LYCÉE MARITIME
BOULOGNE-SUR-MER / LE PORTEL

PROGRAMME DE LA FORMATION MODULE PECHE - RNCP39651

Objectifs

- Appliquer et contrôler l'application de la réglementation relative aux captures et aux zones de pêche.
- Maitriser la qualité des produits de la pêche en assurant une chaine efficace du traitement préalable à la conservation jusqu'à leur commercialisation dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène à bord (gestion des déchets, réfrigération, stockage, transport)
- Gérer l'activité économique et administrative d'une entreprise de pêche, en adaptant les captures à la demande du marché afin de garantir une rentabilité à l'activité de pêche dans le respect de la réglementation (activités comptables…).

Public et pré requis

- Aptitude médicale reconnue par le SSGM
- Etre titulaire du diplôme ou brevet de capitaine 200 ou tout autre titre reconnu par les affaires maritimes

Modalités techniques et pédagogiques

- Supports et matériels utilisés : salle de cours
- Documents remis : attestations

Suivi et évaluation

- Modalités de suivi : attestations
- Modalités d'évaluation : évaluation des acquis

Durée, modalités, effectifs par session

- Durée : 32 heures
- Date : selon calendrier
- Lieu : Boulogne-sur-Mer

Certificateurs : Ministère Chargé de la Mer

Date de certification : 1er janvier 2025

Programme

1/ Techniques de pêches (initiation) : 6 heures

Différents types de pêche et caractéristiques des navires, mise en œuvre des engins de pêche

2/ Réglementation des pêches maritimes : 12 heures

Politique commune des pêches de l'Union Européenne, mesures réglementaires de conservation et gestion de la ressource, les obligations déclaratives, le document unique de prévention, les organisations professionnelles, mesures réglementaires d'organisation des marchés, services de contrôle des produits

3/ Gestion d'un navire de pêche artisanale : 10 heures

Compte de marée, présentation des grandes composantes de la comptabilité de l'entreprise maritime, procédures administratives et aides publiques pour les investissements

4/ Traitement et conservation des captures : 4 heures

Principes et mécanismes d'altération des produits de la pêche, traitements préalables à la conservation, hygiène, ergonomie et manutention, gestion des déchets, viviers à bord, conservation, conditionnement et stockage, critères de qualité et normes de commercialisation des produits de la mer

Conditions d'admission à l'examen et délivrance du titre

- Avoir suivi la formation relative au module concerné
- Avoir obtenu une note moyenne supérieure ou égale à 10/20.

Tarif et contacts

- Le tarif de la formation s'élève à 704 €
- Disponibilité du planning de nos formations sur le site internet www.lyceemaritime-boulogne.com/formation-continue-adulte/planning
- Possibilité d'un parcours individualisé, devis possible
- Financement : CPF, France Travail, Employeur, personnel… Nous contacter pour plus de renseignements.
- Téléphone : 03.91.90.00.90
- Mel : fc-lycee-maritime-boulogne@developpement-durable.gouv.fr

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, DE LA BIODIVERSITÉ, DE LA FORÊT, DE LA MER ET DE LA PÊCHE
Région Hauts-de-France
Cofinancé par l'Union européenne
apave BCS Certification