Réaliser les traitements préliminaires des produits

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

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	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2174872S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103287F