

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

1. LES SAVOIR FAIRE

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

I - FONCTION APPROVISIONNEMENT

SAVOIR FAIRE (être capable de...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>ACHETER TOUS LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE, EMBALLAGES, GLACE...</p> <p>Les produits de la mer et d'eau douce :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître et identifier - S'assurer de la qualité - S'assurer de la conformité de présentation <p>- Apprécier le marché et enchérir</p>	<ul style="list-style-type: none"> - les produits - Tableaux des débarquements par port - Les approvisionnements - Bons d'achat - Plan des ateliers et des chambres froides 	<p>RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DÉFINIES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaissance des poissons - Conformité entre les consignes de la commande l'achat : - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des 4 critères de qualité (E.A.B.C) • des tailles communautaires • des origines en tenant compte de la saisonnalité, et de l'affectation - La pertinence de l'appréciation : <ul style="list-style-type: none"> • Quantité et prévision des apports • Cours des importations • Météorologie • Positionnement de la concurrence - Adéquation avec les produits (tailles, quantité, normes, ...) - Conformité entre l'achat et la réception : <ul style="list-style-type: none"> espèces - poids - tailles - qualité - quantités. Respect des règles de stockage et des normes d'hygiène : <ul style="list-style-type: none"> • la chaîne du froid • la marche en avant...
<p>Les emballages, la glace</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prévoir, choisir les emballages et la glace <p>RÉCEPTIONNER ET VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DES PRODUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les produits <p>AFFECTER LES PRODUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribuer dans les lignes de production ou les postes de travail <u>ou</u> stocker 		

II - FONCTION PRODUCTION

SAVOIR FAIRE (être capable de...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>PRÉPARER L'ATELIER ET LES CONSOMMABLES</p> <p>a) L'atelier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Répartir les tâches - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et les tares. - Affûter les outils tranchants <p>b) Les consommables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner et positionner les emballages 	<ul style="list-style-type: none"> - la tenue professionnelle - l'approvisionnement - les matériels de pesage : <ul style="list-style-type: none"> • mécaniques • électroniques (poids-prix) - les emballages 	<p>RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DÉFINIES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformité du matériel, des équipements, - Conformité de la tenue professionnelle - Conformité qualitative et quantitative
<p>ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL ET/OU LA LIGNE DE PRODUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner et préparer ses matériels <p>TRAVAILLER ET VALORISER LE PRODUIT BRUT</p> <p>- <u>Réaliser des travaux de valorisation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peler, éêter, écorcher, éviscérer, trancher, écailler mettre en "prêt à cuire", fileter, faire des rôtis, des brochettes... - Saler, saumer, cuire (ex: crevettes) - Trier, sélectionner avant emballage (taillage, caissage) - adopter les gestes et postures professionnelles - adopter des attitudes professionnelles. 	<ul style="list-style-type: none"> - les matériels - les matériels - les produits - les consignes écrites et / ou orales - les cahiers des charges 	<ul style="list-style-type: none"> - En conformité avec le travail à effectuer - Application des techniques sur toutes les espèces - Adéquation préparation / commande client - Dexterité, régularité, rapidité - Respect du rendement / produit en tenant compte des heures et des lieux de livraison. - Conformité des gestes, postures, attitude.

II - FONCTION PRODUCTION (suite)

SAVOIR FAIRE (être capable de...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>METTRE EN EMBALLAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposer, ranger - Présenter - Glacer <p>PESER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner le matériel - Utiliser les balances mécaniques et électroniques (poids-prix) - Peser avec ou sans tare 	<ul style="list-style-type: none"> - les emballages et les consommables (cellophane, papier sulfurisé, barquettes...) - la glace - les consignes écrites et/ou orales <ul style="list-style-type: none"> - les matériels de pesage - les commandes 	<p>RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DÉFINIES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emballage adapté aux produits - Respect des attentes commerciales - Respect des techniques d'emballage liées au(x) produit(s)
<p>CONDITIONNER, ALLOTIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fermer les emballages (élastique, cercle...) - Étiqueter - Ranger par produit et par destination - Palettiser et filmer 	<ul style="list-style-type: none"> - les matériels - les étiquettes - les consommables (film, palette...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesées nettes exactes - Programmation du matériel <ul style="list-style-type: none"> - Présentation marchande de l'emballage - Respect des techniques de conditionnement - Étiquetage systématique - Rangement respectant la chronologie : Départs horaires, lieux de destination.

III - FONCTION COMMERCIALISATION

SAVOIR FAIRE (être capable de...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<p>RÉCEPTIONNER LES COMMANDES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orienter le choix de la clientèle - Prendre la commande (par écrit ou par saisie informatique) - Transmettre la commande (écrite ou orale) - Établir les étiquettes d'expédition 	<ul style="list-style-type: none"> - les cahiers des charges de la clientèle - les matériels de communication (télécopieur, téléphone...) - les matériels informatiques - les étiquettes 	<p>RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DÉFINIES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compréhension des attentes de la clientèle - Communication précise
<p>PRÉPARER LA COMMANDE ET L'EXPÉDITION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calculer les quantités (produits, lots) - Établir le bon d'expédition (par écrit ou par saisie informatique) (lieux, quantité, transporteur...) 	<ul style="list-style-type: none"> - l'état des stocks - les matériels informatiques - les cahiers des charges de la clientèle 	<ul style="list-style-type: none"> - Adéquation commande / expédition
<p>RESSERRE : RANGER LES INVENDUS ET ENREGISTRER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traiter les produits destinés à la resserre (glacer, allotir...) - Établir la fiche de resserre 	<ul style="list-style-type: none"> - livre ou fiches de resserre - les emballages et des consommables 	<ul style="list-style-type: none"> - Conservation optimale des produits par la chaîne du froid - Cohérence achat / production resserre

IV - FONCTION ENTRETIEN

SAVOIR FAIRE (être capable de...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<ul style="list-style-type: none"> - Choisir et utiliser les produits appropriés - Vérifier l'état du matériel et transmettre les anomalies 	<ul style="list-style-type: none"> - le plan de nettoyage - les matériels et produits 	<p>RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE SÉCURITÉ, DÉFINIES PAR LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect du guide des bonnes pratiques et du plan de nettoyage

V - FONCTION CONTRÔLE QUALITÉ

SAVOIR FAIRE (être capable de...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne)	INDICATEURS D'ÉVALUATION (on exige)
<ul style="list-style-type: none"> - Apprécier la fraîcheur : aspect, couleur, élasticité, odeur... - Identifier la présence des parasites - Contrôler les températures - Contrôler les produits tout au long du processus - Appliquer la réglementation 	<ul style="list-style-type: none"> - Grille de cotation C.E.E. - Thermomètres enregistreurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène, des normes et de la réglementation. - Assurance de la qualité