

# Découvrir la qualité des



## Huîtres Marennes Oléron

### **Objectifs de la formation :**

A l'issue de cette formation, la personne formée sera capable, d'expliquer le métier d'un ostréiculteur du bassin de Marennes Oléron, de connaître et de différencier chaque huître de la gamme Marennes Oléron (de la fine de claire à la pousse en claire), d'ouvrir les huîtres de manière professionnelle, de les présenter et de conseiller le consommateur dans ses choix en fonction de ses préférences.

### **Points forts de cette formation :**

Ce stage apporte sur une journée, une connaissance sur le métier de l'ostréiculture, une connaissance sur les produits de la gamme « Marennes Oléron », et une maîtrise de l'ouverture et de la présentation des huîtres.

### **Personnes concernées :**

Cette formation s'adresse à un public professionnel (poissonniers, restaurants, grossistes, supermarchés, exportateurs) et principalement aux personnes qui ont un contact direct avec les consommateurs ou qui transmettront leur savoir auprès de leur personnel en contact avec les consommateurs.

### **Méthode pédagogique :**

Une alternance de visite sur site, de travaux pratiques, de dégustation, appuyés par de nombreux exposés participatifs.

Des formateurs spécialistes en conchyliculture (expert qualité, expert professionnel, expert écailler) assureront la formation.

**Durée:** 8 heures de formation, sur une journée.

### **Programme :**

#### ***1/4 journée visite: Connaissance du métier***

- L'importance de la conchyliculture en Charente Maritime
- Le métier de l'ostréiculteur (affinage / élevage en claires, conditionnement...)
- Méthode de production et d'affinage par type d'huître

#### ***1/4 journée dégustation: Connaissance de la gamme***

- Découverte de la gamme Marennes Oléron
- Caractéristiques organoleptiques de chaque huître de la gamme Marennes Oléron
- Dégustation de la gamme Marennes Oléron

#### ***1/4 journée pratique: Connaissance de la pratique***

- Méthode de conservation et d'ouverture des huîtres
- Création de plateaux et association de mets

#### ***1/4 journée évaluation:***

- Evaluation des connaissances sur le métier
- Evaluation des connaissances sur la gamme Marennes Oléron
- Evaluation des connaissances sur l'ouverture et la présentation des huîtres

### **Support :**

Un dossier complet comprenant les chiffres clefs de la conchyliculture, le métier de l'ostréiculture, les méthodes de production et d'affinage des huîtres, les méthodes d'ouverture de l'huître et de création de plateaux, la gamme des Huîtres Marennes Oléron et les fiches techniques de chaque produit sera remis à chaque participant.

Un diplôme sera remis à chaque participant ayant obtenu une note satisfaisante à l'évaluation.