonction de la taille ▪ Manutention soignée des produits ▪ Vérification correcte de la qualité de la chair ▪ Pesage et comptage précis des produits
2. Laver	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Méthode de lavage des différentes espèces de produits ▪ Les produits actifs utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage de produit avec de l'eau potable ▪ Lavage avec de matériel approprié
3. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles ▪ Notion d'anatomie des différents produits halieutiques ▪ Les outillages utilisés et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des méthodes et des précautions à prendre ▪ Ecaillage et eviscerage de produit avec de matériel approprié ▪ Respect des méthodes d'écaillage
4. Tracer et découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes bonnes parties de produits halieutiques ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié ▪ Respect des méthodes de découpe

5. Saler à sec le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de conservation par salage : à sec, en saumure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantité appropriée de sel ▪ utilisation de matériel approprié ▪ Disposition correcte des produits à saler ▪ Choix approprié de la durée de salage ▪ Empilage et transpilage corrects du produit
----------------------------------	---	--

MODULE PRODUCTION DE FILET

Durée : 07 heures
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent produire de filet selon la qualité de produit.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche technique ▪ Couteaux, bac, seau, eau traitée, cuvette

ELEMENT DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; ▪ Espèces ; tailles ; ▪ Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité ▪ Tri correct du produit en fonction de la taille ▪ Manutention soignée des produits ▪ Vérification correcte de la qualité de la chair ▪ Pesage et comptage précis des produits
2. Laver	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Méthode de lavage des différentes espèces de produits ▪ Les produits actifs utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage de produit avec de l'eau potable ▪ Lavage avec de matériel approprié
3. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des méthodes et des précautions à prendre

	<p>grandes écailles</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Notion d'anatomie des différents produits halieutiques ▪ Les outillages utilisés et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ecaillage et eviscerage de produit avec de matériel approprié ▪ Respect des méthodes d'écaillage
4. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes bonnes parties de produits halieutiques ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié ▪ Respect des méthodes de découpe
5. Préparer des filets	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique d'enlèvement de peau d'un filet de poisson ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tranchage correct du poisson en fonction : <ul style="list-style-type: none"> – de l'espèce; – de la qualité du filet tranché; – du type de coupe demandé; – de la récupération optimale de la chair. ▪ Dépiautage complet des filets. ▪ Absence de parasites. ▪ Retrait complet des parties indésirables. ▪ Utilisation de matériel approprié

MODULE SECHAGE DE POISSON

Durée : 07 heures

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent sécher le poisson selon la qualité et norme exigée.

A partir de :

- Fiche technique
- Séchoir
- Sel

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; ▪ Espèces ; tailles ; ▪ Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité ▪ Tri correct du produit en fonction de la taille ▪ Manutention soignée des produits ▪ Vérification correcte de la qualité de la chair ▪ Pesage et comptage précis des produits
2. Laver	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Méthode de lavage des différentes espèces de produits ▪ Les produits actifs utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage de produit avec de l'eau potable ▪ Lavage avec de matériel approprié
3. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles ▪ Notion d'anatomie des différents produits halieutiques ▪ Les outillages utilisés et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des méthodes et des précautions à prendre ▪ Ecaillage et eviscerage de produit avec de matériel approprié ▪ Respect des méthodes d'écaillage
4. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes bonnes parties de produits halieutiques ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié ▪ Respect des méthodes de découpe
5. Saler à sec (ou saumure)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de conservation par salage : à sec, en saumure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantité appropriée de sel ▪ utilisation de matériel approprié ▪ Disposition correcte des produits à saler ▪ Choix approprié de la durée de salage ▪ Empilage et transpillage corrects du produit
6. sécher	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de séchage (séchage traditionnelle, séchage améliorée) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Étalement correct des produits à sécher. ▪ Fabrication d'un abri temporaire non

		couvert. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Durée de séchage adaptée à l'ensoleillement. ▪ Utilisation de matériel approprié (séchoir améliorée)
--	--	--

MODULE FUMAGE DE POISSON

Durée : 07 heures
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer sa compétence, les apprenants doivent fumer le poisson selon la qualité et norme exigée.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiche technique ▪ Fumoir, ▪ Thermomètre, ▪ Sel, assaisonnement

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; ▪ Espèces ; tailles ; ▪ Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité ▪ Tri correct du produit en fonction de la taille ▪ Manutention soignée des produits ▪ Vérification correcte de la qualité de la chair ▪ Pesage et comptage précis des produits

