

Transformation et Commercialisation des Produits de la Mer

Diplôme de niveau II co-délivré par l'IUT Cherbourg Manche et le Cnam-Intechmer, en partenariat avec la CCI du Morbihan / INNOMER.

→ Objectifs

■ Former des technico-commerciaux à double compétence :

Technique : maîtrise des procédés de transformation, de conservation et de conditionnement des produits de la mer, maîtrise des outils permettant d'assurer qualité et sécurité alimentaire à chaque étape de la filière des produits de la mer, maîtrise des outils permettant la valorisation des produits de la mer et de leurs co-produits...

Commerciale : analyse des potentialités de marchés spécifiques (produits et techniques de transformation), définition des stratégies d'action commerciale, mise en place des réseaux de commercialisation...

■ Transmettre le savoir-faire des spécialistes de la filière « produits de la mer » nécessaire à l'insertion professionnelle grâce :

aux enseignants titulaires des différents instituts partenaires.

aux intervenants extérieurs, Innomer, Intechmer et IUT venant d'entreprises et d'organismes tels que : IFREMER, ADRIA Normandie, Centres de marée de Cherbourg et de Granville, NUTRIMER, Normandie Fraîcheur Mer, AUCHAN, Copéport, Cargill, FILPROMER, DSV Cherbourg, Sulniac, ID Mer, 2ilog, Esprit, Normapêche...

→ Publics concernés

Cette formation s'inscrit dans la poursuite d'études de diplômés Bac+2 d'origines très diverses :

■ **Des commerciaux :** DUT TC ; BTS MUC, NRC...

■ **Des techniciens-mer :** DTSM ; BTS aquaculture...

■ **Autres diplômes :** DUT Génie Biologique, BTS IAA, L2 Sciences de la Vie et de la Terre...

La formation est également accessible aux adultes par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE). Une demande de VAE sera envisageable pour les personnes titulaires d'un Bac+2 et possédant 3 années d'expérience professionnelle dans le domaine des produits de la mer.



→ Contenu de la formation

■ UE 1 : Mise à niveau pour les techniciens (95 h - 8 crédits ECTS)

Environnement de l'entreprise / Marketing et Vente

■ UE 2 : Mise à niveau pour les commerciaux (80 h - 8 ECTS)

Bases de biologie et de biochimie

■ UE communes (335 h - 32 crédits ECTS) :

Communication : anglais, Informatique, Méthodes bibliographiques

Caractérisation des produits de la mer

Produits de la mer et normes de qualité

Economie des produits de la mer et Droit de l'alimentation

Commercialisation des produits de la mer

■ Projets tuteurés : 240 h - 8 Ects

Les projets tuteurés ont pour objectif de solutionner une problématique technico-commerciale identifiée au sein de l'entreprise

■ Stage en entreprise :

16 semaines pour les étudiants en formation initiale soit 560 heures (12 Ects) réparties en 5 périodes.

36 semaines pour les étudiants en formation continue soit 1260 heures incluant les 240 heures de projet tuteuré (12 Ects) réparties en 6 périodes.

→ Secteurs d'activités

■ Grande distribution (GMS)

■ Import-export

■ Centrales d'achats

■ Centres de marée

■ Organismes de certification

■ Mareyage

■ Industries agro-alimentaires

■ Entreprises de production aquacole

→ Métiers

■ Acheteur en centrale d'achat

■ Négociateur en import-export

■ Technico-commercial

■ Responsable de rayon « produits de la mer » en GMS

■ Ingénieur et cadre du contrôle qualité

■ Responsable de production

■ Cadre en recherche et développement

■ Gestionnaire d'un Centre de Marée

→ INTECHMER

Tél. : 02 33 88 73 34

Site internet : www.intechmer.cnam.fr

→ INNOMER - Lorient

Tél. : 02 97 02 40 00

Site internet : www.formation.morbihan.cci.fr