

Objectifs

En application de l'arrêté du 20 août 2015, 30 octobre 2015 relatif à la délivrance du brevet de capitaine 200 pêche et à la délivrance du brevet de lieutenant de pêche permet de :

- Exercer des fonctions aux niveaux appui, opérationnel et de direction sur un navire de pêche
- Appréhender l'univers de la pêche et du métier (par un apport de connaissances relatives aux techniques de pêche, à la réglementation des pêches maritimes, à la gestion d'un navire de pêche artisanale et au traitement, conservation et commercialisation des captures et produits de la pêche)

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

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

Durée, modalités, effectifs par session

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

- Le tarif de la formation s'élève à 512 €
- 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, employeur, personnel... Nous contacter pour plus de renseignements.
- Téléphone : 03.91.90.00.90
- Mel : fc-lycee-maritime-boulogne@developpement-durable.gouv.fr