<p>2. Laver</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Méthode de lavage des différentes espèces de produits ▪ Les produits actifs utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage de produit avec de l'eau potable ▪ Lavage avec de matériel approprié
<p>3. Ecailler et éviscérer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles ▪ Notion d'anatomie des différents produits halieutiques ▪ Les outillages utilisés et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des méthodes et des précautions à prendre ▪ Ecaillage et éviscération de produit avec de matériel approprié ▪ Respect des méthodes d'écaillage
<p>4. Tracer ou découper le poisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes bonnes parties de produits halieutiques ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié ▪ Respect des méthodes de découpe
<p>5. Préparer des filets</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique d'enlèvement de peau d'un filet de poisson ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tranchage correct du poisson en fonction : <ul style="list-style-type: none"> – de l'espèce; – de la qualité du filet tranché; – du type de coupe demandé; – de la récupération optimale de la chair. ▪ Dépiautage complet des filets. ▪ Absence de parasites. ▪ Retrait complet des parties indésirables. ▪ Utilisation de matériel approprié
<p>6. Saler à sec (ou saumure)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de conservation par salage : à sec, en saumure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantité appropriée de sel ▪ utilisation de matériel approprié ▪ Disposition correcte des produits à saler ▪ Choix approprié de la

		<p>durée de salage</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Empilage et transpilage corrects du produit
7. sécher	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de séchage (séchage traditionnelle, séchage améliorée) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Étalement correct des produits à sécher. ▪ Fabrication d'un abri temporaire non couvert. ▪ Durée de séchage adaptée à l'ensoleillement. ▪ Utilisation de matériel approprié (séchoir améliorée)
7. Fumer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Techniques de salage : à sec, par injection; par immersion; assaisonnement. ▪ Fumage à chaud, à froid; durée du fumage; disposition sur les grilles. ▪ Temps de fumage; température; etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation de matériel approprié (fumoir au feu de bois) ▪ Préparation adéquate du fumoir et de ses composants. ▪ Disposition correcte du produit sur les grilles. ▪ Respect de la technique de fumage. ▪ Durée suffisante du fumage.

MODULE FERMENTATION DES PRODUITS

Durée : 03 heures

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent fermenter les produits pour sa conservation.

A l'aide de :

- fiche technique
- fermenteur
- eau traitée
- sel et assaisonnement

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; ▪ Espèces ; tailles ; ▪ Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité ▪ Tri correct du produit en fonction de la taille ▪ Manutention soignée des produits ▪ Vérification correcte de la qualité de la chair ▪ Pesage et comptage précis des produits
2. Laver	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Méthode de lavage des différentes espèces de produits ▪ Les produits actifs utilisés 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavage de produit avec de l'eau potable ▪ Lavage avec de matériel approprié
3. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles ▪ Notion d'anatomie des différents produits halieutiques ▪ Les outillages utilisés et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des méthodes et des précautions à prendre ▪ Ecaillage et eviscerage de produit avec de matériel approprié ▪ Respect des méthodes d'écaillage
4. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes bonnes parties de produits halieutiques ▪ Méthode de découpe et précautions à prendre 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié ▪ Respect des méthodes de découpe
5. Saler à sec (ou saumure)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de conservation par salage : à sec, en saumure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantité appropriée de sel ▪ utilisation de matériel approprié ▪ Disposition correcte des produits à saler ▪ Choix approprié de la durée de salage ▪ Empilage et transpilage corrects du produit
6. Fermenter	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de fermentation ▪ Milieu de fermentation ▪ Teneur en matière grasse ▪ Durée de fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation de matériel et produit approprié (fermenteur) ▪ - Quantité appropriée de sel et/ou d'eau de

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Action du sel 	<p>bonne qualité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Durée de fermentation adaptée à la température extérieure. ▪ - Tranchage et lavage corrects du produit fermenté. ▪ - Égouttage et séchage adéquats du produit fermenté
7. Soutirer le poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ les étapes ou règles à respecter durant le soutirage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ - Durée et dosage de fermentation respectée

MODULE CONTRÔLE DE LA QUALITE DE PRODUIT

Durée : 01 heure
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent contrôler les produits pour fidéliser sa clientèle.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un guide de bonnes pratiques ▪ un guide de bonnes pratiques ▪ matériel et d'équipements nécessaires

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Situer les points critiques de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diagramme de fabrication; points critiques; zones à risque; partie propre; partie souillée; non entrecroisement des circuits; marche en avant. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Examen minutieux du plan des installations. ▪ Prise en considération des risques inhérents : <ul style="list-style-type: none"> – aux déchets et à leur traitement; – à la qualité de l'eau de traitement et de nettoyage; – à l'évacuation des eaux usées; – à la qualité de l'air; – à l'équipement de production.
2. Vérifier la qualité de la	<ul style="list-style-type: none"> ▪ l'échantillonnage de la matière 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation juste de la qualité organoleptique

