

### TITRE(S) VISE(S) & NIVEAU(X) DE FORMATION

- Certificat de qualification professionnelle (CQP) Employé.e polyvalent.e des produits de la mer
- Fiche RNCP : [RNCP27906](#) sans niveau spécifique

*(fiche en attente de renouvellement d'inscription au fichier RNCP)*

### TEXTE(S) DE REFERENCE

- Certificat de qualification professionnelle de la branche Mareyeurs-Expéditeurs (IDCC 1589)
- Formation certifiée par la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) du mareyage et de la salaison – Union du mareyage français
- Création du CQP Employé Polyvalent des produits de la mer par [décision du 16 janvier 2004](#)
- Décision de rénovation du CQP le 13 décembre 2012

### FINALITE(S), OBJECTIF(S) DE LA FORMATION

- Cette formation, par un apport de connaissances théoriques et pratiques, l'enseignement de savoirs, de savoir-faire, de savoir-être fondamentaux, incluant des périodes de stage en entreprise, doit permettre l'exercice du métier d'employé.e polyvalent.e des produits de la mer, de réaliser les tâches récurrentes et courantes afférentes à ce métier, de façon opérationnelle et dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, environnementales et sécuritaires (préparation des produits, activités de production, de transformation des produits, de filetage, de parage, de conditionnement, de contrôle des produits, de tri, d'opérations logistiques (stockage, allotissement ...), de préparation des commandes ...)
- Le (la) titulaire de ce CQP peut exercer son activité dans les entreprises de mareyage. Dans le cadre de son évolution professionnelle et après quelques années d'expériences, il, elle pourra s'orienter vers des métiers de l'encadrement en production, devenir responsable d'atelier de production, agréeur ou se diriger vers des métiers de la logistique dans ce même secteur d'activité
- Pour aller plus loin, consulter la [fiche métier « employé polyvalent des produits de la mer »](#) ou RDV sur le site [mareyeurs.org/formation-mareyeur](http://mareyeurs.org/formation-mareyeur)

### PUBLIC(S) CONCERNE(S) & PREREQUIS FORMATION

- Toute personne, âgée de 18 ans et ayant à minima un niveau équivalent au niveau 3 (anciennement V), validé ou non par un diplôme, désireuse de travailler en tant qu'employé.e polyvalent.e des produits de la mer au sein d'une coopérative, usine ou entreprise de mareyage ...
- Un test de positionnement, effectué à l'entrée en formation, permettra de vérifier les acquis
- Vous êtes en situation de handicap, merci de vous rapprocher de la référente handicap du CEFCM qui analysera votre demande et vos besoins d'accompagnement : [isabelle.riou@cefcfm.fr](mailto:isabelle.riou@cefcfm.fr)

### DUREE(S) DE LA FORMATION

- **665 h 00** dont :
  - **413 h 00** de formation dispensée en centre et en présentiel (face à face)
  - **7 h 00** en autonomie dirigée (Module TRE)
  - **245 h 00** de formation et de mise en application au sein d'une entreprise d'accueil

## MODALITE(S) DE FORMATION, EFFECTIFS (SEUILS) PAR SESSION

---

- Formation en présentiel et en autonomie dirigée, mise en œuvre dans le cadre de la formation continue, avec alternance de périodes de formation en centre et en entreprise, comportant des enseignements théoriques et pratiques, avec apport de connaissances, réalisation de TP en ateliers, mises en situations en entreprise et lors des évaluations (Théorie : 231 h / Travaux Pratiques : 189 h / Mises en situations professionnelles : 245 h)
- Divers environnements pédagogiques : salle de cours standard, atelier mareyage et poissonnerie, entreprise(s) de mareyage
- Groupe de 12 stagiaires

## MISE EN ŒUVRE DES PERIODES EN ENTREPRISE

---

- Alternance de périodes de formation en centre et en entreprise(s) encadrées par une convention
- 7 semaines de stage en entreprise intégrées au parcours de formation sur différentes périodes
- Périodes de formation en entreprise tutorées, encadrées par le centre, donnant lieu à un livret de formation, de suivi et d'évaluation du stage en entreprise
- Evaluation des périodes en entreprise par le tuteur de l'entreprise et le formateur référent du centre

## CONDITIONS DE DELIVRANCE DES ATTESTATIONS ET DE LA CERTIFICATION

---

- Ce CQP est constitué de 9 blocs de compétences obligatoires et de 4 blocs optionnels
- Le CQP est délivré, par la branche, aux candidat.e.s qui ont validé les 9 blocs de compétences obligatoires référencés de C1 à C9 (cf. programme en dernière page)
- Chaque bloc de compétences peut être validé indépendamment des autres. Tout bloc validé reste acquis durant 5 ans. Le (la) candidat.e au CQP peut donc obtenir une validation partielle du titre et a ce même laps de temps pour valider les blocs de compétences manquants lui permettant d'obtenir la certification
- Le parcours de formation proposé au CEFCM comprend les 9 blocs de compétences obligatoires (C1 à C9) + 2 blocs de compétences optionnels : C11 et C13 (cf. programme en dernière page)
- L'attestation de fin de formation est délivrée dès lors que la formation a été suivie. L'attestation de succès est délivrée, quant à elle, après validation des acquis

## MODALITES D'EVALUATION DU CQP

---

- Le CQP est délivré aux candidat.e.s qui ont validé les 9 blocs de compétences obligatoires
- L'évaluation des compétences s'effectue, pour un.e candidat.e à la formation, lors de contrôles en cours de formation (épreuves pratiques et orales avec mises en situations professionnelles effectuées en centre et/ou en entreprise) et d'une épreuve finale devant jury

## INTERVENANT(E)S

---

- Intervenante(s) divers, tous qualifiés et/ou experts dans leur(s) domaine(s) de compétences en lien avec les matières enseignées

## DATES, HORAIRES & SITES DE FORMATION

---

- Consulter le calendrier des formations sur notre site ou nous contacter

## TARIF ET FINANCEMENT

---

- Nous consulter, diverses possibilités de financement existent selon votre situation ou votre statut (salarié.e, indépendant.e, demandeur.euse d'emploi, autre cas ...)

