

FORMATION ÉCAILLER



Valorisez votre savoir-faire, sublimez vos dégustations en participant à la formation ÉCAILLER



Objectifs de la formation :

- Ouverture des huîtres
- Ouverture des coquillages pour composition de plateaux
- Découpe des crustacés dans le respect des règles d'hygiène
- Préparation et dressage d'assiettes d'huîtres et de plateaux de fruits de mer



Public : Chefs d'entreprise et salariés



Tarif : 690 € par personne*

** prise en charge jusqu'à 100 % par OCAPIAT*



DU 23/03/2026 au 27/03/2026

Durée de la formation : 35 heures



Laboratoire du CFPPA

Rue William Bertrand 17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS



Contenu de la formation :



Connaissance des produits, connaissance de la saisonnalité, approvisionnement et choix des produits, leur identification (labels, calibres), visite cabane / boutique



Réception et stockage des produits, contrôle qualité, la réglementation, la conservation, l'hygiène, la sécurité alimentaire, règles sanitaires et traçabilité des produits



Les équipements et ustensiles de service



La préparation et le dressage d'une assiette, d'un plateau : Ouverture des coquillages et découpe des crustacés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de propreté pour une expérience de dégustation très satisfaisante pour le consommateur



Intervenants :

Deux formateurs du CFPPA et un écailler professionnel



Modalités d'évaluation :

Évaluation en cours de formation : oral et pratique

Attestation de présence et d'acquis délivrée à l'issue de la formation



Modalités de financement :

- Personnel
- Entreprise, OCAPIAT : Prise en charge jusqu'à 100% du coût selon les conditions (de statuts, de nombre de participants par entreprise et selon la taille de l'entreprise)



Démarches de demande de prise en charge à effectuer par l'entreprise auprès d'OCAPIAT. Accompagnement possible par le CFPPA.



INSCRIPTION

RENSEIGNEMENTS ET FICHE D'INSCRIPTION À RETIRER AU CFPPA



05 46 85 98 20



cfppa.bourcefranc@educagri.fr