

Fiche technique formation

TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER, CULINAIRE ET ARTISANALE

OBJECTIF DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir les connaissances, les compétences techniques, organisationnelles et relationnelles en adéquation avec le métier. - Obtenir l'attestation " Transformation Produits de la Mer" - Obtenir l'attestation HACCP
PARTICIPANTS	16 participants
PUBLICS VISES	Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi
NIVEAU MINIMUM REQUIS	<ul style="list-style-type: none"> - Niveau Infra bac
QUALITES REQUISE	<ul style="list-style-type: none"> - Motivation - Organisation, rigueur et respect des normes - Qualités relationnelles
CONTENU DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> - Période d'intégration (35h) - M1 : HACCP (21h) - M2 : Biologie Marine (20h) - M3 : Compétences Professionnelles (260h) - M4 : Création d'entreprise - M5 : Redynamisation Sociale (20h) - M6 : Modules Optionnels (70h) <ul style="list-style-type: none"> • Option 1 : Initiation au tannage de peaux de poissons (35h) • Option 2 : Initiation Bijouterie avec Coraux (35h)
DUREE	450 H
MODALITES DE SELECTION	Test de niveau et d'évaluation, motivation
CLOTURE DES INSCRIPTIONS/ SELECTION	Jeudi 7 novembre 2019
LIEU DE FORMATION	Les Abymes
DATES DE FORMATION	Date de début de la formation 13 Novembre 2019 Date de fin de la formation : 23 Mars 2020
SESSION DE VALIDATION	Evaluation : - Formative