



## Communiqué de presse

**Mercredi 16 novembre 2011**

### **INAUGURATION DU CAP POISSONNIER, BASSIN FORMATION.**

Depuis le mois de septembre 2011, Bassin Formation propose une nouvelle formation : un CAP Poissonnier. Dès 2012, celui-ci fera l'objet d'une convention avec le Conseil Régional d'Aquitaine qui le finance en partie, l'autre partie provenant de la taxe d'apprentissage. Ce CAP, jusqu'à présent dispensé par l'ICFA (Institut Consulaire de Formation en Alternance) à Bordeaux Lac, a été transféré à Bassin Formation qui en sous-traite l'organisation car le nombre d'inscrits à Bordeaux était très faible. Soucieuse de proposer des formations en adéquation avec les opportunités d'emploi sur le territoire, la COBAS a choisi de miser sur la formation de futurs poissonniers.

Pour cette année de lancement, les équipes pédagogiques pensaient recevoir entre 6 et 8 inscriptions et ce sont finalement 15 personnes qui ont choisi de suivre ce parcours en alternance. Il s'agit en effet d'une formation peu présente dans le grand quart sud-ouest puisque c'est la seule entre La Rochelle et le Pays Basque. Le CAP Poissonnier proposé par Bassin Formation présente donc un caractère interrégional qui se vérifie par la provenance géographique des apprentis : Bergerac, Biganos, Podensac, Cestas, Toulouse, La Teste de Buch...

L'arrivée de cette formation sur le territoire a été très bien perçue par les professionnels du secteur et leurs représentants qui peinent à recruter de la main d'œuvre qualifiée et qui ont pourtant des postes à pourvoir. Ceux-ci ont largement contribué à la promotion du CAP Poissonnier sur le territoire et bien au-delà.

Les entreprises qui accueillent les apprentis sont très différentes les unes des autres : poissonnerie traditionnelle, grande ou moyenne surface. Le profil des apprentis est également très disparate. Ils ont entre 16 et 49 ans, sortent d'une 3<sup>ème</sup> générale, d'un CAP, sont titulaires du baccalauréat ou ont déjà une expérience professionnelle. C'est pour cela que le CAP se déroule sur 1 an ou 2 ans, en fonction de la formation initiale de chacun.

A plus long terme, l'objectif de Bassin Formation est de continuer la formation dans le domaine de la poissonnerie en proposant des actions de perfectionnement spécifiques pour les professionnels du secteur sur des compétences de niche, des CQP (Certificat de qualification professionnelle) ou des stages de perfectionnement d'employés polyvalents.

## **Le CAP Poissonnier, détails de la formation :**

### 2 Parcours possibles :

- ▶ Sortant d'un niveau 3<sup>ème</sup> Générale : CAP en 2 ans (en Contrat d'Apprentissage)
- ▶ Titulaires de CAP connexes (Vente, métiers de bouche), titulaires du baccalauréat (général, bac professionnel, niveaux supérieurs) : CAP en 1 an (en Contrat d'Apprentissage)

### **L'environnement professionnel**

L'environnement technique du métier concerne la connaissance et la reconnaissance des produits aquatiques, des diverses techniques de transformation et de leur mise en œuvre. La capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades, à présenter les différents produits et à assurer l'acte de vente. L'environnement professionnel et commercial dans lequel le poissonnier exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés en ce qui concerne les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

### **Le métier**

Le titulaire du **CAP Poissonnier** peut être employé(e) de marée ou commis poissonnier dans une poissonnerie artisanale ou dans une grande surface. Le poissonnier assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce. Il peut également devenir ouvrier professionnel dans la transformation des produits de la mer. Le poissonnier connaît de très nombreux poissons et crustacés d'eau douce et d'eau de mer. Il maîtrise leurs méthodes de conservation (réfrigération, salage, fumage...), sait les préparer (vidage, écaillage, filetage...) et les cuisiner. Enfin, il réalise l'étalage, accueille et conseille la clientèle.

### **Les débouchés**

Les professionnels qui maîtrisent la gestion des produits frais peuvent évoluer vers des postes à responsabilité après quelques années d'expériences. En effet, dans le secteur de la grande distribution notamment, de nombreux responsables de rayon, responsables produits frais et directeurs de magasins sont issus de la filière produits de la mer.

Poursuite d'étude : Mention complémentaire Employé traiteur, BAC PRO Poissonnier écailler traiteur, BAC PRO Commerce, CQP de spécialisation.

### **Les qualités requises**

Bonne présentation vestimentaire, dynamisme, esprit d'équipe, goût du contact, autonomie, rapidité d'exécution, organisation, facilité d'adaptation.

## La Formation

Elle se déroule pour partie au Centre de Formation des Apprenti(e)s de la COBAS avec des applications pratiques chez des professionnels de la filière (criée, mareyeurs, laboratoires traiteurs...) et avec une forte alternance en entreprise. Les modules techniques sont animés par des spécialistes : consultants, poissonniers, mareyeurs, responsables de halles à marée, représentants d'organisations professionnelles, traiteurs et chefs cuisiniers.

L'équipe CAP Poissonnier est constituée de 8 formateurs.

### Enseignement professionnel :

- Organisation et préparation
- Transformation des produits
- Vente et commercialisation

### Enseignement général :

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences Appliquées
- Education Physique et Sportive
- Langue vivante

Plusieurs sorties en rapport avec la formation sont également prévues : visite de la maison de l'huître, de la criée, d'une société spécialisée dans le caviar d'Aquitaine, sortie pêche en mer...

### Renseignement et inscriptions candidats, entreprises :

Bassin Formation, Christine MASSE, 05.57.52.72.90, [cmasse@cfa-cobas.fr](mailto:cmasse@cfa-cobas.fr)

### Contact presse :

Caroline GENTILE

Chargée de communication, COBAS

Port : 07 88 00 08 07