



**CATALOGUE  
DE FORMATIONS**  
POISSONNERIES

2025



IJN France

**LE POISSON EST UN  
TRÉSOR QUI VIENT DE  
LA MER ET QUI,  
BIEN PRÉPARÉ,  
DEVIENT UN FESTIN  
DES DIEUX**

*A. Escoffier*  
CUISINIER FRANCAIS



**9 rue Saint Jean d'Angely, 06300 Nice**

**04 89 81 06 25**

**06 12 23 34 88**

**[contact@ijn-formation.fr](mailto:contact@ijn-formation.fr)**

**[www.ijn-formation.fr](http://www.ijn-formation.fr)**

Chez IJN France, nous considérons nos apprenants comme de véritables partenaires dans leur évolution professionnelle, bien au-delà d'un simple statut de stagiaire.

En tant qu'organisme de formation à taille humaine, nous plaçons l'humain et l'excellence au cœur de notre démarche.

Notre mission reste inchangée : accompagner la montée en compétences et le perfectionnement de nos clients professionnels en adéquation avec les évolutions du marché et des réglementations.

Nous proposons une gamme complète de formations, couvrant les aspects réglementaires, techniques, innovants ainsi que la gestion et la comptabilité, la transition écologique, la communication...

Certifié Qualiopi, nous garantissons des formations de qualité, reconnues et éligibles aux financements des OPCO et FAF.

Nous savons que les démarches administratives peuvent être complexes : c'est pourquoi nous accompagnons nos clients dans toutes les étapes de financement pour faciliter leur accès à la formation.

Chez IJN France, la réussite de nos clients est notre plus grande satisfaction. Chaque formation suivie, chaque compétence acquise est une étape vers l'excellence.

Rejoignez-nous dans cette dynamique d'apprentissage et de progression.

IJN France est bien plus qu'un organisme de formation, c'est un véritable partenaire pour votre avenir professionnel.

L'équipe IJN France



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes :

**ACTIONS DE FORMATION**



# SOMMA

## REGLEMENTATION & SECURITE

Hygiène alimentaire	8
Etiquetage, Allergènes et Traçabilité	9
Document Unique	10

## TECHNIQUE

Préparation de plats cuisinés	14
Traiteur anti-gaspillage	15
Sushi et sashimi	16
Préparation de soupes et bisques	18
Préparation de sauces d'accompagnement	19
Traiteur événementiel	20

## MARKETING & VENTE

Présentation et décoration de vitrine	23
Création d'un site marchand	24
Communication sur les réseaux sociaux	25
Accueil de la clientèle	26
Techniques de vente efficaces	27

