

# Les bonnes pratiques de pêche

Sponsorisée par : **Institut de la Qualité**

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
HORAIRE	Lieu salle de cours	Lieu : visite d'un quai de pêche	Lieu salle de cours	Lieu : visite d'un laboratoire	Lieu salle de cours
<b>8:00-9:30</b>	Présentation des participants	Visite d'un quai	Les opérations de déchargement et de conservation	Visite et commentaire	Les 5 M généralités
<b>9:30-10:30</b>	Les techniques de pêche Les zones de capture	Visite d'un bateau (si possible) Description de ce qui a été vu la veille	Le contrôle à réception	Découpe	Les 5 M généralités
10:30-10:45	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>
<b>10:45-11:15</b>	Les spécificités outre mer	Retour salle de cours	La Fraîcheur : poissons	Les 5 M PDM	Découpe
<b>11:15-11:45</b>	La conservation à bord	Retour salle de cours	La Fraîcheur : crustacés et autres	Les 5 M PDM	Découpe
12:00-13:00	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>
HORAIRE	Lieu salle de cours	Lieu : salle de cours	Lieu salle de cours	Lieu salle de cours	Lieu : Salle de cours
<b>13:00-14:30</b>	La fabrication de la saumure	La qualité du poisson	Les risques sanitaires	Le métier de poissonnier	Restitution de la visite du matin
14:30-14:45	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>	<i>Pause</i>
<b>14:45-16:00</b>	La glace : usage / importance / durée	Obligation professionnelle	Les risques sanitaires	Présentation de film : découpe	Bilan de la semaine