

CRUSTACES : à détailler		
PLATS PREPARES : à détailler		
PRODUITS SURGELES : à détailler		
SERVICES PROPOSES (COCHER AVEC UNE CROIX)	OUI	NON
PREPARATION DU POISSON EN FILETS		
OUVERTURE DES COQUILLAGES ET CRUSTACES		
DRESSAGE DE PLATEAUX DE FRUITS DE MER		
PREPARATIONS CULINAIRES (A DETAILLER)		
ORIGINE DES PRODUITS (EN %)		
CONCESSIONNAIRE		

REVENTE DE PRODUCTEURS			
COMMERCE DE GROS			
AUTRES, LE CAS ECHEANT, A DETAILLER			
MESURES D'HYGIENE ET DE SECURITE			
PRODUITS UTILISES POUR NETTOYER LE POSTE DE TRAVAIL			
TECHNIQUES DE CONSERVATION DES PRODUITS			
MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR FACILITER L'ENTRETIEN : RETRAIT DES CAISSES PLASTIQUES, RETRAIT DES DECHETS DE LA CUISINE, ...			
A DETAILLER ,...			
TRAITEMENT DES DECHETS : DECHETS RESIDUELS DES POISSONS, COQUILLAGES, , , , PRODUITS D'EMBALLAGE (A DETAILLER)			
DECHETS RESIDUELS DES POISSONS			
DECHETS RESIDUELS DES COQUILLAGES ET CRUSTACES			
DECHETS D'EMBALLAGE : PLASTIQUE, POLYSTYRENE ...			
FORMATIONS, EXPERIENCES, ...			
EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	EXERCE DEPUIS		
FORMATIONS SUR : (COCHER D'UNE CROIX)	NON	OUI	SI OUI, JOINDRE JUSTIFICATIFS
REGLEMENTATION DU COMMERCE			
REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRES			
TECHNIQUES DE VENTE			
COMPETENCES EN GESTION ADMINISTRATIVE ET COMPTABLE			