# AIRE

## GESTION D'ENTREPRISE

Comptabilité	30
Gestion des stocks	31
Transition écologique	32

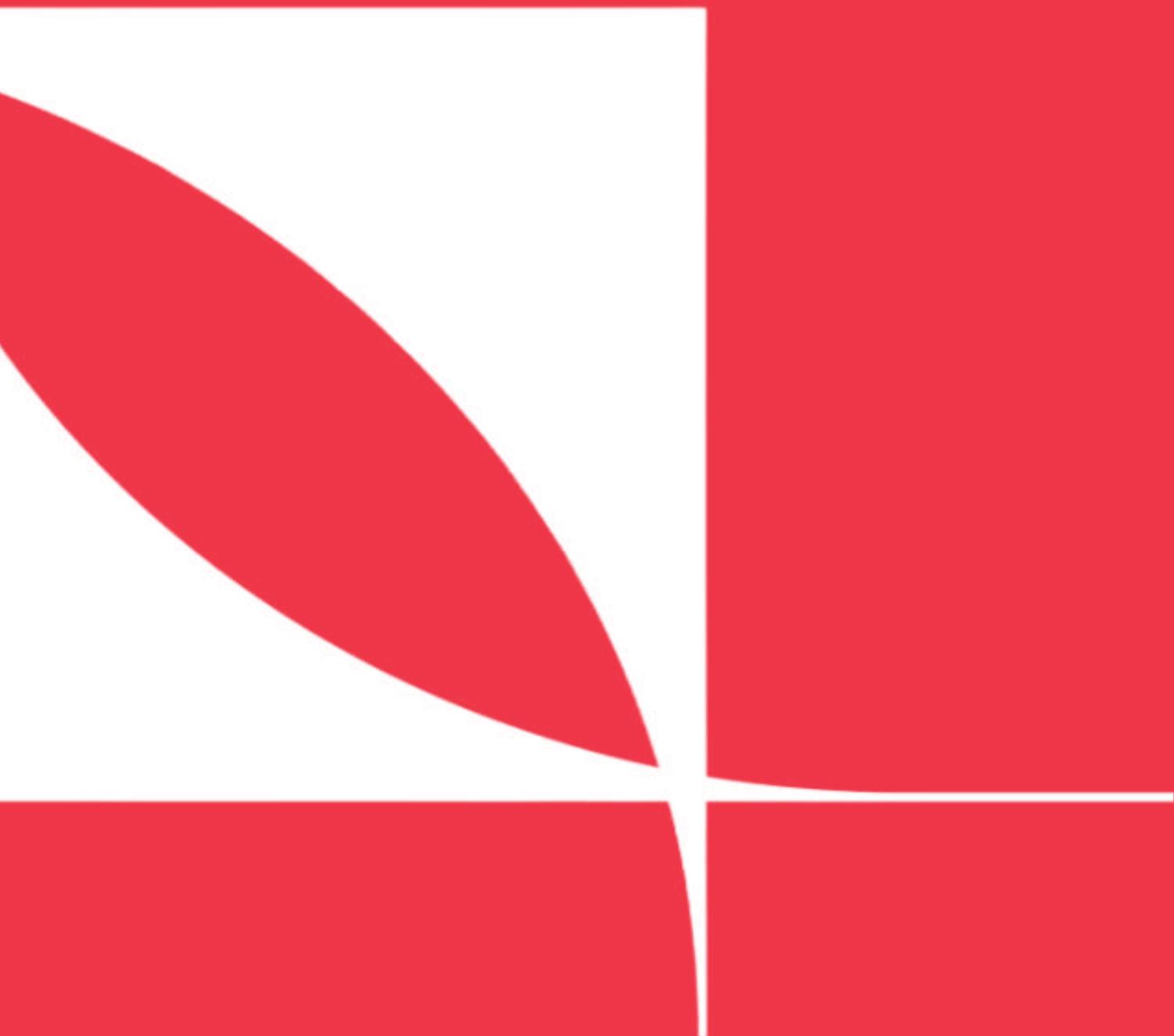
## INFORMATIQUE

Créations graphiques sur Photoshop	36
Création de logos professionnels sur Illustrator	37
Maîtriser Word, Excel et Powerpoint	38



# REGLEMENTATION & SECURITE





# Hygiène alimentaire

BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

## REGLEMENTATION & SECURITE



8 heures

DUREE



2 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est  
nécessaire

PREREQUIS



Financement possible  
via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les principes clés de la réglementation, incluant les responsabilités, les obligations de résultats et de moyens, ainsi que l'implémentation du Plan de Maîtrise Sanitaire pour identifier et prévenir les risques par une organisation efficace
- Mettre en œuvre efficacement les principes d'hygiène de la GBPH, y compris les procédures et autocontrôles requis
- Contrôler les dangers, notamment microbiologiques liés aux aliments et à l'environnement afin de limiter les risques de contamination et les TIACs
- Maîtriser la gestion des risques liés aux changements de températures, à la contamination croisée et à la conservation des denrées

# Traçabilité & Allergènes



MAÎTRISER LES RISQUES ET LES DANGERS

## REGLEMENTATION & SECURITE



8 heures

DUREE



1 personne en ligne

2 personnes en présentiel

A PARTIR DE



En ligne

En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



480 € par personne

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Appliquer les réglementations nationales et européennes en matière d'étiquetage alimentaire
- Rédiger un cahier des allergènes à disposition des clients en mettant l'accent sur la clarté, la précision et la conformité réglementaire
- Mettre en œuvre un système de traçabilité efficace de la réception des matières premières à la vente des produits finis ainsi qu'en prenant en compte la gestion des données et la réponse aux incidents
- Intégrer les principes de développement durable et de responsabilité sociale dans les pratiques d'étiquetage et de traçabilité de l'entreprise

# Document Unique



EVALUATION, PRÉVENTION & DOCUMENT UNIQUE

## REGLEMENTATION & SECURITE



4 heures

DUREE



2 personnes en présentiel

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les obligations légales en matière de prévention des risques professionnels par l'apprentissage et la reconnaissance des clés qui régissent la prévention des risques dans le secteur alimentaire
- Distinguer les différents risques liés au milieu de la restauration commerciale, de la boulangerie, boucherie, poissonnerie ou tout autre métier de bouche
- Évaluer et organiser la prévention des risques en entreprise par l'identification des situations à risque et la mise en œuvre de stratégies de prévention efficaces au sein de leur entreprise
- Élaborer et rédiger un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels de manière exhaustive



# TECHNIQUE CULINAIRE





# Plats cuisinés



RECETTES TRADITIONNELLES ET INNOVANTES

## TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

Financement possible  
via OPCO ou FAF

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Choisir, découper et cuire les différentes espèces de poissons en fonction des recettes adaptées (grillades, papillotes, pochage, vapeur, etc.)
- Élaborer des recettes équilibrées et savoureuses comme des gratins, des terrines, des plats en sauce, des soupes ou encore des plats exotiques
- Marier les saveurs en utilisant des marinades, des épices, des herbes et des sauces pour sublimer le goût du poisson
- Appliquer les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire (HACCP) pour garantir la qualité et la fraîcheur des plats cuisinés

# Traiteur anti-gaspi



LIMITER LES PERTES ET LE GASPILLAGE

## TECHNIQUE CULINAIRE

---



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible  
via OPCO ou FAF

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Approfondir les techniques pour transformer les restes en produits valorisables comme des fumets, des rillettes, des sauces ou des farces
- Concevoir des recettes créatives et attractives, adaptées à la clientèle locale, en exploitant au maximum les produits disponibles et en minimisant les pertes
- Utiliser des méthodes comme la mise sous vide, la maturation, la fermentation ou la conservation en bocaux pour optimiser la gestion des stocks et réduire les invendus
- Développer un discours commercial convaincant pour valoriser les produits issus de l'anti-gaspillage et sensibiliser la clientèle à une consommation responsable

# Sushi & sashimi



DIVERSIFIER SES REVENUS ET SA CLIENTELE

## TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible  
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Trancher précisément les poissons selon les standards japonais (éminçage, filetage, découpe en sashimi et en nigiri) en optimisant les rendements
- Cuire, assaisonner et manipuler le riz de manière optimale pour garantir une texture et une tenue parfaites dans les différentes préparations
- Confectionner différents types de sushi (nigiri, maki, uramaki, temaki) et sashimi en respectant les normes d'hygiène spécifiques aux produits crus
- Développer une offre sushi adaptée aux préférences locales, intégrer des recettes originales (sushi fusion, marinades, accompagnements) et optimiser la rentabilité du rayon sushi



# Soupes et bisques

PROPOSER DES PRODUITS COMPLEMENTAIRES

## TECHNIQUE CULINAIRE

---



DUREE

A définir selon les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire



PRIX

Financement possible via OPCO ou FAF

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Extraire un maximum de saveurs en utilisant les bonnes méthodes de cuisson (réduction, infusion, émulsion) pour obtenir des textures et goûts optimaux
- Transformer les arêtes, têtes et parures en bases aromatiques pour soupes et bisques, réduisant ainsi les pertes et augmentant la rentabilité des produits
- Élaborer des recettes classiques (bouillabaisse, bisque de homard, soupe de poisson traditionnelle) et modernes (soupes épicées, veloutés revisités, versions végétales)
- Apprendre les techniques de mise en bocaux, de pasteurisation, de mise sous vide et de congélation pour assurer une conservation optimale et une mise en vente attractive

# Préparation de sauces



PROPOSER DES PRODUITS COMPLEMENTAIRES

## TECHNIQUE CULINAIRE

---



DUREE

A définir selon les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible via OPCO ou FAF

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Acquérir les compétences nécessaires pour préparer une variété de sauces classiques et modernes qui complètent les poissons, en apprenant les techniques de base
- Encourager la créativité dans la création de nouvelles recettes de sauces qui peuvent valoriser les produits en intégrant des ingrédients locaux ou de saison
- Comprendre et mettre en œuvre les normes d'hygiène et de conservation spécifiques aux sauces, pour garantir la sécurité alimentaire
- Développer des stratégies pour commercialiser efficacement les sauces en incluant la présentation en magasin, afin de maximiser l'attrait et la vente des sauces comme compléments aux viandes

# Traiteur événementiel



DIVERSIFIER SES REVENUS ET SA CLIENTELE

## TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible  
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Élaborer des buffets, plateaux de fruits de mer, verrines, canapés et autres préparations raffinées pour mariages, réceptions et événements d'entreprise
- Gérer les contraintes liées à la production en grande quantité, au transport des produits de la mer, et à la mise en place rapide d'un service sur site
- Développer des recettes originales, apprendre à structurer une offre commerciale compétitive et calculer la rentabilité des prestations événementielles
- Appliquer les normes HACCP spécifiques aux produits de la mer et maîtriser les techniques de conservation et de dressage pour garantir une présentation impeccable



