

Réaliser les traitements préliminaires des produits

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103287F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Reconnaître les légumes et les nommer
- Pratiquer le lavage, épluchage et la taille des légumes
- Maîtriser le parage, le dégraissage, la découpe d'une viande ou d'une volaille, puis savoir classer les différents morceaux
- Maîtriser les actions préliminaires du traitement des poissons et des crustacés, les distinguer, les nommer et les différencier par catégories

Programme

- Traitement des légumes
- Actions préliminaires sur la viande et la volaille
- Traitement du poisson

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
--	---

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174872	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103287F