



CRÉATION DUNE GAMME TRAITEUR EN POISSONNERIE - PRÉSENTIEL -



OBJECTIF GÉNÉRAL

Accompagner les professionnels de la poissonnerie dans la conception, la préparation, et la commercialisation d'une gamme traiteur variée et adaptée aux attentes des clients, tout en respectant les normes d'hygiène et de traçabilité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir une gamme traiteur variée et rentable.
- Maîtriser les techniques de préparation et de présentation des plats traiteur.
- Savoir conditionner et conserver les produits dans le respect des normes.
- Valoriser et promouvoir l'offre auprès des clients.



PUBLIC CIBLÉ

- Artisans poissonniers et apprentis poissonniers.
- Salariés des poissonneries souhaitant développer une offre traiteur.
- Responsables de rayons poissonnerie en grande distribution.



PRÉREQUIS

- Aucune connaissance spécifique préalable n'est requise.
- Une expérience pratique en poissonnerie est recommandée pour optimiser l'apprentissage.



DURÉE

7 heures



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

1. INTRODUCTION À LA GAMME TRAITEUR EN POISSONNERIE (1H)

- Analyse des attentes des clients pour des produits traiteur.
 - Présentation des types de plats et produits adaptés.
 - Exemples de réussites dans le secteur.
-

2. TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET RÉALISATION (3H)

- Préparation de plats cuisinés : gratins de fruits de mer, rillettes de poisson, soupes.
 - Réalisation de plats prêts à cuire : papillotes, brochettes de poisson.
 - Recettes saisonnières et festives pour enrichir l'offre.
-

3. CONDITIONNEMENT, CONSERVATION ET COMMERCIALISATION (3H)

- Techniques de conditionnement : sous vide, barquettes, emballages écologiques.
- Gestion des DLC et stockage des produits.
- Présentation attrayante en vitrine et étiquetage conforme aux normes.
- Conseils pour la promotion et la fidélisation des clients.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches recettes.
- Matériels spécifiques pour les exercices pratiques.
- Produits variés pour les ateliers.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com