



ÉCAILLAGE POUR LES OSTRÉICULTEURS



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DE LA MER
PORT DE LA BARBOTIÈRE
33 470 GUJAN-MESTRAS

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Dresser des plateaux de fruits de mer dans le respect des règles d'hygiène et sécurité

CONTENU DE LA FORMATION

- Connaissance des différents produits utilisés pour l'écaillage, visite cabane et poissonnerie, achat des produits
- Connaissance du contexte réglementaire de la commercialisation et de la vente des produits utilisés pour l'écaillage : règles sanitaires et traçabilité des produits
- Cuisson mollusques et crustacés
- Ouverture des coquillages et découpage des crustacés dans le respect des règles d'hygiène et sécurité
- Dressage des plateaux dans le respect des règles d'hygiène et sécurité

CONDITIONS DE FORMATION

Ferme ostréicole du lycée de la mer

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation d'acquis

Évaluation : oral, rapidité d'ouverture d'huîtres, montage d'un plateau

PROFIL DES INTERVENANTS

Professionnels de l'écaillage

PUBLIC CONCERNÉ

Ostréiculteur

DÉBUT DE LA FORMATION

29/04/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

35 heures de formation
Une session par an

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Plan de développement des compétences

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Jacqueline PRIGENT
Assistante de formation
jacqueline.prigent@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 19 21 87 82

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR