FORMATION



“ AIDE À LA VENTE, MISE EN VALEUR DU PRODUIT ET ÉCAILLAGE ”

Vous êtes restaurateur, poissonnier, responsable de bar à huîtres ou de poissonnerie GMS ?

Cette formation est faite pour vos équipes !

Formation de 2 jours 100 % à distance

Lundi 23 et mardi 24 novembre 2026



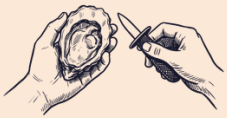
Comité Régional de la Conchyliculture Charente-Maritime

EPLEFPA de la mer et du littoral

OBJECTIFS



- Comprendre les freins à l'achat
- Rassurer sur la fraicheur et la qualité sanitaire
- Maîtriser les gestes d'ouverture
- Valoriser le produit
- Vendre efficacement



PRÉ-REQUIS

- 1 couteau à huîtres
- 1 gant de protection
- 1 surface plane et stable
- 2 dz d'huîtres Spéciales n°3
- 2 dz d'huîtres Fines n°3
- Connexion internet stable
- Webcam ou smartphone avec caméra et support

Formation de 2 jours 100 % à distance

Visio

Vidéos démonstratives

Pratique guidée

Jeux de rôle

+ fiches techniques, vidéos replay, guide PDF

287.50 €

INSCRIPTION EN LIGNE

TQRCG

Une formation pour :

Maîtriser les gestes d'ouverture

Sublimer le produit

Conseiller et susciter l'achat

RENSEIGNEMENTS

Directement auprès du CFPPA de Bourcefranc-Le -Chapus au 05 46 85 98 20

Des professionnels formés pour valoriser la richesse de nos produits !