Programme page suivante

PROGRAMME – CQP EMPLOYE.E POLYVALENT.E DES PRODUITS DE LA MER				
Blocs de compétences, modules, actions de formation	Contenu	Centre		Entreprise
		Face à face	Autonomie dirigée	
<b>C1</b> - Apprécier les caractéristiques des produits de la mer	Les caractéristiques et la qualité « produits », anomalies et mesures correctives	<b>32 h 30</b>	-	<b>245 h</b>
<b>C2</b> – Préparer et organiser son poste de travail	Préparation et organisation du poste et du travail (consommables, matériels, équipements /optimisation de la qualité et de la productivité)	<b>17 h 30</b>	-	
<b>C3</b> – Réaliser les activités de transformation des produits de la mer	Mise en œuvre des techniques de transformation adaptées aux espèces, utilisation des outils et équipements adaptés à la technique, utilisation des équipements en respectant les consignes et règles de sécurité, surveiller le bon fonctionnement des équipements selon consignes	<b>56 h</b>	-	
<b>C4</b> – Réaliser les opérations de filetage	Les techniques de parage, découpe, filetages adaptés aux espèces, choix et utilisation des outils de filetage, contrôle de l'aspect des filets après opération	<b>81 h</b>	-	
<b>C5</b> – Réaliser les opérations de conditionnement des produits de la mer	Contrôle et utilisation des consommables adaptés à la nature du produit, à sa conservation, à sa destination, réalisation du conditionnement, de l'étiquetage au regard des consignes, vérification de la conformité des emballages au regard du cahier des charges	<b>22 h</b>	-	
<b>C6</b> – Réaliser les opérations de nettoyage et d'entretien du poste de travail et du matériel	Nettoyage et désinfection du poste de travail, des équipements et matériels en respectant les règles d'hygiène, contrôle et maintien de l'état de propreté du poste de travail tout au long de la production, anomalies et mesures correctives, entretien des outils (affûtage...)	<b>25 h 30</b>	-	
<b>C7</b> – Réaliser les opérations de logistique	Identifier les zones de production et de stockage, distribuer les produits en fonction des transformations à réaliser, stocker dans les zones appropriées en fonction du produit, du client, de la zone géographique ...	<b>24 h 30</b>	-	
<b>C8</b> – Transmettre, recevoir des informations et travailler en équipe	Renseigner des données de production sur le support approprié, utiliser le langage technique professionnel, adapter son activité aux besoins de l'organisation et au travail en équipe	<b>31 h 30</b>	-	
<b>C9</b> – Appliquer les règles liées à la traçabilité, qualité, hygiène, sécurité, environnement	Appliquer procédures et instructions liées à la traçabilité, à la qualité, aux règles d'hygiène et de sécurité, identifier les risques liés à l'activité, utiliser les moyens de prévention et de protection, réaliser le tri des déchets selon la réglementation en vigueur, appliquer gestes, postures et règles ergonomiques définies	<b>42 h</b>	-	
<b>Blocs Optionnels</b>	<b>C11</b> – Préparation et cuisson des coquillages et crustacés	Les techniques de préparation et de cuisson des coquillages et crustacés, outils et équipements associés	<b>24 h 30</b>	
	<b>C13</b> – Préparation de commande des produits de la mer	Repérer, prélever les produits à expédier dans les zones de stockage fonction de leur localisation, de l'ordre de départ, respecter les contraintes et délais, enregistrer les mouvements de stock, vérifier la conformité des documents de transport ...	<b>21 h</b>	-
<b>Autres Actions de formation</b>	Validation projet	Entretien, validation du projet Public PREPA QUALIF (0h30)	<b>0 h 30</b>	-
	Accueil formation	Accueil général, présentation du dispositif ... (7h)	<b>7 h</b>	
	Positionnement	Positionnement pédagogique (3h30)	<b>3 h 30</b>	
	Suivi - Bilan	Entretiens, bilans intermédiaire et final (4h)	<b>4 h</b>	
	Modules QEP	Module « Complément pêche durable » (3h)	<b>3 h</b>	
Module « Complément valorisation des invendus » (3h)		<b>3 h</b>	-	
	Techniques de recherche de stage et d'emploi (TRE) (14h)	<b>7 h</b>	<b>7 h</b>	-
<b>Evaluation finale (hors CCF)</b>		Evaluation finale devant jury avec mises en situation (7h)	<b>7 h</b>	-
<b>TOTAL Parcours maximum* - HEURES STAGIAIRE</b>			<b>420 h 00*</b>	<b>245 h 00</b>
			<b>665 h 00*</b>	

\*Cette durée peut être revue à la baisse selon le positionnement et le profil du candidat