



L'innovation
dans les métiers de bouche
depuis 1982

Rayon **MARÉE**

Traiteur de la mer





LE PROGRAMME DE FORMATION

OBJECTIFS :

Permettre aux participants d'acquérir toutes les techniques nécessaires à la préparation de poissons prêts à consommer.

RÉSULTATS ATTENDUS À L'ISSUE DE LA FORMATION :

À l'issue de cette formation, les employés du rayon seront capables de : Bien organiser leurs tâches, Minimiser les pertes de temps, Préparer, fileter, couper, mariner, associer les produits, Mettre en barquettes les produits d'une manière harmonieuse pour créer l'achat d'impulsion, Étiqueter les produits en respectant la réglementation, Fixer des prix de vente cohérents en fonction des coefficients de pertes et des prix moyens barquette, Effectuer les manipulations en respectant la marche en avant et éviter la contamination croisée des produits bruts sur les produits finis.

PUBLIC :

Responsable et employés du pôle fraîche découpe

DURÉE :

4 jours de mise en place - 3 jours de suivi

MÉTHODE ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Formation pratique sur le terrain.

Fiches techniques détaillées, Listing d'assortiment, Fiche de poste, Cadencier de production.

Fichier de calcul de prix de revient et de prix de vente.

MOYENS D'ÉVALUATION : Evaluation en situation professionnelle.

PROGRAMME :

METTRE EN PLACE UN ASSORTIMENT EN ADÉQUATION AVEC LA DEMANDE DE LA CLIENTÈLE

- Les tendances du marché de la fraîche découpe des produits de la mer
- L'assortiment filets de poisson, Les produits nature, Les produits marinés ou aromatisés,
- L'assortiment des poissons entiers, crustacés et coquillages nature et aromatisés
- Les plateaux multiproduits
- L'assortiment des produits à consommer crus (tartares, carpaccio)
- L'assortiment poêlées, brochettes, marinades

CONNAÎTRE LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES PRODUITS ET CRÉER LES RECETTES

- Le filetage
- La cuisson des crustacés et coquillages
- Les différentes recettes de marinades
- La découpe et la préparation en tartare
- La technique des brochettes (association de produits)
- Les rôtis de poisson
- Les plateaux de fruits de mer (produits cuits)
- L'utilisation des matériels (filetage, cuisson, refroidissement)
- Les différents types d'emballages et leur utilisation
- La présentation sur barquette
- Les éléments de décoration des barquettes
- Le filmage
- L'étiquetage

ORGANISER LES TÂCHES D'UNE MANIÈRE RATIONNELLE

- Le Tableau de répartition des tâches du rayon
- L'élaboration des fiches de postes
- Le timing des préparations
- L'utilisation du cadencier de production
- Fabrication en fonction des ventes
- Minimisation des pertes et des ruptures
- Le réassort de l'après-midi

CONNAÎTRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION

- La marche en avant des produits
- Préparation
- L'hygiène des manipulations
- L'évacuation des déchets
- Les actions préventives
- Les actions correctrices
- Les Points Critiques (CCP)
- La Réglementation en matière d'étiquetage
- La fixation des DLC
- La Réglementation en matières de DLC

MAÎTRISER LA GESTION DU RAYON

- Les rendements matières par produit
- Les coefficients de pertes par produit
- Les prix de revient par produit
- Fixation des PVC en fonction du % de marge, du grammage de produit, du prix moyen barquette

CONCEPT CLÉS EN MAIN

CONCEPT RAYON

Nous vous aidons à concevoir cette activité sur le plan du choix du matériel et de l'organisation du rayon

GAMME, EMBALLAGE ET PRESENTATION

Avec plus de 65 références testées et éprouvées en magasin, nous vous assistons pour développer un rayon dynamique et rentable.

PRIX DE REVIENT :

Chaque référence fait l'objet d'une fiche de fabrication assortie d'un prix de revient et d'un prix de vente.

ORGANISATION DU TRAVAIL ET PROFESSIONNALISME:

Nous organisons le travail de l'équipe de fabrication

FORMATION DE L'EQUIPE:

Méthodes de fumaison, méthode de coupe, méthodes de présentation

PREVISIONNEL ET RENTABILITE:

Nous élaborons un compte d'exploitation prévisionnel adapté à votre magasin et à votre situation.



PB CONSEIL

3 bis rue Gambetta - 42400 Saint-Chamond

Tél. 04 78 62 80 29

Courriel : pbconseil@pbconseil.fr

Site internet : www.pbconseil.fr