# **MARKETING & VENTE**





# Présentation de vitrine



MISE EN AVANT DE VOTRE SAVOIR FAIRE

## MARKETING ET VENTE



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

690 € par personne



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Apprendre les principes de base du design visuel et de la mise en scène pour créer des présentations de vitrines qui encouragent l'entrée en magasin et l'achat
- Savoir choisir les produits qui vont ensemble et les disposer de manière à mettre en valeur leurs caractéristiques et leur qualité
- Comprendre les techniques d'éclairage pour accentuer les textures et les couleurs des produits exposés et ajuster l'éclairage selon les moments de la journée
- Connaître les dernières tendances en matière de présentation de vitrine et savoir comment les intégrer dans leurs propres designs pour rester compétitif et pertinent dans un environnement commercial en constante évolution

# Création d'un site marchand



NOUVELLES TECHNIQUES DE VENTE

## MARKETING ET VENTE

---



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

990 € par personne

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Naviguer dans l'environnement Shopify, configurer les paramètres essentiels pour le lancement du site, et personnaliser le design du site pour refléter l'identité de la marque
- Ajouter des produits sur le site, rédiger des descriptions de produits efficaces et optimiser les images pour améliorer l'attractivité et la performance du site
- Comprendre les différentes options de paiement en ligne, intégrer ces systèmes de manière sécurisée sur leur site, et assurer la conformité avec les normes de sécurité pour protéger les informations des clients
- Utiliser les outils de marketing digital tels que le référencement naturel (SEO), le marketing par courriel, les réseaux sociaux, et la publicité payante pour attirer et retenir une clientèle ciblée

# Réseaux sociaux

TECHNIQUES DE COMMUNICATION

## MARKETING ET VENTE



DUREE

A définir selon les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire



PRIX

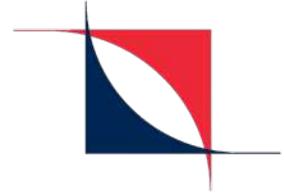
690 € par personne



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les différentes plateformes de réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, etc.) et de leurs spécificités pour adapter la communication en fonction du public cible
- Planifier et organiser le contenu de manière stratégique pour maximiser l'engagement des abonnés et avoir une présence régulière sur les réseaux
- Maîtriser les outils de publicité payante sur les réseaux sociaux pour atteindre des objectifs marketing tels que l'augmentation de la visibilité, la génération de leads, ou la conversion des ventes
- Utiliser les outils d'analyse disponibles pour évaluer la performance des posts et des campagnes, interpréter les données et ajuster les stratégies pour optimiser les résultats futurs

# Accueil de la clientèle



GESTION DE LA CLIENTELE

## MARKETING ET VENTE

---



DUREE

A définir selon les besoins



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire



PRIX

490 € par personne

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

■ Maîtriser les meilleures pratiques pour saluer les clients, établir un contact visuel positif, utiliser un ton de voix approprié, et gérer efficacement les appels téléphoniques pour laisser une impression professionnelle et chaleureuse

Développer des compétences pour écouter activement, identifier rapidement

■ les besoins des clients et y répondre de manière efficace et précise

Maîtriser les méthodes pour gérer les situations conflictuelles, résoudre les

■ problèmes de manière constructive et maintenir une relation positive avec les clients même dans des situations stressantes

■ Se familiariser avec les systèmes de gestion de la relation client (CRM), les logiciels de prise de rendez-vous et autres technologies qui facilitent une interaction efficace et personnalisée avec les clients

# Techniques de vente



TECHNIQUES DE VENTE EFFICACES

## MARKETING ET VENTE

---



DUREE

A définir selon les besoins



A PARTIR DE

4 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire



PRIX

Financement possible via OPCO ou FAF

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Valoriser les produits de boucherie, à connaître les différentes coupes de viande, et à expliquer leurs utilisations culinaires pour conseiller efficacement les clients
- Maîtriser des compétences pour identifier les opportunités de vente additionnelle, telles que proposer des accompagnements ou des produits complémentaires (épices, marinades), et encourager les clients à opter pour des produits de plus haute qualité ou plus coûteux
- Maîtriser des compétences en communication pour engager le dialogue avec les clients, utiliser des arguments de vente efficaces, et créer un rapport qui encourage la fidélité des clients et augmente les ventes



# GESTION D'ENTREPRISE





# Comptabilité d'entreprise

MIEUX GERER POUR PROSPERER

## GESTION D'ENTREPRISE



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

490 € par personne



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les bases de la comptabilité générale et savoir enregistrer les transactions commerciales et financières dans les livres comptables
- Préparer les bilans, les comptes de résultat, et les états de flux de trésorerie, et développer des compétences pour analyser ces documents afin d'évaluer la santé financière de l'entreprise
- Comprendre les procédures de paie, les contributions sociales, et les impôts d'entreprise, et apprendre à préparer et à déposer les déclarations fiscales requises
- Utiliser les logiciels comptables les plus utilisés, apprendre à les configurer et à les utiliser pour la saisie des données, la préparation des rapports financiers et la réalisation d'analyses comptables efficaces

