

## COPOIS : Métiers de la Poissonnerie

<b>COPOIS01 : HACCP</b>		<b>Nbre</b>	<b>Temps moyen</b>
COPOIS01-01-01	Présentation du HACCP	<b>10</b>	10
COPOIS01-01-02	Le principe de l'amélioration continue		10
COPOIS01-01-03	Comprendre la gestion et la méthode HACCP		40
COPOIS01-01-04	Principe 01- l'analyse des dangers		20
COPOIS01-01-05	Principe 02- Détermination des points critiques		20
COPOIS01-01-06	Principe 03 - Fixer des seuils critiques pour chaque CCP		15
COPOIS01-01-07	Principe 04 - Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP		15
COPOIS01-01-08	Principe 05 - Déterminer des mesures correctives		20
COPOIS01-01-09	Principe 06 et 07 - Prévoir des mesures de vérification et créer des dossier et tenir des registres		15
COPOIS01-01-10	Conclusion		15
			<b>180</b>

<b>COPOIS02 Hygiène du personnel</b>			
COPOIS02-01-01	Le lavage des mains	<b>2</b>	20
COPOIS02-02-02	Les toxi-infections alimentaires		15
			<b>35</b>

<b>COPOIS03 Gestion des produits</b>			
COPOIS03-01-01	Gestion des produits	<b>6</b>	15
COPOIS03-02-01	Stockage au froid négatif		20
COPOIS03-03-01	Stockage au froid positif		30
COPOIS03-04-01	Maîtrise du froid		20
COPOIS03-05-01	Congélation et décongelation		60
COPOIS03-06-01	Exposition des produits à la vente		30
			<b>175</b>

<b>COPOIS04 Vidéo en techniques professionnelles</b>			
COPOIS03-01-01	Faire un poisson plat en portefeuille	<b>8</b>	5
COPOIS03-01-02	Faire un poisson rond en portefeuille		5
COPOIS03-01-03	Faire un roti de poisson		10
COPOIS03-01-04	Filetage du poisson		5
COPOIS03-01-05	Ouverture des coquilles Saint Jacques		5
COPOIS03-01-06	Ouverture des coquillages		5
COPOIS03-01-07	Ouverture des huitres		5
COPOIS03-01-08	Le mal au dos		5
			<b>45</b>

## COPOIS : Métiers de la Poissonnerie

COPOIS05	Les produits	Nombre	Temps moyen
COPOIS05-01-01	Soléidés	43	15
COPOIS05-02-01	Gadidés		15
COPOIS05-03-01	Gadidés 02		15
COPOIS05-04-01	Gadidés 03		15
COPOIS05-05-01	Grands pélagiques		20
COPOIS05-06-01	Poissons des grands fonds		15
COPOIS05-07-01	Poissons des grands fonds partie 2		15
COPOIS05-08-01	Les dorades		20
COPOIS05-10-01	Petits pélagiques		15
COPOIS05-11-10	Pélagiques 03		10
COPOIS05-12-01	Les crustacés - partie1		10
COPOIS05-12-02	Les crustacés-partie02-reportages		15
COPOIS05-13-01	Les petits crustacés - partie1		20
COPOIS05-14-01	Les coquillages bivalves - partie1		15
COPOIS05-15-01	Les gastéropodes_partie 01		20
COPOIS05-17-01	Sébastes, rascasses, grondins partie 1		15
COPOIS05-18-01	Sébastes, rascasses, grondins partie 2		10
COPOIS05-19-01	Les céphalopodes - partie 01		25
COPOIS05-20-01	Poissons plats		35
COPOIS05-21-01	Poissons plats partie 2		20
COPOIS05-22-01	Poissons plats 03		20
COPOIS05-23-01	Raies et requins partie 01		20
COPOIS05-24-01	Raies et requins partie 02		15
COPOIS05-25-01	Les poissons divers		20
COPOIS05-26-01	Les techniques de pêche 01		20
COPOIS05-26-02	Les techniques de pêche 02		10
COPOIS05-26-03	Les techniques de pêche 03		5
COPOIS05-27-01	Les labels qualité		5
COPOIS05-28-01	Préservation des ressources halieutiques		5
COPOIS05-29-01	Ecloserie de dorades		5
COPOIS05-30-01	La traçabilité		5
COPOIS05-31-01	Entretien avec Christophe Coutanceau		5
COPOIS05-32-01	Le captage de naissain d'huitres		5
COPOIS05-33-01	Affinage des huitres de claires		5
COPOIS05-34-01	Huitres sur filières	5	

## COPOIS : Métiers de la Poissonnerie

<b>COPOIS05</b>	<b>Les produits (suite)</b>	<b>Nombre</b>	<b>Temps moyen</b>
COPOIS05-35-01	La production des huîtres en Marennes Oléron		5
COPOIS05-36-01	La culture des huîtres sur l'estran		5
COPOIS05-37-01	L'huître creuse		5
COPOIS05-38-01	Culture des moules de bouchot		5
COPOIS05-39-01	Captage des naissains de moules		5
COPOIS05-40-01	Conditionnement des moules		5
COPOIS05-41-01	Moules sur corde Irlande		5
COPOIS05-42-01	Récolte du naissain de moules sur corde		5
			<b>530</b>

<b>COPOIS06</b>	<b>Environnement de travail</b>	<b>min</b>	
COPOIS06-01-01	Air et eau	<b>9</b>	20
COPOIS06-01-02	Nettoyage plan de travail et matériel		20
COPOIS06-01-03	Environnement de travail et contamination		25
COPOIS06-01-04	Le rangement rationnel		25
COPOIS06-01-05	Stockage et manipulation des produits chimiques		25
COPOIS06-01-06	La conservation des aliments		5
COPOIS06-01-07	L'hygiène dans la manipulation des produits		5
COPOIS06-01-08	Les intoxications alimentaires		5
COPOIS06-01-09	Réception des matières premières		15
		<b>145</b>	

<b>TOTAL</b>	<b>1110</b>
--------------	-------------