



# BAC PRO Poissonnier Ecailler Traiteur

## ► Le Métier

Le titulaire du **Bac Pro Poissonnier Ecailler Traiteur** est un professionnel très qualifié qui assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement, de conservation des poissons et autres produits de la mer. Le diplômé a les compétences nécessaires pour choisir les matières premières et organiser les étapes de la fabrication. Il sait transformer des produits aquatiques crus et confectionner des produits traiteurs (hors d'oeuvres, potages, plats cuisinés...). Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, en commercialisation et en animation d'équipe.

Le titulaire du **BAC Pro Poissonnier Ecailler Traiteur** exerce son activité dans trois domaines :

- **Poissonnier** : il transforme, met en valeur, contrôle la qualité des produits de la mer.
- **Ecailler** : il contrôle la qualité de ses produits, organise son service d'ouverture et compose ses plateaux de fruits de mer.
- **Traiteur** : il transforme les produits de la mer en vue de les commercialiser.

## ► Les Débouchés

Avec le **Bac Pro**, il évolue rapidement vers des postes à responsabilité (adjoint ou chef de rayon, responsable marée, acheteur, poissonnier, écailler...) dans le commerce spécialisé, la grande distribution, l'industrie agroalimentaire, le négoce ou devient artisan indépendant.

**Poursuite d'étude** : BTS MUC ou NRC

Centre de Formation des Apprenti(e)s  
Formation Professionnelle Continue  
Atelier de Pédagogie Personnalisée

1, Boulevard des Miquelots  
33260 LA TESTE DE BUCH  
Tél. 05 57 52 72 90  
Fax. 05 57 52 72 96

Nous contacter  
[orientation@bassininformation-cobas.fr](mailto:orientation@bassininformation-cobas.fr)

Infos et conseils  
[www.apprentissage.aquitaine.fr](http://www.apprentissage.aquitaine.fr)  
[www.agglo-cobas.fr](http://www.agglo-cobas.fr)

## ► Qualités Requises

- Etre en bonne condition physique(longues stations debout).
- Bonne présentation vestimentaire
- Etre dynamique
- Esprit d'équipe
- Curiosité d'esprit

- Rapidité d'exécution
- Aptitude à communiquer.
- Ponctualité
- Sens de l'organisation
- Ouverture d'esprit
- Facilité d'adaptation

# Informations, Conseils, Accompagnement de vos projets...

## ► La Formation

Elle se déroule pour 40% au Centre de Formation des Apprenti(e)s de la COBAS et pour 60% dans l'entreprise. Les caractéristiques de la formation doivent permettre à l'apprenti(e) d'accéder progressivement à un niveau de compétences et de qualification afin de lui donner la possibilité de le rendre immédiatement opérationnel en entreprise.

### ENSEIGNEMENTS

#### Professionnel

- Technologie professionnelle sciences appliquées
- Pratique professionnelle
- Environnement Economique et juridique
- Projet Professionnel

#### Général

- Mathématiques
- Langue vivante
- Français
- Histoire Géographie
- Education artistique -arts appliqués
- Education physique et sportive

2 Possibilités  
Vous êtes titulaire

- D'un niveau 3 ème Générale ou 2ème Générale

**BAC PRO 3 ANS**

En Contrat d'Apprentissage

Soit 1850 H de Formation sur 3 ans

- D'un niveau 1ère Générale
- D'un BEP ou CAP  
(sur dossier ou positionnement)

**BAC PRO 2 ANS**

En Contrat d'Apprentissage  
Soit 1350 H de formation sur 2 ans

### Taux de rémunération d'un Apprenti

Ancienneté/Âge	16-17 ans	18-20 ans	21 ans et plus
1e année	25 % du SMIC	41 % du SMIC	53 % du SMIC
2eme année	37 % du SMIC	49 % du SMIC	61 % du SMIC
3eme année	53 % du SMIC	65 % du SMIC	78 % du SMIC

La rémunération peut être supérieure à ces montants si l'entreprise applique des accords particuliers (convention collective ou accords de branches professionnelles, d'entreprises...).

Pour tout renseignement et inscriptions candidats  
**05.57.52.72.90**

**Christine MASSE**  
[cmasse@bassininformation-cobas.fr](mailto:cmasse@bassininformation-cobas.fr)

**Eglantine SORBIER**  
[esorbier@bassininformation-cobas.fr](mailto:esorbier@bassininformation-cobas.fr)