<p>matière première.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moyenne; écart-type; pourcentage; tests d'hétérogénéité; etc 	<p>des</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ produits. ▪ Décision appropriée en regard des analyses biochimiques ou bactériologiques à faire. ▪ Interprétation juste des résultats d'analyse. ▪ Enregistrement des données récoltées.
<p>3. Vérifier les produits et leurs conditions de réparation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Types de préparation ou de transformation; ▪ Conditions d'hygiène et de salubrité ▪ Texture; couleur; odeur; consistance; forme 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation juste de la qualité organoleptique des produits. ▪ Décision appropriée en regard des analyses biochimiques ou bactériologiques à faire. ▪ Interprétation juste des résultats d'analyse. ▪ Suivi rigoureux des conditions de préparation. ▪ Enregistrement des données récoltées.
<p>4. Vérifier les produits transformés et leurs conditions de transformation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Types de préparation ou de transformation; ▪ Conditions d'hygiène et de salubrité ▪ Texture; couleur; odeur; consistance; forme 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évaluation juste de la qualité organoleptique des produits. ▪ Décision appropriée en regard des analyses biochimiques ou bactériologiques à faire. ▪ Interprétation juste des résultats d'analyse. ▪ Suivi rigoureux des conditions de transformation. ▪ Enregistrement des données récoltées.
<p>5. Vérifier les conditions d'entreposage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entreposage : Température; humidité; espace; aération; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interprétation juste des données relatives au fonctionnement des

	hygiène et salubrité; durées; éclairage; sécurité; accès.	appareils. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Enregistrement précis de la température et de l'humidité relative. ▪ Examen minutieux des conditions d'entreposage en fonction : <ul style="list-style-type: none"> – du rangement approprié des produits; – de l'espacement suffisant des produits; – de la ventilation correcte de la chambre; – de l'absence de contact avec les surfaces; – de l'absence de vermine.
6. Apporter des correctifs de toutes sortes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les mesures correctives 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prise en considération de la chaîne de production. ▪ Interprétation juste des données récoltées. ▪ Repérage rapide des anomalies. ▪ Manifestation d'anticipation

MODULE CONDITIONNER ET STOCKER LES PRODUITS

Durée : 01 heure
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent conditionner et stocker les produits selon les normes techniques pour la transformation.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiche technique ▪ conditionneur sous-vide, ▪ soude sachet, stérilisateur, ▪ chambre froide, bocal, sachet, sertisseuse, étiqueteuse

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE
--------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

		PERFORMANCE
1. Trier les produits finis, calibrer et peser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualité; caractéristiques; quantités; liquide de couverture; types de produits : tranches, produit entier, darnes, filets, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits finis bien triés ; calibrés et pesés
2. Emballer les produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Matériel d'emballage : sachets, cartons, pots de verre, pots de plastique, boîtes; balances; bascules; nettoyage et lavage des contenants. ▪ Types d'emballage; poids; produits à emballer; liquide; fermeture des contenants. ▪ Types d'étiquettes; labels : dénominations, lieux de fabrication, dates, péremption, composition, valeur nutritive 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits bien emballé sous sachet ; boîte ▪ - Produits cartonnés ▪ -Produits étiquetés en respectant le DLC ou DLUO
3. Conditionner les produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Problèmes de scellage, de sertissage ; milieu de conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits stérilisés ; pasteurisés ; et conditionnés sous vide
4. Stocker les produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditions d'entreposage : température, humidité, aération, disposition des produits, espacement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits stockés

MODULE COMMERCIALISATION ET VENTE

Durée : 01 heure
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer la compétence. les apprenants doivent réaliser des opérations de vente selon les critères et les conditions exigés pour la transformation.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiche technique ▪ un kit de toilette : savon, brosse, serviette, papier toilette ... ▪ une tenue de travail : tablier, masque, calot, botte, gant

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Calcul du coût de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcul des dépenses ▪ l'estimation du prix de vente ▪ calcul du chiffre d'affaire 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dépenses bien calculé ▪ marge bénéficiaire calculé ▪ prix de vente défini et compétitif
2. Distribuer les produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La distribution de produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits bien distribués
3. Préparer la fiche du client	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche client 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche de client préparé

MODULE CVALORISATION DES SOUS PRODUITS

Durée : 01 heure
<p>COMPORTEMENT ATTENDU</p> <p>Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent valoriser les sous-produits pour le recyclage des déchets.</p> <p>A l'aide de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiche technique ▪ Broyeur ▪ Balance

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1. Sécher les déchets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les techniques de valorisation des sous-produits 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déchet de poisson bien séché
2. Broyer les produits	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La technique de broyage 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déchet bien broyé et selon norme de grosseur
3. Emballer les produits		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit bien emballé

MODULE HYGIENE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

Durée : 01 heure

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent **respecter la propreté en milieu de travail.**

PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
<ul style="list-style-type: none">▪ Notion de santé et hygiène corporels▪ Notion générale d'assainissement▪ Nettoyage et désinfection dans des IAA▪ Rappels des documents, affiches et pictogrammes, types des matériels, outils et machines (consignes d'entretien)▪ Connaitre les points critiques dans la chaine de production (5M, HACCP)	<ul style="list-style-type: none">• Organisation générale• Exemples concrets• Principes généraux

8. Evaluation

a. Théorie et pratique

b. Epreuve d'évaluation de connaissances pratiques ou de processus ou de produits. Se référer aux critères particuliers de performance.