# Gestion des stocks



MIEUX GERER POUR PROSPERER

## GESTION D'ENTREPRISE

---



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

490 € par personne

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Avoir une compréhension fondamentale de l'importance d'une gestion efficace des stocks pour minimiser les coûts et maximiser la disponibilité des produits
- Utiliser des systèmes de suivi des stocks, tels que les systèmes informatisés ou manuels, pour maintenir des niveaux de stock optimaux et éviter les surplus ou les pénuries
- Maîtriser les méthodes de rotation FIFO et LIFO, et comprendre comment leur application influence la qualité des produits
- Apprendre à anticiper les besoins en stock en analysant les tendances de vente passées et les événements saisonniers, et planifier les achats pour répondre efficacement à la demande client tout en contrôlant les coûts

# Transition écologique

MIEUX GERER POUR PROSPERER

## GESTION D'ENTREPRISE



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

1 personne en ligne  
4 personnes en présentiel



MODE

En ligne  
En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

Financement possible  
via OPCO ou FAF

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux de la transition écologique et apprendre à réduire le gaspillage, limiter les emballages plastiques et optimiser le tri des déchets selon les réglementations en vigueur
- Mettre en place des alternatives durables pour les matières premières ainsi que des méthodes d'économies d'énergie, de gestion de l'eau etc.
- Communiquer pour éduquer et encourager les clients à adopter des comportements plus responsables (emballages réutilisables, offres anti-gaspillage...)
- Connaître les réglementations applicables et identifier les dispositifs d'aide (subventions, labels, certifications) permettant de financer la transition vers une activité plus durable



**INFORMATIQUE**





# Créations sur Photoshop



PRENDRE EN MAIN VOTRE COMMUNICATION

## MARKETING ET VENTE



DUREE

A définir selon les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire



PRIX

690 € par personne



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les outils et menus essentiels de Photoshop, y compris la navigation dans l'interface pour améliorer l'efficacité de travail
- Maîtriser les techniques de retouche photo pour corriger les imperfections, ajuster la luminosité, le contraste, la saturation et la balance des couleurs pour améliorer visuellement les images
- Développer des compétences pour superposer des images, utiliser des masques de calque, et intégrer du texte et des formes pour créer des compositions graphiques attrayantes et professionnelles
- Maîtriser les formats de fichier et les réglages d'exportation appropriés pour le web, l'impression, et d'autres médias, en assurant la qualité et la compatibilité des images finales

# Logos sur Illustrator



PRENDRE EN MAIN VOTRE COMMUNICATION

## MARKETING ET VENTE

---



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

690 € par personne

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les outils et menus essentiels d'Illustrator, y compris la navigation dans l'interface pour améliorer l'efficacité de travail
- Utiliser efficacement les outils de dessin, les palettes, et les fonctionnalités de base pour initier des projets de création graphique
- Développer des compétences en conception graphique pour créer des logos distinctifs et adaptatifs qui représentent efficacement une marque ou une entreprise
- Maîtriser les techniques d'exportation et de préparation des fichiers pour l'impression et le numérique, en assurant la compatibilité et la haute qualité des logos sur tous les supports

# Word, Excel & Powerpoint



GERER TOUS LES PANS DE VOTRE GESTION

## MARKETING ET VENTE

---



DUREE

A définir selon  
les besoins



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est  
nécessaire



PRIX

490 € par personne

---



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Utiliser Word pour rédiger des documents structurés, Excel pour manipuler des données et générer des tableaux, et PowerPoint pour créer des présentations engageantes
- Insérer des graphiques et des tableaux Excel dans Word et PowerPoint, et utiliser des images, des vidéos et des animations dans PowerPoint pour améliorer la visibilité des présentations
- Maîtriser les fonctions avancées d'Excel telles que les formules, les tableaux croisés dynamiques et les graphiques, et savoir comment intégrer et présenter ces analyses dans Word et PowerPoint
- **NB : il est possible de suivre une formation portant uniquement sur Word, uniquement sur Excel ou uniquement sur PowerPoint**





# **IJN France**

**9 rue Saint Jean d'Angely, 06300 Nice**

**04 89 81 06 25**

**06 12 23 34 88**

**[contact@ijn-formation.fr](mailto:contact@ijn-formation.fr)**

**[www.ijn-formation.fr](http://www.ijn-formation.fr)**

**SIRET : 980 462 022 00016**

**NDA : 93061076606**

