OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUIT DE LA MER

Techniques de fumaison et conservation des produits de la mer

Prolonger la durée de vie des produits et offrir une gamme diversifiée.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : prolonger la durée de vie des produits et offrir une gamme diversifiée.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser le salage, fumage et conservation sous vide.
- Appliquer les méthodes adaptées à chaque espèce de poisson.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Poissonnerie ».

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Principes de la conservation des produits de la mer

- Altération du poisson : facteurs microbiens, enzymatiques et oxydatifs
- Rôle du sel, de la fumée, du froid et de l'absence d'oxygène
- Traitement par congélation des poissons destinés à être consommés crus ou peu transformés (risque Anisakis)
- Prévention du risque Listeria sur les produits fumés
- Traçabilité des lots et cadre réglementaire applicable

Module 2 — Salage et fumage

- Salage à sec et saumurage : dosages, durées et contrôle du sel
- Fumage à froid du saumon, de la truite et du haddock
- Fumage à chaud du maquereau, de l'anguille et des crevettes
- Choix des bois, réglage du fumoir et maîtrise des températures
- Séchage, ressuage et tranchage des produits fumés

Module 3 — Mise sous vide et pratique adaptée par espèce

- Conditionnement sous vide : réglages, soudure et étiquetage

- Détermination des durées de vie et des dates limites
- Adaptation des méthodes selon les espèces grasses et maigres
- Mise en situation : production d'un lot de saumon fumé maison du salage au conditionnement
- Analyse des résultats et ajustement des recettes

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.