



Formation Transformation des produits de la mer culinaire et artisanale

La Riviera du Levant, en partenariat avec Pôle Emploi Guadeloupe et l'association CLEF, lance un appel à candidatures à 16 demandeurs d'emploi, domiciliés sur le territoire de la CARL d'un niveau de formation inférieur au baccalauréat (niveau minimum : Infrabac), inscrits à Pôle Emploi.

Published on 26 November 2019

La CARL, Pôle Emploi et l'association CLEF propose à 16 demandeurs d'emploi, de suivre la formation Transformation des produits de la mer culinaire et artisanale (options artisanales: Tannage de peaux de poissons/ Bijouterie avec des coraux), d'une durée de 450h, du 13 Novembre 2019 au 20 mars 2020.

Elle a pour objectifs :

- > d'acquérir les connaissances, les compétences techniques, organisationnelles et relationnelles en adéquation avec le métier
- > d'obtenir l'attestation " Transformation Produits de la Mer"
- > d'obtenir l'attestation HACCP

Contenu :

- > Module 01 : HACCP (21h)
- > Module 02 : Biologie Marine (20h)
- > Module 03 : compétences Professionnelles (260h)
 - Préparer et organiser son plan de travail
 - Réaliser les activités de transformation des produits de la mer (its)
 - Réaliser les opérations de filetage
 - Réaliser des opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel
- > Module 04 : Création d'Entreprise - Initiation (24h)
 - Acquérir des repères pour conduire un projet de création ou de reprise
 - Comprendre les enjeux du métier de chef d'entreprise
 - Se Situer dans le parcours de création d'entreprise
 - Décider de la suite à donner à son projet
 - Kit du créateur d'entreprise
- > Module 05 : Redynamisation Sociale (20h)
 - Savoir-être
 - Savoir-vivre
- > Module 06 : Modules optionnels selon aptitudes et projets (70h)
 - OPTION 1: Initiation au tannage de peaux de poissons (35h)
 - OPTION 2: Initiation bijouterie avec coraux (35h)